



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA

BASES ADMINISTRATIVAS PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN BAJO EL
ÁMBITO DE LA LEY N°27767

RÉGIMEN ESPECIAL N°002-2023-MPS-CA.

(PRIMERA CONVOCATORIA)

CONTRATACIÓN DE BIENES

“ADQUISICION DE MAIZ MOTE BLANCO, QUINUA, ACEITE
VEGETAL, LENTEJA MARRON SERRANA, ARROZ PILADO
CORRIENTE, FILETE DE BONITO EN ACEITE VEGETAL,
PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA DE LA MODALIDAD PANTBC DE LA
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA”

CHIMBOTE, 2023

BASES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN PARA LA ADQUISICION DE MAIZ MOTE
BLANCO, QUINUA, ACEITE VEGETAL, LENTEJA MARRON SERRANA, ARROZ PILADO
CORRIENTE, FILETE DE BONITO EN ACEITE VEGETAL, PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA MODALIDAD PANTBC DE LA MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DEL SANTA

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1. ENTIDAD CONVOCANTE:
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA
RUC N° 20163065330
2. DOMICILIO LEGAL:
Jr. Enrique palacios N° 341 – 343.
3. TELEFONO/FAX:
043-321141 - 043-321331
4. CORREO ELECTRONICO :
www.munisanta.gob.pe
sub.gerencialogistica@munisanta.gob.pe

5. OBJETO: BIENES

El presente proceso tiene por objeto la “ADQUISICION DE MAIZ MOTE BLANCO, QUINUA, ACEITE
VEGETAL, LENTEJA MARRON SERRANA, ARROZ PILADO CORRIENTE, FILETE DE BONITO EN
ACEITE VEGETAL, PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA
MODALIDAD PANTBC DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA”. Consiste en la
adquisición de los productos destinados a los beneficiarios del programa de complementación
alimentaria PANTBC que administra la Municipalidad Provincial del santa, según el siguiente detalle:

| N° | ITEM | PRODUCTO | UNID. MEDIDA | CANTIDAD TOTAL |
|----|--|----------|--------------|-------------------|
| 01 | MAIZ MOTE PRESENTACIÓN SACO A GRANEL POR SONG. | | Kg. | 1.385 |
| 02 | QUINUA PRESENTACIÓN SACO A GRANEL POR 50 KG. | | Kg. | 3.428 |
| 03 | ACEITE VEGETAL BOTELLA DE 1 LT. | | Lt. | 1.892 |
| 04 | LENTEJA MARRON SERRANA BOLSA DE KG. / 50 KG. | | Kg. | 11.873 |
| 05 | ARROZ PILADO CORRIENTE SACO X 15 KG. | | Kg. | 44.430 |
| 06 | FILETE BONITO EN ACEITE VEGETAL X 170 GR. | | Und. | 2.046 |

6. FUENTE DE FINANCIAMIENTO:

Recursos Ordinarios.

7. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN:

Expediente de contratación aprobado mediante Resolución Gerencial N° 069-2023.GM-MPS de
fecha 16 de marzo del 2023.

8. VALOR REFERENCIAL: El valor referencial de la contratación es de **SI 457,909.00 (Cuatrocientos
cincuenta y siete con 00/100 Soles)**, los precios incluyen impuestos de ley, estiba, desestiba,
transporte, certificaciones, fraccionamiento del producto, rotulado y todo costo que incida en el precio, hasta
que el bien sea entregado en almacén.



El Valor referencial ha sido calculado al mes de marzo del 2023.

El quinto párrafo del artículo 17° del Reglamento de la Ley 27767, dispone lo siguiente: "por su parte, las propuestas que exceden 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"

| Valor Referencial (VR) | Límite Inferior 80% | Límite Superior 110% |
|------------------------|---------------------|----------------------|
| S/457,909.00 | S/ 366,327.21 | S/ 503,699.90 |

9. SISTEMA CONTRATACIÓN: Suma alzada

10. MONEDA:

Las ofertas económicas se harán en moneda nacional, incluyendo todos los tributos e impuestos aplicables, así como cualquier otro concepto que pudiera incidir sobre el costo de los bienes a adquirir.

11. BASE LEGAL

El presente proceso de selección se realiza dentro de los alcances de las normas y disposiciones que le sean aplicables a saber:

- ✓ Ley N° 31638, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023
 - ✓ Ley N° 31339, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
 - ✓ Decreto Supremo N° 038-2004-PCM, aprueban el "Plan Anual de Transferencia de Competencias Sectoriales a los Gobiernos Regionales y Locales del año 2004".
 - ✓ Ley N° 27767 y D.S. N° 002-2004-MINDES, que aprueban su Reglamento, en cuanto fuere pertinente.
 - ✓ Texto Único ordenado de la Ley 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por el Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
 - ✓ Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, modificado mediante D.S. N° 344-2018-EF, D.S. N° 377-2019-EF, D.S. N° 162-2021-EF y D.S. N° 234-2022-EF.
 - ✓ Decreto Supremo N° 006-2017-JUS que aprueba el T.U.O de la Ley N° 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General.
 - ✓ Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
 - ✓ Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley de MYPE.
- Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1. CRONOGRAMA DEL PROCESO

| ETAPAS | FECHAS | LUGAR / MEDIO |
|--|------------------------------|---|
| Convocatoria | 31/03/2023 | SEACE |
| Registro de Participantes- entrega de bases | DEL 31/03/2023 AL 12/04/2023 | Mesa de Partes de la MPS-Chimbote - Sub Gerencia de Logística de 07:30 a 15:30 Jr. Enrique palacios N°431-343 |
| Formulación de consultas y/u observaciones a las bases | DEL 31/03/2023 AL 05/04/2023 | Mesa de partes de la Sub Gerencia de Logística de la MPS |
| Absolución de consultas y/u observaciones a las bases | 10/04/2023 | SEACE |

| Integración de Bases | 10/04/2023 | SEACE |
|-----------------------------|------------|--|
| Presentación de Ofertas | 13/04/2023 | De forma Presencial en Acto Público en: Auditorio de la Municipalidad Provincial del Santa, Enrique palacios N°431-343- Plaza de Armas Chimbote a las 14:00 horas (Hora exacta). |
| Evaluación de Ofertas | 13/04/2023 | De forma Presencial en Acto Público en: Auditorio de la Municipalidad Provincial del Santa, Enrique palacios N°431-343- Plaza de Armas Chimbote. |
| Calificación de Ofertas | 13/04/2023 | De forma Presencial en Acto Público en: Auditorio de la Municipalidad Provincial del Santa, Enrique palacios N°431-343- Plaza de Armas Chimbote. |
| Orogamiento de la Buena Pro | 13/04/2023 | De forma Presencial en Acto Público en: Auditorio de la Municipalidad Provincial del Santa, Enrique palacios N°431-343- Plaza de Armas Chimbote. |

2. CONVOCATORIA:

La convocatoria se realizará a través de la Plataforma del SEACE y pagina web de la Entidad y otros canales de difusión.

El registro de los participantes se realizará de manera virtual a través del correo sub.gerencialogistica@munisanta.gob.pe, o en mesa de partes de la entidad en las fechas y horas señaladas en el cronograma establecido en el numeral 1 del presente capítulo; para lo cual el participante deberá presentar el formato ANEXO N°11 consignando sus datos y adjuntando una copia de su RNP.

La convocatoria deberá ser publicada a través de paneles colocados en el o los locales de la entidad y demás locales públicos que tienen que ver con el presente procedimiento y del ministerio de agricultura o del ministerio de la producción, según corresponda y en la página web de la entidad convocante.

Adicionalmente, deberá realizarse mediante cualquiera de los medios de comunicación de la región, tales como diarios, radio emisoras, Internet.

Los participantes registrados a través del SEACE podrán descargar las bases del presente proceso de la plataforma del SEACE. La entrega de Bases se realizará de forma gratuita.

3. CONSULTAS Y ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS

Las Consultas se realizarán vía escrita, debidamente fundamentadas dirigidas a la Comisión de Adquisición en el plazo establecido en el Cronograma y se entregarán en Jr. Enrique palacios N° 341-343; en la oficina de Mesa de Partes de la Sub Gerencia de Logística, en horario de 07:30 a 15:30 horas). La Absolución de Consultas se realizará vía a través de la plataforma SEACE. No se absolverán las consultas presentadas en forma extemporánea.

NOTA IMPORTANTE: De presentarse consultas y si estas producen algunos cambios en las bases, se publicará en la página web del SEACE un archivo conteniendo las bases finales del proceso, asimismo, de existir algunas correcciones materiales se publicarán fe de erratas, por lo que es responsabilidad de los ofertantes su verificación y seguimiento.

4. PRESENTACIÓN DE OFERTAS



al.

55

ing

5

—

2

10

51

5.

7

1

•

Cell

A

92



1



C

21.

- 0.

4.

5.



Las facturas serán emitidos por el Proveedor, deben estar a nombre de la municipalidad provincial del santa, con ruc: 20163065330.

10. PENALIDAD POR INCUMPLIMIENTO

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

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

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.05 \times \text{Monto del Contrato}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Donde F (Factor) tendrá los siguientes valores:

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

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

11. DE LOS DOCUMENTOS A PRESENTAR

Las ofertas serán presentadas en dos (02) sobres cerrados (EN ORIGINAL), con las páginas debidamente enumeradas y firmadas por los postores en cada una de ellas (a excepción de aquellas que se encuentren en blanco). Los sobres deben de estar rotulados de la siguiente manera:

Sobre N° 01: "Propuesta Técnica"

Señoras
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA
DIRECCIÓN
Atte.: COMITÉ DE ADQUISICIÓN

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN: "RES N° 002-2023-MPS-CS
Objeto del proceso: "ADQUISICIÓN DE MAIZ MOTE BLANCO,
QUINUA, ACEITE VEGETAL, LENTEJA MARRON SERRANA,
ARROZ PILADO CORRIENTE, FILETE DE BONITO EN ACEITE
VEGETAL, PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA DE LA MODALIDAD PANTEC DE LA
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA".

SOBRE N° 1: PROPUUESTA TÉCNICA
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR

Deberán contener los siguientes documentos:

POSTOR INDIVIDUAL:

1. Carta de presentación según **FORMATO N° 01**, consignando el domicilio legal y número de RUC.
2. Declaración Jurada suscrita por el postor según **FORMATO N° 02** en la que manifieste:
 - ✓ Haber recibido y revisado toda la documentación de las bases y comprometerse a cumplirlas.
 - ✓ No encontrarse impedido de contratar con el Estado Peruano.
 - ✓ De ser pequeño agricultor local en concordancia con la Ley N° 27767 y que se somete al

Reglamento de dicha Ley.

3. Declaración Jurada de fiel cumplimiento de las características y especificaciones técnicas del (los) producto(s), según **FORMATO N° 03** firmado por los postores.
4. Declaración jurada de plazo de entrega según cronograma.
5. Declaración jurada de abastecimiento permanente producto, hasta finalizar la última entrega.
6. Copia simple de ficha RUC con objeto de la venta de alimentos, el cual deberá estar activo en la SUNAT hasta la cancelación de la factura de venta.
7. Copia simple del documento de identidad del postor - titular.
8. Certificado Vigente (original o Copia legalizada notarialmente) de la condición de Productor Agrario debidamente acreditado mediante la Constancia de Productor Agrario y asimismo deberá adjuntar los siguientes documentos de posesión de tierra: Constancia de Posesión y/o Certificación Técnica de Usufructo Temporal y/o Título de Propiedad Vigente emitida por la Agencia Agraria del Santa de la Dirección Regional de Agricultura; la constancia de productor agrario deberá contener nombre, Dirección, hectáreas cultivadas, variedad y productos, el área de producción.
9. Para el producto adquirir arroz, menestras deberán presentar el certificado original emitido por la Agencia Agraria correspondiente donde manifieste la cantidad a ofertar de pequeño agricultor local individual de la región.

En el caso que el postor, use documentos de otra empresa, deberá de presentar un documento que acredite la autorización del uso de dicho documento para la presente convocatoria.

Nota: Todos los documentos presentados por los postores referentes al producto ofertado, tendrán que tener relación y correlación entre sí, siendo todos estos documentos de presentación obligatoria la omisión de algunos de ellos acarrea la descalificación del participante.

AGRUPACION:

1. Carta de presentación suscrita por el representante de la agrupación según **FORMATO N° 01**, consignando el domicilio legal de cada agricultor, incluido el representante.
2. Declaración Jurada suscrita por los postores según **FORMATO N° 02**, en la que manifieste:
 - ✓ Haber recibido y revisado toda la documentación de las bases y comprometerse a cumplirlas.
 - ✓ No encontrarse impedido de contratar con el Estado Peruano.
 - ✓ De ser pequeño agricultor local en concordancia con la Ley N° 27767 y que se somete al Reglamento de dicha Ley.
3. Declaración Jurada de fiel cumplimiento de las características y especificaciones técnicas del (los) producto(s), según **FORMATO N° 03** firmado por los postores.
4. Declaración jurada de plazo de entrega según cronograma.
5. Declaración jurada de abastecimiento permanente del producto, hasta finalizar la última entrega.
6. Relación de agricultores indicando el volumen ofertado, debidamente firmada por cada agricultor actualizado al año 2023, el cual debe de estar registrado en el padrón de socios, y se presentara de manera legalizada.
7. Carta poder otorgada por los agricultores / avicultores a su representante ante el Notario Público/Juez de Paz, el citado poder solo podrá referirse a la presentación de la propuesta, representación en el acto público y suscripción de contrato.
8. Certificado original emitido por la Agencia Agraria correspondiente donde manifieste la cantidad a ofertar A cada uno de los integrantes de la agrupación, donde se indique el número de proceso de selección, nombre de la entidad convocante.
9. Copia legalizada del Certificado de Desinsectación y Fumigación del Almacén





En el caso que el postor, use documentos de otra empresa, deberá de presentar un documento que acredite la autorización del uso de dicho documento para la presente convocatoria.

Nota: Las Todos los documentos presentados por los postores referentes al producto ofertado, tendrán que tener relación y correlación entre sí, siendo todos estos documentos de presentación obligatoria la omisión de ellos acarrea la descalificación del participante.

ORGANIZACIONES DE BASE O EMPRESAS DE PRODUCTORES:

1. Carta de presentación suscrita por el representante de la agrupación según **FORMATO N° 01**, consignando el domicilio legal de cada agricultor, incluido el representante.
2. Declaración Jurada suscrita por los postores según **FORMATO N° 02**, en la que manifieste:

- ✓ Haber recibido y revisado toda la documentación de las bases y comprometerse a cumplirlas.
- ✓ No encontrarse impedido de contratar con el Estado Peruano.
- ✓ De ser pequeño agricultor local en concordancia con la Ley N° 27767 y que se somete al Reglamento de dicha Ley.

3. Declaración Jurada de fiel cumplimiento de las características y especificaciones técnicas del (los) producto(s), según **FORMATO N° 03** firmado por los postores.
4. Declaración jurada de plazo de entrega según cronograma.
5. Declaración jurada de abastecimiento permanente al 100 % de los productos, hasta finalizar la última entrega.
6. Relación de agricultores indicando el volumen ofertado, debidamente firmada por cada agricultor actualizado al año 2023, el cual debe de estar registrado en el padrón de socios,
7. Certificado original emitido por la Agencia Agraria correspondiente donde manifieste la cantidad a ofertar cada uno de los integrantes de la agrupación, donde se indique el número de proceso de selección, nombre de la entidad convocante y dirección del almacén donde se encuentra el producto.

En el caso que el postor, use documentos de otra empresa, deberá de presentar un documento que acredite la autorización del uso de dicho documento para la presente convocatoria.

Nota: Las Todos los documentos presentados por los postores referentes al producto ofertado, tendrán que tener relación y correlación entre sí, siendo todos estos documentos de presentación obligatoria la omisión de ellos acarrea la descalificación del participante.

MICROEMPRESAS DEL AMBITO REGIONAL:

1. Carta de presentación suscrita por el representante legal de la Organización de Base o Empresa de productores, consignando domicilio legal y número de RUC, según **FORMATO N° 01**.
2. Declaración Jurada suscrita por el (los) postor según **FORMATO N° 02** en la que manifieste:
 - ✓ Haber recibido y revisado toda la documentación de las bases y comprometerse a cumplirlas.
 - ✓ No encontrarse impedido de contratar con el Estado Peruano.
 - ✓ Ser pequeño agricultor local en concordancia con la Ley 27767 y que se somete al Reglamento de dicha Ley.
3. Declaración Jurada de fiel cumplimiento de las características y especificaciones técnicas de(los) producto(s), según **FORMATO N° 03**, suscrita por el (los) postor



4. Declaración jurada de plazo de entrega según cronograma.
5. Declaración jurada de abastecimiento permanente producto, hasta finalizar la última entrega.
6. Copia legalizada de la Copia Literal o fichas registrales expedidas por la Oficina de Registros Públicos, con una antigüedad no mayor de 30 días.
7. Copia simple del documento de identidad del representante legal de la micro empresa participante.
8. Copia simple del RUC de la microempresa participante, debe estar activo en la SUNAT hasta la cancelación de la factura de venta.
9. copia legalizada de la licencia de funcionamiento del postor participante.
10. Copia del registro nacional de la micro y pequeña empresa (REMYPE).
11. Certificado Original emitido por la Agencia Agraria correspondiente donde manifieste la cantidad a ofertar cada uno de los integrantes de la agrupación donde se indique el número de proceso de selección, nombre de la entidad convocante y dirección de almacén donde se encuentre el producto.

La Comisión no aceptará documentos con borrones o enmendaduras ni la presentación de documentos en vías de regularización, los mismos que serán anulados del proceso.
En el caso que el postor, use documentos de otra empresa, deberá de presentar un documento que acredite la autorización del uso de dicho documento para la presente convocatoria.

Nota: Las Todos los documentos presentados por los postores referentes al producto ofertado, tendrán que tener relación y correlación entre sí, siendo todos estos documentos de presentación obligatoria la omisión de ellos acarrea la descalificación del participante.

SOBRE N° 02: "PROPUESTA ECONÓMICA"

Se presentará en sobre cerrado según el modelo siguiente:

Señores
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA
DIRECCIÓN
Atte.: COMITÉ ESPECIAL

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN: "RES N° 002-2023-MPS-CE
Objeto del proceso: "ADQUISICION DE MAIZ MOTE BLANCO,
QUINUA, ACEITE VEGETAL, LENTEJA MARRON SERRANA,
ARROZ PILADO CORRIENTE, FILETE DE BONITO EN ACEITE
VEGETAL, PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA DE LA MODALIDAD PANTBC DE LA
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA"

SOBRE N° 2: PROPUESTA ECONÓMICA
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR

Deberá contener:

1. Carta de propuesta económica suscrita por el productor o representante de los productores organizados o el representante legal de la empresa, según sea el caso, (**Formato N° 04**) indicando lo siguiente:
 - ✓ Cantidad en kilogramos, según corresponda.
 - ✓ Monto total a todo costo (incluye flete, seguro, impuestos de ley, esitba, desesitba, presentación solicitada, certificaciones, hasta su recepción final en el almacén de programas sociales de la Municipalidad Provincial del santa – Ancash.

12. ACTO PÚBLICO DE RECEPCIÓN Y APERTURA DE PROPUESTA:

- ✓ El Acto Público de recepción de los sobres N° 1 y 2 se llevará a cabo en el local de la MPS Jr.



Enrique palacios N° 341-343. — Plaza de Armas Chimbote.

- ✓ Se contará con la presencia de un Notario Público para dar fe del Acto Público.
- ✓ Los sobres cerrados deberán ser entregados por los ofertantes a la Comisión de Adquisición en el orden de llamada.
- ✓ Para que los sobres sean admitidos como presentados y la oferta sea considerada como válida tiene que estar presente obligatoriamente el Acto Público, el agricultor, Representante de la Agrupación o Representante Legal de la Organización de Base, Empresa de Productores o Asociación. Caso contrario no se admitirá la propuesta.
- ✓ El presidente comenzará a llamar a los participantes en el orden de registro, los postores individuales, concurren personalmente presentando su D.N.I. vigente, y para el caso de Agrupaciones y Organizaciones de Base o Empresas Productoras y micro empresas, lo harán mediante su representante legal o apoderado para el Acto Público, acreditado con carta poder legalizado, D.N.I. y documento registral vigente.
- ✓ Una vez iniciado el Acto Público, con el llamado de los postores, no se aceptará la presentación de nuevos postores ni nuevos documentos, ni podrá interrumpirse el Acto Público. En el caso de existir defectos de forma, se subsanarán en el acto.
- ✓ Toda la documentación presentada en el Acto Público, quedará en poder de la Comisión de Adquisición sujeta a su posterior comprobación.
- ✓ La comisión no aceptará documentos con borrones o enmendaduras ni la presentación de documentos en vías de regularización, los mismos que serán anulados del proceso.
- ✓ Si existieran defectos de forma, tales como omisiones o errores subsanables en los documentos presentados que no modifiquen el alcance de la propuesta, la Comisión de Adquisición, autorizará que el defecto pueda corregirse en el mismo acto (art. 60 del RCLLE).
- ✓ Toda la documentación presentada se encuentra sujeta a su posterior comprobación por el área encargada de las contrataciones. De verificar que la información consignada en los documentos presentados no se ajusta a lo solicitado en las Bases, o son falsas, se descalificará automáticamente al postor o en su defecto será causal de resolución de contrato a que diera lugar sin perjuicio de interponer las acciones judiciales a que hubiera lugar.
- ✓ Se procederá a devolver el sobre conteniendo la propuesta económica a los postores que no fueron calificados dándose a conocer los motivos de descalificación, lo que deberá constar en actas.
- ✓ La verificación de la documentación del Sobre N° 02, incluye la lectura de los precios y condiciones de venta de aquellos ofertantes que hayan cumplido con presentar la documentación solicitada en el Sobre N° 01 (Propuesta Técnica).
- ✓ La Comisión de Adquisición realizará la adjudicación a el o los postores según el Art. 18 del Reglamento, el cual estipula lo siguiente:

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 que podrán contener los decimales que fueren necesarios para su precisión, y descalificar a aquellas que se encuentren fuera de los márgenes del Valor Referencial.
2. Se clasificarán las ofertas económicas válidas de menor a mayor precio ofertado.
3. Se otorgará la Buena Pro al postor que ofrezca un menor precio, adquiriéndole la cantidad que ofertó.
4. En el orden de prelación determinado en el numeral 2, se procederá a otorgar la Buena Pro a los postores adquiriéndoles la cantidad que ofrezcan, hasta completar lo requerido.
5. De no ser posible adquirir la totalidad de los productos alimenticios materia del proceso de adquisición, la Comisión de Adquisición deberá proceder a convocar un proceso de adquisición por el saldo no adjudicado.

Deberá observar que la(s) cantidad(es) de alimento(s) a adjudicar no exceda(n) a la(s) establecida(s) en las presentes Bases.

En casos de empate en precios, la Comisión efectuará una distribución equitativa entre los postores.

13. SUSCRIPCIÓN DE CONTRATOS

- ✓ Los postores adjudicados tendrán un plazo máximo de (03) días hábiles, para la firma del contrato, a partir del día siguiente de la adjudicación; ante el incumplimiento de lo expresado anteriormente, por parte del postor, la Municipalidad procederá de acuerdo al último párrafo del artículo 19 del Reglamento de la Ley N° 27767.
- ✓ Los contratos serán suscritos por el Gerente Municipal de la Municipalidad Provincial del Santa y por el productor individual o su representante en caso de haberse presentado en forma agrupada o a través de sus Organizaciones de Base o Empresas de Productores, o también por el titular de la empresa, debidamente acreditado, a quien se le adjudicó la Buena Pro.
- ✓ En caso se adjudique a un mismo postor un monto menor a (S/35,000.00), deberá presentar una declaración jurada simple de no encontrarse inhabilitado para contratar con el Estado.
- ✓ En caso de haber sido favorecido como productor agropecuario organizado, se presentará una declaración jurada simple de modo personal e individual.
- ✓ En caso exceda dicho monto, presentará su constancia de no estar inhabilitado para contratar con el estado, en la Sub Gerencia de Logística de la MPS, en Jr. Enrique palacios N° 341-343.
- ✓ 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.
- ✓ Declaración jurada donde se compromete a cumplir con la entrega del producto de acuerdo a su propuesta técnica y económica, así como también de no tener impedimento para contratar con el Estado.

14. CONDICIONES BÁSICAS PARA GARANTIZAR LA PRESTACIÓN

El contratista es el único responsable ante la Entidad por el cumplimiento de las prestaciones a su cargo y bajo las condiciones establecidas por las presentes Bases, no pudiendo transferir esas responsabilidades a los transportistas, a otras entidades o terceros en general.

El postor deberá someterse estrictamente a la presente sección de las Bases; asimismo deberá indicar las Especificaciones Técnicas del producto ofertado señalando marca del producto, fecha de entrega, lugar de entrega.

15. DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro deberá presentar dentro de los plazos establecidos, mediante Trámite documentario de la entidad, los siguientes documentos:

- Declaración Jurada de no encontrarse inhabilitado para contratar con el estado.
- Código de cuenta Interbancaria (CCI) o, en el caso de contratista no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- Detalle de los precios unitarios ofertados.



16. PLAZO PARA EL PAGO

La Entidad se compromete a efectuar el pago al contratista en un plazo máximo de 15 días calendario de otorgada la conformidad de recepción de la prestación y de acuerdo a las transferencias realizadas por el MEF.

En caso hubiera demora en las transferencias por concepto de Programas de Apoyo Alimentario y Compensación Social, el pago se efectuará después de realizada la transferencia. Esta demora no generará el pago de intereses.

17. REAJUSTE DE LOS PAGOS

Durante la vigencia del contrato los precios se mantendrán fijos y no estarán sujetos a reajuste alguno.

18. DE LA REDUCCION DE LA PRESTACION

En caso, las transferencias por concepto de Programas de Apoyo Alimentario y Compensación Social para el Año Fiscal 2023 sean menores a las transferencias para el Año Fiscal 2022, se podrá reducir la ejecución de la prestación hasta por los montos transferidos.

19. DE LA ENTREGA ANTICIPADA DE LOS PRODUCTOS

A solicitud de la entidad (área usuaria) se podrán entregar los bienes antes de la fecha establecida en el cronograma de entregas.

20. DISPOSICION FINAL

En todo lo no previsto en las presentes bases se aplicará lo establecido en la Ley N° 27767 y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 002-2004-MIMDES, supletoriamente lo establecido en la Ley de Contrataciones del Estado aprobado mediante ley N° 30225 y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 350-2015-EF y modificatorias; así como por las disposiciones legales vigentes.

DETERMINACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN

DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

"ADQUISICION DE MAIZ MOTE BLANCO, QUINUA, ACEITE VEGETAL, LENTEJA MARRON SERRANA, ARROZ PILADO CORRIENTE, FILETE DE BONITO EN ACEITE VEGETAL, PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA MODALIDAD PANTBC DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA"

> **MAIZ MOTE BLANCO.**



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Descentralizado
Programa de Complementación Alimentaria

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES ADQUISICIÓN DE MAIZ MOTE BLANCO PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MODALIDAD PANTBC DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA.

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación de suministro de bienes adquisición de maíz mote blanco para el programa de complementación alimentaria de la municipalidad provincial del Santa.

II. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación tiene por finalidad adquirir los insumos para abastecer con una ración alimentaria de 136 comedores populares. El Programa de Complementación Alimentaria (comedores populares, adultos en riesgo, hogares albergues y obras comunales), tiene por objetivo otorgar un complemento alimentario a la población en situación de pobreza extrema, así como también en riesgo moral y de salud, con la finalidad de mejorar la calidad de vida de la población permitiendo ayudar a elevar los niveles nutricionales.



III. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

a. Objetivo general

Mejorar el nivel nutricional de los sectores más vulnerables y contribuir a mejorar con la calidad de los alimentos otorgados a la población, que por su precaria situación económica no estaría en condiciones de atender sus necesidades básicas, y así prevenir la desnutrición y fomentar la participación de la comunidad organizada.

b. Objetivos específicos

Entregar los productos de calidad gratuitamente a los beneficiarios de PANTBC de la provincia del Santa para la atención del Programa de Complementación Alimentaria.





Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Descentralizado
Programa de Complementación Alimentaria

IV. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

a. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES

| ITE | REQUERIMIENTO TOTAL DE ALIMENTOS DE LA MODALIDAD | | | |
|-----|--|--------------------------|------------|------------------|
| | M | DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | CANTIDADES | UNIDAD DE MEDIDA |
| 1 | | MAÍZ MOTE BLANCO | 8385 | kilogramo |

Ficha técnica en el Anexo N°1.

V. TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso y paneles, el techo debe ser cerrado, teniendo cuidado de la exposición al sol o algún otro agente contaminante hacia los productos, evitando su rotura y viciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deberán limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables. El contratista se compromete a la entrega de los productos, el transporte de los mismos, la manipulación y demás actos relacionados acorde con las disposiciones del Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas y demás normatividad sanitaria aplicable y normas técnicas peruanas. Sobre el transporte de los insumos, deberán contar con vehículos acondicionados para el traslado de los alimentos, considerando las especificaciones detalladas en el Artículo N° 75 del D.S. N° 007-98-SA. Si el transporte de alimentos no reúne lo solicitado por las normas sectoriales de salud e inocuidad, serán motivo de rechazo del producto.

El producto debe ser distribuido en camiones especialmente acondicionados, directamente desde la planta o almacén del contratista/fabricante, a los almacenes de la entidad de acuerdo al cronograma previamente establecido.

El producto será puesto en el almacén de la entidad y antes ha debido pasar por el control de calidad, con análisis físico-químico, toxicológico, organoléptico y microbiológico por cada lote que ingrese a almacén, el mismo que será hecho por un laboratorio especializado en productos de esta naturaleza y estar debidamente reconocido.



El plazo de entrega es referencial, pudiendo la entidad solicitar al proveedor la entrega de los productos según su necesidad. La solicitud por parte de la entidad debe realizarse con una semana de anticipación.

| DESCRIPCION DEL PRODUCTO | A LOS (3) DIAS DE LA FIRMA DEL CONTRATO | A LOS SESENTA (60) DIAS DE LA PRIMERA ENTREGA | CANTIDAD TOTAL | UND. DE MEDIDA |
|--------------------------|---|---|----------------|----------------|
| | 1ERA | 2DA | | |
| MAÍZ MOTE BLANCO | 4300 | 4083 | 8385 | KG |

VIII. PLAZO DE ENTREGA
Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Descentralizado
Programa de Complementación Alimentaria





IX. LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega para los bienes solicitados será en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria, según el siguiente detalle:

- ✓ Almacén del Programa de Complementación Alimentaria: Av. Universitaria N° 252 Urb. Bellavista - Nuevo Chimbote (ex mercado del pueblo) en horario de 7:30 a.m. a 4:00 p.m. de lunes a viernes.
- ✓ 02 fotocopias de la orden de compra.
- ✓ Guía de remisión del producto firmadas por el contratista, en original y copia.
- ✓ Antes de recibir los productos alimentarios: Maíz mote blanco, se debe entregar la documentación correspondiente.

X. ROTULADO DE LOS ITEMS (BIENES)

• MAÍZ MOTE BLANCO

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, y el D.L. 1082 Ley de Inocuidad de los Alimentos. El producto maíz mote blanco deberá tener 24 meses de vida útil desde la entrega del producto en adelante.

- La información que debe contener el rotulado del producto es:
- a) Nombre del producto.
 - b) Lista de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
 - c) Peso neto.
 - d) Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
 - e) Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
 - f) País origen.
 - g) Código o clave del lote.
 - h) Fecha de vencimiento.
 - i) Condiciones especiales de conservación.
 - j) Número de registro sanitario.
- El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plásticos indelebles, ni otras tintas que se desprendan fácilmente.



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Descentralizado
Programa de Complementación Alimentaria

Dimensión variable

| | |
|--|--|
| <p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA</p> <p>MAÍZ MOTE BLANCO</p> <p>Programa de Complementación Alimentaria</p> <p>(DISTRIBUCIÓN PUNTUAL)</p> <p>Distribución gratuita</p> <p>Registro sanitario:</p> <p>Producción y empaque por:</p> <p>Peso neto:</p> <p>Fecha de producción:</p> <p>Fecha de vencimiento:</p> <p>Código o clave de lote:</p> <p>Almacenar en ambiente seco y fresco</p> | <p>MAÍZ MOTE BLANCO</p> <p>Producto terminado</p> <p>Registro sanitario:</p> <p>Fecha de producción:</p> <p>Registro sanitario:</p> <p>Composición:</p> <p>Información nutricional:</p> <p>Envase secundario:</p> <p>CONSERVACIÓN: SECO</p> |
|--|--|



XI. PRESENTACIÓN DE LOS ITEMS (BIENES)

• MAÍZ MOTE BLANCO

| Envase primario | Envase secundario |
|--|---|
| Bolsa de polipropileno por 1 kilogramo | En sacos de polipropileno por 50 kilogramos |

El maíz mote blanco 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.

La presentación del producto maíz mote blanco será en sacos de polipropileno x 50 kg a granel y aparte el proveedor deberá traer su empaque primario en bolsa de polietileno x 1 kg del maíz mote blanco. Debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.





Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

XII. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

• **ADELANTOS**

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de maíz mote blanco.

• **CONFORMIDAD DE LOS BIENES**

La conformidad estará a cargo del Órgano Desconcentrado Programa de Complementación Alimentaria, para lo cual se requiere: El informe del jefe del Programa de Complementación Alimentaria, del encargado de control de calidad y del responsable del área de almacén, emitiendo la conformidad de los bienes recibidos.

• **FORMAS DE PAGO**

La entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pecuniada a favor del contratista según el cronograma de entrega de los bienes, previa conformidad de la recepción del bien. Para efectos del pago de las contraprestaciones acumuladas por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación:

- ✓ Recepción de las guías de remisión, por parte del almacén del Programa de Complementación Alimentaria.
- ✓ Comprobante de pago.
- ✓ El informe del jefe del Programa de Complementación Alimentaria, del encargado de control de calidad y del responsable del área de almacén, emitiendo la conformidad de los bienes recibidos.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes con atención a la subgerencia de logística y patrimonio de la Municipalidad Provincial del Santa -- Jr. Enrique Palacios N° 341-343 - Casco Urbano - Distrito de Chimbote - Provincia del Santa - Departamento de Arequipa.

• **REAJUSTE DE LOS PAGOS**

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de maíz mote blanco.

• **PENALIDADES**

- **Penalidad por mora en la ejecución de la prestación**

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad le aplica automáticamente una



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Dónde F tiene los siguientes valores:

- ❖ Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras $F = 0.4$
- ❖ Para plazos mayores a sesenta (60) días para bienes, servicios en general y consultorías $F = 0.25$

Esta penalidad se aplicará hasta por un monto máximo equivalente al 10% del monto contractual y de igual manera a lo solicitado en el artículo 161 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, la Municipalidad Provincial del Santa podrá resolver el contrato por incumplimiento.

○ **Otras penalidades**

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de maíz mote blanco.

• **RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad. La recepción conforme de la entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su reglamento.

• **CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS**

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes como la adquisición de maíz mote blanco.

XIII. REGLAMENTOS TÉCNICOS SANITARIOS

Cumplir con los protocolos aprobados por MINSA y/o PRODUCE, de ser el caso, según correspondan en el marco de la reanudación de actividades económicas vinculadas a servicios de centros comerciales, conglomerados y tiendas por departamento, y por las medidas preventivas y de control sanitario para evitar la propagación del COVID-19, según Decreto Supremo N° 117-2020-PCM y sus





disposiciones reglamentarias conexas. Cumplir con los lineamientos dispuestos por MINSA para evitar la propagación del COVID-19 según lo previsto en la Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA y sus modificaciones.

En las instalaciones del PCA-MPS al momento de la entrega del producto, el personal contratado para la estiba y desestiba (por parte del proveedor) deberá contar con los implementos de bioseguridad (mameluco blanco, guantes, mascarillas, cofia para el cabello, zapatos o zapatillas), así como también con carnet sanitario en cumplimiento de los requisitos de los manipuladores de alimentos de acuerdo a Capítulo II - De los manipuladores de alimentos - D.S. N° 007-98-SA.

XIV.

CLAÚSULA DE ANTICORRUPCIÓN

El PROVEEDOR acepta expresamente que no lleva a cabo acciones que están prohibidas por las leyes anticorrupción, sin limitar lo anterior, el PROVEEDOR se obliga a no efectuar ningún pago, ni ofrecerá ni transferirá algo de valor a un establecido de manera que pudiese violar las leyes anticorrupción sin restricción alguna.

En forma especial, el PROVEEDOR declara con carácter de declaración jurada que no se encuentra inmerso en algún proceso de carácter penal vinculado a presuntos ilícitos penales contra el Estado Peruano, constituyendo su declaración la firma del miano del contrato, estos son los términos de referencia que forman parte integrante.

XV.

CONFIDENCIALIDAD

El contratista deberá guardar confidencialidad sobre los aspectos relacionados a la prestación, no encontrándose autorizado por la entidad para la divulgación de información.

El contratista deberá mantener a perpetuidad la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de cualquier información y documentación a la que se tenga acceso a consecuencia del procedimiento de selección y la ejecución del contrato, quedando prohibida revelarla a terceros.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



ANEXO 01



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Descentralizado
Programa de Complementación Alimentaria

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN GENERAL: MAÍZ MOTE BLANCO

- Denominación del bien: Maíz mote blanco
- Tipo de alimentos: No perecibles
- Grupo de alimentos: Cereales
- Unidades de medida: Kilos
- Descripción general: Es el maíz entero que ha sido remojado en solución alcalina caliente. Envasado herméticamente.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS:

| CALIBRE | DIÁMETRO (MM) |
|---------|-----------------------|
| 1 | Mayor o igual que 1,5 |

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

| CARACTERÍSTICA | DESCRIPCIÓN |
|----------------|---|
| Color | Blanco |
| Olor | Característico, exento de olores extraños. |
| Sabor | Característico, exento de sabores extraños. |
| Aspecto | Característico, exento de materias extrañas |

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN |
|----------------|----------------|
| Humedad | Máximo 14,5% |
| Cenizas | Máximo 1,5% |
| Alcalinidad | Máximo 0,1% |

TIEMPO DE VIDA ÚTIL:

La fecha de entrega de vencimiento del producto declarada por el fabricante debe ser superior al periodo de atención de la entrega correspondiente.

En caso el producto cuente con Registro Sanitario, la vigencia debe ser mayor o igual a la vida útil del producto consignado en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.

A QUINUA:



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Descentralizado
Programa de Complementación Alimentaria

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES ADQUISICIÓN DE QUINUA PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MODALIDAD PANTBC DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA.

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación de suministro de bienes adquisición de quinua para el programa de complementación alimentaria de la municipalidad provincial del Santa.

II. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación tiene por finalidad adquirir los insumos para abastecer con una ración alimentaria de 136 comedores populares. El Programa de Complementación Alimentaria (comedores populares, adultos en riesgo, hogares albergues y obras comunales), tiene por objetivo otorgar un complemento alimentario a la población en situación de pobreza extrema, así como también en riesgo moral y de salud, con la finalidad de mejorar la calidad de vida de la población permitiendo ayudar a elevar los niveles nutricionales.

III. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

a. Objetivo general

Mejorar el nivel nutricional de los sectores más vulnerables y contribuir a mejorar con la calidad de los alimentos otorgados a la población, que por su precaria situación económica no estaría en condiciones de atender sus necesidades básicas, y así prevenir la desnutrición y fomentar la participación de la comunidad organizada.

b. Objetivos específicos

Entregar los productos de calidad gratuitamente a los beneficiarios de PANTBC de la provincia del Santa para la atención del Programa de Complementación Alimentaria.



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

IV. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

a. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES

| REQUERIMIENTO TOTAL DE ALIMENTOS DE LA MODALIDAD PANTEC PERIODO 2023 | | | |
|---|--------------------------|------------|-------------------------------------|
| ITEM | DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | CANTIDADES | UNIDAD DE MEDIDA |
| 1 | QUINUA | 3429 | kilogramo |
| | | | Bolsas de 1 kg. en sacos por 50 kg. |

Ficha técnica en el Anexo N°1.

V. TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso y paredes, el lecho debe ser cerrado, teniendo cuidado de la exposición al sol o algún otro agente contaminante hacia los productos, evitando su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deberán limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables. El contratista se compromete a la entrega de los productos, el transporte de los mismos, la manipulación y demás actos relacionados acorde con las disposiciones del Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas y demás normatividad sanitaria aplicable y normas técnicas peruanas. Sobre el transporte de los insumos, deberán contar con vehículos acondicionados para el traslado de los alimentos, considerando las especificaciones detalladas en el Artículo N° 75 del D.S. N° 007-98-SA. Si el transporte de alimentos no reúne lo solicitado por las normas sectoriales de salud e inocuidad, serán motivo de rechazo del producto. El producto debe ser distribuido en camiones especialmente acondicionados, directamente desde la planta o almacén del contratista/fabricante, a los almacenes de la entidad de acuerdo al cronograma previamente establecido.

El producto será puesto en el almacén de la entidad y antes ha debido pasar por el control de calidad, con análisis físico-químico, toxicológico, organoléptico y microbiológico por cada lote que ingrese a almacén, el mismo que será hecho por un laboratorio especializado en productos de esta naturaleza y estar debidamente reconocido.



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

VI. CONTROL DE CALIDAD Y CONDICIONES DEL SUMINISTRO, EL CONTRATISTA DEBERÁ ENTREGAR LOS DOCUMENTOS SOLICITADOS EN CADA ENTREGA DEL BIEN ALIMENTARIO

➤ QUINUA

- Copia de Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA.
- Certificado o constancia de productor Agrícola, otorgado por el MIDAGRI o sus sedes desconcentradas a nivel nacional al productor de la materia prima, que contemple mínimamente los datos del productor, del cultivo y la ubicación de la parcela, adicionalmente puede constar con información del tamaño de la parcela y/o la producción estimada. A la vez deberá indicar el número de proceso y entidad convocante.
- El titular del documento indicado en el punto, b), debe emitir el comprobante requerido de pago. Y debe estar registrado como productor en el padrón de productores Agrarios - PPA del MIDAGRI y/o Registro como productor en el catálogo virtual de productos Agrarios de MIDAGRI.

- Copia del certificado de inscripción o reinscripción en el Registro de la Micro y Pequeña Empresa - REMYPE.

VII. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Suma alzada





Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

IX. LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega para los bienes solicitados será en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria, según el siguiente detalle:

- ✓ Almacén del Programa de Complementación Alimentaria: Av. Universitaria N° 252 Urb. Bellanar - Nuevo Chimbo (ex mercado del pueblo) en horario de 7:30 a.m. a 4:00 p.m. de lunes a viernes.
- ✓ 02 fotocopias de la orden de compra.
- ✓ Guía de remisión del producto firmadas por el contratista, en original y copia.
- ✓ Antes de recepcionar los productos alimentarios: Quinua, se debe entregar la documentación correspondiente.

[Handwritten signature]

| DESCRIPCION DEL PRODUCTO | QUINUA | 1800 | 1629 | 3429 | KG |
|--------------------------|--------|--|--|----------------|----------------|
| | | CRONOGRAMA DE ENTREGA | | CANTIDAD TOTAL | UNDA DE MEDIDA |
| | | IERA | 2DA | | |
| | | A LOS (3) DIAS CALENDARIOS, DE LA FIRMA DEL CONTRATO | A LOS SESENTA (60) DIAS CALENDARIOS, DE LA PRIMERA ENTREGA | | |

[Handwritten signature]

VIII. PLAZO DE ENTREGA

Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria



El plazo de entrega es referencial, pudiendo la entidad solicitar al proveedor la entrega de los productos según su necesidad. La solicitud por parte de la entidad debe realizarse con una semana de anticipación.

X. ROTULADO DE LOS ITEMS (BIENES)

• QUINUA

El rotulado de la quinoa grado 2 deberá cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) y las disposiciones específicas en el numeral 10.2 de la NTP 205.062:2014. El producto quinoa grado 2 deberá tener 24 meses de vida útil desde la entrega del producto en adelante.

La información que debe contener el rotulado del producto es:

- a) Nombre del producto.
 - b) El grado de calidad: "GRADO 2"
 - c) Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de los productos importados: nombre o razón social, RUC y dirección del importador.
 - d) Peso neto en kilogramos.
 - e) Código o clave del lote.
 - f) Fecha de producción y fecha de vencimiento.
 - g) Condiciones de almacenar en lugar fresco y seco.
 - h) Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.
- El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación del alimento, caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers adhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con pluma indeleble, ni otras tintas que se desprendan fácilmente.



[Handwritten signature]





Dimension variable

| | |
|--|---|
| <p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA</p> <p>QUINUA GRADO 2</p> <p>Programa de Complementación Alimentaria</p> <p>(MUNICIPALIDAD MATRIZ)</p> <p>Distribución gratuita</p> <p>Registro sanitario:</p> <p>Producción y envasado por:</p> <p>Fecha de producción:</p> <p>Fecha de vencimiento:</p> <p>Código o número de lote:</p> <p>Almacenar en ambiente seco y fresco</p> | <p>MARCA:</p> <p>PRODUCTO PRIMARIO</p> <p>Registro Industrial:</p> <p>Fabricación envasado por:</p> <p>Registro sanitario:</p> <p>Dirección:</p> <p>Composición:</p> <p>Información nutricional:</p> <p>Peso neto:</p> <p>CONTENEDOR DE LOS ALIMENTOS</p> <p>REGISTRO 1662</p> |
|--|---|

Dimension variable

XI. PRESENTACIÓN DE LOS ITEMS (BIENES)

- **QUINUA GRADO 2 BOLSA DE 1 KG EN SACO POR 50 KG**
Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 024-2008-AG. La quinoa grado 2 debe tener un diámetro del grano mayor o igual de 1,70mm. 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.
La presentación empaque primario en bolsa de polietileno x 1 kg de la quinoa grado 2 y el envase secundario en presentación de sacos de polipropileno x 50 kg sellado en ambos extremos (termo sellado). La quinoa grado 2 deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en la NTP 205.062:2014 "Principios Generales de Higiene de los Alimentos" de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase de la quinoa grado 2 deberá cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1, estar fabricados con sustancias inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables.



Cuando la quinoa grado 2 se envase en sacos estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cocidos o sellados según lo especifica la NTP 205.062:2014.

XII. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

- **ADELANTOS**
No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de quinoa.
- **CONFORMIDAD DE LOS BIENES**
La conformidad estará a cargo del Órgano Desconcentrado Programa de Complementación Alimentaria, para lo cual se requiere: El informe del jefe del Programa de Complementación Alimentaria, del encargado de control de calidad y del responsable del área de almacén, emitiendo la conformidad de los bienes recibidos.
- **FORMAS DE PAGO**
La entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista según el cronograma de entrega de los bienes, previa conformidad de la recepción del bien. Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación:
✓ Recepción de las guías de remisión, por parte del almacén del Programa de Complementación Alimentaria.
✓ Comprobante de pago.
✓ El informe del jefe del Programa de Complementación Alimentaria, del encargado de control de calidad y del responsable del área de almacén, emitiendo la conformidad de los bienes recibidos.
Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes con atención a la subgerencia de logística y patrimonio de la Municipalidad Provincial del Santa - Jr. Enrique Palacios N° 341-343 - Casco Urbano - Distrito de Chimbote - Provincia del Santa - Departamento de Ancash.
• **REAJUSTE DE LOS PAGOS**
No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de quinoa.
• **PENALIDADES**
○ Penalidad por mora en la ejecución de la prestación





En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Dónde F tiene los siguientes valores:

- ❖ Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras $F = 0.4$
- ❖ Para plazos mayores a sesenta (60) días para bienes, servicios en general y consultorías $F = 0.25$

Esta penalidad se aplicará hasta por un monto máximo equivalente al 10% del monto contractual y de igual manera a lo solicitado en el artículo 161 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, la Municipalidad Provincial del Santa podrá resolver el contrato por incumplimiento.

• Otras penalidades

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de quina.

• RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad. La recepción conforme de la entidad no exerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su reglamento.

• CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes como la adquisición de quina.

XIII.

REGLAMENTOS TÉCNICOS SANITARIOS

Cumplir con los protocolos aprobados por MINSA y/o PRODUCE, de ser el caso, según correspondan en el marco de la reanudación de actividades económicas vinculadas a servicios de centros comerciales, conglomerados y tiendas por



departamento, y por las medidas preventivas y de control sanitario para evitar la propagación del COVID-19, según Decreto Supremo N° 117-2020-PCM y sus disposiciones reglamentarias conexas. Cumplir con los lineamientos dispuestos por MINSA para evitar la propagación del COVID-19 según lo previsto en la Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA y sus modificaciones.

En las instalaciones del PCA-MPS al momento de la entrega del producto, el personal contratado para la esbiba y descibiba (por parte del proveedor) deberá contar con los implementos de bioseguridad (manteluso blanco, guantes, mascarillas, cofia para el cabello, zapatos o zapatillas), así como también con carnet sanitario en cumplimiento de los requisitos de los manipuladores de alimentos de acuerdo a Capítulo II - De los manipuladores de alimentos - D.S. N° 007-98-SA.

XIV.

CLAÚSULA DE ANTICORRUPCIÓN

El PROVEEDOR acepta expresamente que no lleva a cabo acciones que están prohibidas por las leyes anticorrupción, sin limitar lo anterior, el PROVEEDOR se obliga a no efectuar ningún pago, ni otorgará ni transferirá algo de valor a un establecido de manera que pudiese violar las leyes anticorrupción sin restricción alguna.

En forma especial, el PROVEEDOR declara con carácter de declaración jurada que no se encuentra inmerso en algún proceso de carácter penal vinculado a presuntos ilícitos penales contra el Estado Peruano, constituyendo su declaración la firma del mismo del contrato; estos son los términos de referencia que firman parte integrante.

XV.

CONFIDENCIALIDAD

El contratista deberá guardar confidencialidad sobre los aspectos relacionados a la prestación, no encontrándose autorizado por la entidad para la divulgación de información.

El contratista deberá mantener a perpetuidad la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de cualquier información y documentación a la que se tenga acceso a consecuencia del procedimiento de selección y la ejecución del contrato, quedando prohibida revelarla a terceros.





1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : QUINUA 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 *Chenopodium quinoa Willd.*) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, desgranado, selección (clasificación) y eliminación de granos contaminantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente pueda repetirse).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
La quinua 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 |
|--------------------------------|--|---|
| CALIDAD | | |
| Requisitos mínimos de calidad | Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la norma de la referencia. | |
| Requisitos químicos proximales | Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la norma de la referencia. | |
| Tamaño del grano ¹ | Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño de quinua a contratar. | NTP 205.062-2014 GRANOS ANDINOS. Quinua. Requisitos. 2ª Edición |
| Grado | Cumplir con lo indicado en el numeral 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. | |

| | | |
|------------------|---|---|
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA ² Autoridad Nacional competente. | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificaciones |
|------------------|---|---|

1 Según la NTP 205.062.2014, los granos de quinua deben 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 A los alimentos en los cuales se adique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (fritura, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DGEESA.
A los alimentos en los cuales se adique un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado, deshidratación, liofilización, etc.), donde no se requiere necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. La entidad no requiere hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.
3 Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

ANEXO 01



ACEITE VEGETAL:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------|---|--|
| | Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA ⁴ para Alimento elaborado industrialmente (fabricado). | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA sus modificaciones y regulación complementaria |

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el tamaño del grano de quinua grado 2 requerido de acuerdo a lo establecido en la NTP 205.062-2014, por ejemplo: Quinua grano mediano - grado 2.

2.2. Envase y/o embalaje

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 grado 2 se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según lo especificado en la NTP 205.062-2014.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerradura, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados y en la NMP 001-2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases, 6ª Edición, el rotulado contendrá lo siguiente, según el numeral 9 de la NTP 205.062-2014:

- nombre del producto;
- nombre y dirección del productor, envasador o comercializador;
- clasificación, tamaño y grado;
- peso neto;
- número de lote.

Adicionalmente, si el producto corresponde que sea controlado por la DIGESA, debe cumplir con el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

Si el producto corresponde que sea controlado por el SENASA, debe presentar además la siguiente información:

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA,
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

⁴ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2009-AG.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES ADQUISICIÓN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MODALIDAD PANTBC DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA.

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación de suministro de bienes adquisición de aceite vegetal comestible para el programa de complementación alimentaria de la municipalidad provincial del Santa.

II. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación tiene por finalidad adquirir los insumos para abastecer con una ración alimentaria de 136 comedores populares. El Programa de Complementación Alimentaria (comedores populares, adultos en riesgo, hogares albergues y obras comunales), tiene por objetivo otorgar un complemento alimentario a la población en situación de pobreza extrema, así como también en riesgo moral y de salud, con la finalidad de mejorar la calidad de vida de la población permitiendo ayudar a elevar los niveles nutricionales.

OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

a. Objetivo general

Mejorar el nivel nutricional de los sectores más vulnerables y contribuir a mejorar con la calidad de los alimentos otorgados a la población, que por su precaria situación económica no están en condiciones de atender sus necesidades básicas, y así prevenir la desnutrición y fomentar la participación de la comunidad organizada.

b. Objetivos específicos

Entregar los productos de calidad gratuitamente a los beneficiarios de PANTBC de la provincia del Santa para la atención del Programa de Complementación Alimentaria.



IV. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

a. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES

| ITEM | REQUERIMIENTO TOTAL DE ALIMENTOS DE LA MODALIDAD | | |
|------|--|------------|------------------|
| | PANREC PERIODO 2023 | | |
| M | DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | CANTIDADES | UNIDAD DE MEDIDA |
| 1 | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE | 1812 | litro |
| | | | Botellas de 1 l |

Ficha técnica en el Anexo N°1.

V. TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso y paredes, el hecho debe ser cerrado, teniendo cuidado de la exposición al sol o algún otro agente contaminante hacia los productos, evitando su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deberán limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables. El contratista se compromete a la entrega de los productos, el transporte de los mismos, la manipulación y demás actos relacionados acorde con las disposiciones del Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas y demás normatividad sanitaria aplicable y normas técnicas peruanas. Sobre el transporte de los insumos, deberán contar con vehículos acondicionados para el traslado de los alimentos, considerando las especificaciones detalladas en el Artículo N° 75 del D.S. N° 007-98-SA. Si el transporte de alimentos no reúne lo solicitado por las normas sectoriales de salud e inocuidad, serán motivo de rechazo del producto.

El producto debe ser distribuido en camiones especialmente acondicionados, directamente desde la planta o almacén del contratista/fabricante, a los almacenes de la entidad de acuerdo al cronograma previamente establecido.

El producto será puesto en el almacén de la entidad y antes de ser pasado por el control de calidad, con análisis físico-químico, toxicológico, organoléptico y microbiológico por cada lote que ingrese a almacén, el mismo que será hecho por un

laboratorio especializado en productos de esta naturaleza y estar debidamente reconocido.

VI. CONTROL DE CALIDAD Y CONDICIONES DEL SUMINISTRO, EL CONTRATISTA DEBERÁ ENTREGAR LOS DOCUMENTOS SOLICITADOS EN CADA ENTREGA DEL BIEN ALIMENTARIO

a. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE POR 1 LITRO

- Copia simple del Registro Sanitario, vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias. En concordancia con las especificaciones técnicas, vida útil 26 meses.
- Copia simple de la Resolución de Validación Técnica Oficial del Pla HACCP emitido por DIGESA, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución Ministerial N°449-2006-MINSA. Emitido el mismo a nombre de la empresa procesadora (fabricante) del producto ofertado (Vigente); dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción objeto del proceso de convocatoria, refinado de aceite, la misma que deberá encontrarse vigente.
- Copia simple de Autorización de uso en productos del sello de calidad "Hecho en Perú" de la planta productora. Según lo establecido en los artículos 5.7 y anexo 1 y 3 del reglamento de la ley N°28312, su reglamento y, las disposiciones del decreto supremo N°002-2018-PRODUCE.
- Copia del Certificado de inscripción o reinscripción en el Registro de la Micro y Pequeña Empresa -REMYPE.

VII. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Suma alzada



| DESCRIPCION DEL PRODUCTO | CRONOGRAMA DE ENTREGA | | CANTIDAD TOTAL | UND. DE MEDIDA |
|-------------------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------|----------------|
| | LA FIRMA DEL CONTRATADO | LA FIRMA DEL CONTRATADO | | |
| ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X 1 LITRO | 1812 | 1812 | 1812 | L |

El plazo de entrega es referencial, pudiendo la entidad solicitar al proveedor la entrega de los productos según su necesidad.
La solicitud por parte de la entidad debe realizarse con una semana de anticipación.

VIII. PLAZO DE ENTREGA



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

IX. LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega para los bienes solicitados será en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria, según el siguiente detalle:

- ✓ Almacén del Programa de Complementación Alimentaria: Av. Universitaria N° 252 Urb. Bellavista - Nuevo Chimbote (ex mercado del pueblo) en horario de 7:30 a.m. a 4:00 p.m. de lunes a viernes.
- ✓ 02 fotocopias de la orden de compra.
- ✓ Guía de remisión del producto firmada por el contratista, en original y copia.
- ✓ Antes de recibir los productos alimentarios: Aceite vegetal comestible, se debe entregar la documentación correspondiente.

[Handwritten signature]

X. ROTULADO DE LOS ITEMS (BIENES)

- ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X 1 L.
El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible por 1 litro, deberá cumplir CXS 19-1981(2019) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales. El producto aceite vegetal comestible deberá tener 26 meses de vida útil según su registro sanitario.

La información que debe contener el rotulado del producto es:

- 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 Código Alimentario 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.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta de uso alimentario, la que no debe desmenuzarse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers adhesivos para ninguna información del rotulado, al rotulado con plumón indeleble, ni otras tintas que se desprendan fácilmente.



[Handwritten signature]





Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

Dimension variable

| Dimension variable | Dimension variable |
|---|--|
| MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA ACEITE VEGETAL COMESTIBLE A 1 LITRO Programa de Complementación Alimentaria (MODALIDAD PANTEC) Entrega gratuita Registro sanitario: Producción y empaque por: Plazo: _____ Fecha de producción: Fecha de validación: Código o número de lote: Almacenamiento: _____ Observaciones: _____ | Marcas: PRODUCTO PERJANO Registro sanitario: Producción y empaque por: Registro sanitario: Observaciones: Categoría: Información adicional: Entrega gratuita CATEGORÍA DE ALIMENTOS: PRODUCTO Y LOTE |

PRESENTACIÓN DE LOS ITEMS (BIENES)

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE BOTELLA POR 1 LITRO
El envase que contiene el producto debe ser de material nuevo, 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.

Envase primario: El envase debe ser botella de plástico de PVC, PET y polietileno de primer uso, que cumple con lo establecido en la NTP 311.286 ENVASES DE



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

PLÁSTICO. Botellas de policloruro de vinilo para aceite comestible según corresponda.

Envase secundario: Cajas de cartón corrugado de primer uso.

Modalidad (PANTEC): Botella por 1 litro

XII. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

• ADELANTOS

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de aceite vegetal comestible.

• CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La conformidad estará a cargo del Órgano Desconcentrado Programa de Complementación Alimentaria, para lo cual se requiere: El informe del jefe del Programa de Complementación Alimentaria, del encargado de control de calidad y del responsable del área de almacén, emitiendo la conformidad de los bienes recibidos.

• FORMAS DE PAGO

La entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista según el cronograma de entrega de los bienes, previa conformidad de la recepción del bien. Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación:

- ✓ Recepción de las guías de remisión, por parte del almacén del Programa de Complementación Alimentaria.
- ✓ Comprobante de pago.
- ✓ El informe del jefe del Programa de Complementación Alimentaria, del encargado de control de calidad y del responsable del área de almacén, emitiendo la conformidad de los bienes recibidos.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes con atención a la subgerencia de logística y patrimonio de la Municipalidad Provincial del Santa - Jr. Enrique Palacios N° 341-343 - Casco Urbano - Distrito de Chimbote- Provincia del Santa - Departamento de Arequipa.

• REAJUSTE DE LOS PAGOS



No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de aceite vegetal comestible.

• **PENALIDADES**

- **Penalidad por mora en la ejecución de la prestación**

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Dónde F tiene los siguientes valores:

- ❖ Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras $F = 0.4$
- ❖ Para plazos mayores a sesenta (60) días para bienes, servicios en general y consultorías $F = 0.25$

Esta penalidad se aplicará hasta por un monto máximo equivalente al 10% del monto contractual y de igual manera a lo solicitado en el artículo 161 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, la Municipalidad Provincial del Santa podrá resolver el contrato por incumplimiento.

- **Otras penalidades**

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de aceite vegetal comestible.

• **RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad. La recepción conforme de la entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su reglamento.

• **CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS**

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes como la adquisición de aceite vegetal comestible.



XIII. REGLAMENTOS TÉCNICOS SANITARIOS

Cumplir con los protocolos aprobados por MINSA y/o PRODUCE, de ser el caso, según correspondan en el marco de la reanudación de actividades económicas vinculadas a servicios de centros comerciales, conglomerados y tiendas por departamento, y por las medidas preventivas y de control sanitario para evitar la propagación del COVID-19, según Decreto Supremo N° 117-2020-PCM y sus disposiciones reglamentarias conexas. Cumplir con los lineamientos dispuestos por MINSA para evitar la propagación del COVID-19 según lo previsto en la Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA y sus modificaciones.

En las instalaciones del PCA-MPS al momento de la entrega del producto, el personal contratado para la esbiba y desestiba (por parte del proveedor) deberá contar con los implementos de bioseguridad (mantel blanco, guantes, mascarillas, cofia para el cabello, zapatos o zapatillas), así como también con carnet sanitario en cumplimiento de los requisitos de los manipuladores de alimentos de acuerdo a Capítulo II - De los manipuladores de alimentos - D.S. N° 007-98-SA.

CLÁUSULA DE ANTICORRUPCIÓN

El PROVEEDOR acepta expresamente que no lleva a cabo acciones que están prohibidas por las leyes anticorrupción, sin limitar lo anterior, el PROVEEDOR se obliga a no efectuar ningún pago, ni ofrecerá ni transferirá algo de valor a un establecido de manera que pudiese violar las leyes anticorrupción sin restricción alguna.

En forma especial, el PROVEEDOR declara con carácter de declaración jurada que no se encuentra inmerso en algún proceso de carácter penal vinculado a presuntos ilícitos penales contra el Estado Peruano, constituyendo su declaración la firma del mismo del contratador; estos son los términos de referencia que forman parte integrante.

XV. CONFIDENCIALIDAD

El contratista deberá guardar confidencialidad sobre los aspectos relacionados a la prestación, no encontrándose autorizado por la entidad para la divulgación de información.





El contratista deberá mantener a perpetuidad la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de cualquier información y documentación a la que se tenga acceso a consecuencia del procedimiento de selección y la ejecución del contrato, quedando prohibida revelarla a terceros.



ANEXO 01



➤ LENTEJA MARRON SERRANA:



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES ADQUISICIÓN DE LENTEJA MARRÓN PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MODALIDAD PANTBC DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA.

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación de suministro de bienes adquisición de lenteja marrón para el programa de complementación alimentaria de la municipalidad provincial del Santa.

II. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación tiene por finalidad adquirir los insumos para abastecer con una ración alimentaria de 136 comedores populares. El Programa de Complementación Alimentaria (comedores populares, adultos en riesgo, hogares albergues y obras comunales), tiene por objetivo otorgar un complemento alimentario a la población en situación de pobreza extrema, así como también en riesgo moral y de salud, con la finalidad de mejorar la calidad de vida de la población permitiendo ayudar a elevar los niveles nutricionales.

III. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

a. Objetivo general

Mejorar el nivel nutricional de los sectores más vulnerables y contribuir a mejorar con la calidad de los alimentos otorgados a la población, que por su precaria situación económica no estaría en condiciones de atender sus necesidades básicas, y así prevenir la desnutrición y fomentar la participación de la comunidad organizada.

b. Objetivos específicos

Entregar los productos de calidad gratuitamente a los beneficiarios de PANTBC de la provincia del Santa para la atención del Programa de Complementación Alimentaria.



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

IV. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

a. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES

| ITE REQUERIMIENTO TOTAL DE ALIMENTOS DE LA MODALIDAD PCA PERÍODO 2023 | | | | |
|---|--------------------------|------------|------------------|-------------------------------------|
| M | DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | CANTIDADES | UNIDAD DE MEDIDA | PRESENTACIÓN |
| 1 | LENTEJA MARRÓN | 10873 | kg. | Bolsas de 1 kg. en sacos por 50 kg. |

Ficha técnica en el Anexo N°1.

V. TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionados para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso y paredes, el techo debe ser cerrado, teniendo cuidado de la exposición al sol o algún otro agente contaminante hacia los productos, evitando su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deberán limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables. El contratista se compromete a la entrega de los productos, el transporte de los mismos, la manipulación y demás actos relacionados acorde con las disposiciones del Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas y demás normatividad sanitaria aplicable y normas técnicas peruanas. Sobre el transporte de los insumos, deberán contar con vehículos acondicionados para el traslado de los alimentos, considerando las especificaciones detalladas en el Artículo N° 75 del D.S. N° 007-98-SA. Si el transporte de alimentos no reúne lo solicitado por las normas sectoriales de salud e inocuidad, serán motivo de rechazo del producto.

El producto debe ser distribuido en camiones especialmente acondicionados, directamente desde la planta o almacén del contratista/fabricante, a los almacenes de la entidad de acuerdo al cronograma previamente establecido.

El producto será puesto en el almacén de la entidad y antes de ser pasado por el control de calidad, con análisis físico-químico, toxicológico, organoléptico y microbiológico por cada lote que ingrese a almacén, el mismo que será hecho por un laboratorio especializado en productos de esta naturaleza y estar debidamente reconocido.





Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

VI. CONTROL DE CALIDAD Y CONDICIONES DEL SUMINISTRO, EL CONTRATISTA DEBERÁ ENTREGAR LOS DOCUMENTOS SOLICITADOS EN CADA ENTREGA DEL BIEN ALIMENTARIO

> LENTEJA MARRÓN

- Copia de Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA.
- Certificado o constancia de productor Agrícola, otorgado por el MIDAGRI o sus sedes desconcentradas a nivel nacional al productor de la materia prima, que contemple mínimamente los datos del productor, del cultivo y la ubicación de la parcela, adicionalmente puede contar con información del tamaño de la parcela y/o la producción estimada. A la vez deberá indicar el número de proceso y entidad convocante.
- El titular del documento indicado en el punto b), debe emitir el comprobante requerido de pago. Y debe estar registrado como productor en el padrón de productores Agrarios - PPA del MIDAGRI y/o Registro como productor en el catálogo virtual de productos Agrarios de MIDAGRI.
- Copia del certificado de inscripción o reinscripción en el Registro de la Micro y Pequeña Empresa - REMYPE.



VII. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Suma alzada



VIII. PLAZO DE ENTREGA
Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

| DESCRIPCION DEL PRODUCTO | CRONOGRAMA DE ENTREGA | | | |
|---|---------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|-------------------------|
| | 1ERA | 2DA | A LOS SESENTA (60) DIAS | A LOS SESENTA (60) DIAS |
| | CALENDARIOS, DE LA FIRMA DEL CONTRATO | CALENDARIOS, DE LA PRIMERA ENTREGA | CALENDARIOS, DE LA SEGUNDA ENTREGA | |
| LENTEJA MARRÓN - BOLSA DE 1 KG EN SACOS POR 50 KG | 3650 | 3650 | 3573 | 10873 |
| UND. DE MEDIDA | CANTIDAD TOTAL | | | |
| KG | KG | | | |

El plazo de entrega es referencial, pudiendo la entidad solicitar al proveedor la entrega de los productos según su necesidad. La solicitud por parte de la entidad debe realizarse con una semana de anticipación.



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

IX. LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega para los bienes solicitados será en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria, según el siguiente detalle:

- ✓ Almacén del Programa de Complementación Alimentaria: Av. Universitaria N° 252 Urb. Bellamar - Nuevo Chimbote (ex mercado del pueblo) en horario de 7:30 a.m. a 4:00 p.m. de lunes a viernes.
- ✓ 02 fotocopias de la orden de compra.
- ✓ Guía de remisión del producto firmadas por el contratista, en original y copia.
- ✓ Antes de recepcionar los productos alimentarios: Lenteja marrón, se debe entregar la documentación correspondiente.

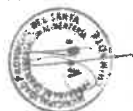
X. ROTULADO DE LOS ITEMS (BIENES)

• LENTEJA MARRÓN

En el rotulado de los envases de la lenteja marrón calidad 2 - superior deberá cumplir con lo indicado en la NTP 205.022.2014 (revisada el 2019). El producto lenteja marrón calidad 2 - superior deberá tener 24 meses de vida útil.

La información que debe contener el rotulado del producto es:

- a) Nombre del producto.
 - b) El grado de calidad: "grado 2 - superior".
 - c) 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.
 - d) El contenido neto en kilogramos.
 - e) Fecha de producción.
 - f) Fecha de vencimiento.
 - g) Código o número de lote.
 - h) Condiciones de almacenar en lugar fresco y seco.
 - i) Número de autorización sanitaria de establecimiento emitido por SENASA.
 - j) Código de rastreabilidad generado en el procesamiento de alimento.
- El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers adhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, ni otras tintas que se desprendan fácilmente.



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

Dimensiones variables

| MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA | | PRODUCTO PERUANO | |
|---|--|---------------------------|--|
| LENTEJA MARRÓN CALIDAD 2 SUPERIOR | | Marrón: | |
| Programa de Complementación Alimentaria | | Registro Industrial: | |
| (HONDAJES MARRÓN) | | Fabricado y envasado por: | |
| Distribución gratuita | | Registro sanitario: | |
| Registro sanitario: | | Dirección: | |
| Producción y envasado por: | | Origen: | |
| País: | | Información nutricional: | |
| Fecha de producción: | | Etiquetado: | |
| Fecha de vencimiento: | | Código de lote: | |
| Código de lote: | | Código de lote: | |
| Almacenar en condiciones secas y frescas: | | Código de lote: | |

PRESENTACIÓN DE LOS ITEMS (BIENES)

• LENTEJA MARRÓN - CALIDAD 2 SUPERIOR EN BOLSA DE 1KG EN SACO POR 50 KG

Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034 - 2008 - AG.

La lenteja marrón calidad 2 - superior, (calibre 1) con el diámetro del grano es mayor o igual que 7,5 mm.

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 técnica 1:2018, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales al producto.

| Características | Grado de Calidad | Referencia |
|------------------------------|------------------|------------------|
| Grano infectado | Primera | NTP 205.015:2015 |
| Grano picado | 0.00 | LEGUMINOSAS, |
| Grano partido o quebrado Max | 1.00 | Lenteja marrón, |
| Grano descascarado (*) Max | 1.00 | Requisitos |





Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

| | |
|----------------------------|------|
| Grano arrugado Max. | 1.50 |
| Grano quemado Max. | 0.20 |
| Materias extrañas (*) Max. | 0.10 |
| Veriedad contrastante Max. | 1.00 |
| Total Max. | 4.80 |

La presentación empaque primario en bolsa de polidileno x 1 kilogramo de lenteja marrón calidad 2 - superior y el empaque secundario en presentación en sacos de polipropileno tejido laminado x 50 kilogramos, sellado en ambos extremos (término sellado). La lenteja marrón, deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969 Principios Generales de Higiene de los Alimentos", de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase de la lenteja marrón deberá cumplir con lo especificado en la NTP 399, 163-1, estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables.

XII. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

• ADELANTOS

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de lenteja marrón.

• CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La conformidad estará a cargo del Órgano Desconcentrado Programa de Complementación Alimentaria, para lo cual se requiere: El informe del jefe del Programa de Complementación Alimentaria, del encargado de control de calidad y del responsable del área de almacén, emitiendo la conformidad de los bienes recibidos.

• FORMAS DE PAGO

La entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista según el cronograma de entrega de los bienes, previa conformidad de la recepción del bien. Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación:

- ✓ Recepción de las guías de remisión, por parte del almacén del Programa de Complementación Alimentaria.
- ✓ Comprobante de pago.



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

- ✓ El informe del jefe del Programa de Complementación Alimentaria, del encargado de control de calidad y del responsable del área de almacén, emitiendo la conformidad de los bienes recibidos.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes con atención a la subgerencia de logística y patrimonio de la Municipalidad Provincial del Santa - Jr. Enrique Palacios N° 341-343 - Casco Urbano - Distrito de Chimbote- Provincia del Santa - Departamento de Ancash.

• REAJUSTE DE LOS PAGOS

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de lenteja marrón.

• PENALIDADES

- Penalidad por mora en la ejecución de la prestación

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde F tiene los siguientes valores:

- ❖ Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras $F = 0.4$
- ❖ Para plazos mayores a sesenta (60) días para bienes, servicios en general y consultorías $F = 0.25$

Esta penalidad se aplicará hasta por un monto máximo equivalente al 10% del monto contractual y de igual manera a lo solicitado en el artículo 161 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, la Municipalidad Provincial del Santa podrá resolver el contrato por incumplimiento.

○ Otras penalidades

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de lenteja marrón.

• RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS





El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad. La recepción conforme de la entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su reglamento.

• **CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS**

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes como la adquisición de lenteja marrón.

XIII. REGLAMENTOS TÉCNICOS SANITARIOS

Cumplir con los protocolos aprobados por MINSA y/o PRODUCE, de ser el caso, según correspondan en el marco de la reanudación de actividades económicas vinculadas a servicios de centros comerciales, conglomerados y tiendas por departamento, y por las medidas preventivas y de control sanitario para evitar la propagación del COVID-19, según Decreto Supremo N° 117-2020-PCM y sus disposiciones reglamentarias conexas. Cumplir con los lineamientos dispuestos por MINSA para evitar la propagación del COVID-19 según lo previsto en la Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA y sus modificaciones.



En las instalaciones del PCA-MPS al momento de la entrega del producto, el personal contratado para la esbiza y desesbiza (por parte del proveedor) deberá contar con los implementos de bioseguridad (mascarilla blanca, guantes, mascarillas, cofia para el cabello, zapatos o zapatillas), así como también con carnet sanitario en cumplimiento de los requisitos de los manipuladores de alimentos de acuerdo a Capítulo II - De los manipuladores de alimentos - D.S. N° 007-98-SA.

XIV. CLÁUSULA DE ANTICORRUPCIÓN

El PROVEEDOR acepta expresamente que no lleva a cabo acciones que están prohibidas por las leyes anticorrupción, sin limitar lo anterior, el PROVEEDOR se obliga a no efectuar ningún pago, ni ofrecerá ni transferirá algo de valor a un establecido de manera que pudiese violar las leyes anticorrupción sin restricción alguna.



En forma especial, el PROVEEDOR declara con carácter de declaración jurada que no se encuentra inmerso en algún proceso de carácter penal vinculado a presuntos ilícitos penales contra el Estado Peruano, constituyendo su declaración la firma del mismo del contrato; estos son los términos de referencia que forman parte integrante.

XV. CONFIDENCIALIDAD

El contratista deberá guardar confidencialidad sobre los aspectos relacionados a la prestación, no encontrándose autorizado por la entidad para la divulgación de información.

El contratista deberá mantener a perpetuidad la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de cualquier información y documentación a la que se tenga acceso a consecuencia del procedimiento de selección y la ejecución del contrato, quedando prohibida revelarla a terceros.





ANEXO 01



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 *Lens culinaris 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 estadios, de materias extrañas orgánicas 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 (revisada el 2019).

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 (revisada el 2019):

| Calibre (tamaño) | Díámetro (mm) |
|------------------|-----------------------|
| 1 | Mayor o igual que 7,5 |
| 2 | Menor que 7,5 |

Y presentará las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA CALIDAD | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------|---|---|
| Requisitos generales | Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia. | |
| 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. | NTP 205.022.2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición |
| Calibre (tamaño) | Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar. | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificaciones |

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la lenteja calidad 2 - superior requerida, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 205.022.2014 (revisada el 2019), por ejemplo: Lenteja calidad 2 - superior de calibre (tamaño) 1.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 031-2008-AG.



2.2. Envase y/o empaque

La Lenteja calidad 2 - superior deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica, 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 envasa 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 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o programa del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior deberá cumplir con lo indicado en la NTP 203.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 3ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad: "Grado 2 - superior";
- nombre o razón social y dirección del productor, anasador 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 "numero del lote";
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



ALCALDESA
MUNICIPAL
DEL SANTA CRUZ DE LA SIERRA
CALLE BOLIVAR 100
TEL. 0212 411 1111
WWW.MUNICIPIO-CA

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

Versión 06

Página 2 de 2



ARROZ PILADO CORRIENTE:



Municipalidad Provincial del Santa Cruz
Órgano Descentralizado
Programa de Complementación Alimentaria

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES ADQUISICIÓN DE ARROZ PILADO CORRIENTE PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MODALIDAD PANTBC DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA.

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación de suministro de bienes adquisición de arroz pilado corriente para el programa de complementación alimentaria de la municipalidad provincial del Santa.

II. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación tiene por finalidad adquirir los insumos para abastecer con una ración alimentaria de 136 comedores populares. El Programa de Complementación Alimentaria (comedores populares, adultos en riesgo, hogares albergues y obras comunales), tiene por objetivo otorgar un complemento alimentario a la población en situación de pobreza extrema, así como también en riesgo moral y de salud, con la finalidad de mejorar la calidad de vida de la población permitiendo ayudar a elevar los niveles nutricionales.

OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

a. Objetivo general

Mejorar el nivel nutricional de los sectores más vulnerables y contribuir a mejorar con la calidad de los alimentos otorgados a la población, que por su precaria situación económica no estaría en condiciones de atender sus necesidades básicas, y así prevenir la desnutrición y fomentar la participación de la comunidad organizada.

b. Objetivos específicos

Entregar los productos de calidad gratuitamente a los beneficiarios de PANTBC de la provincia del Santa para la atención del Programa de Complementación Alimentaria.





Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

IV. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

a. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES

| ITE REQUERIMIENTO TOTAL DE ALIMENTOS DE LA MODALIDAD PCA | | | |
|--|--------------------------|------------|------------------|
| M | DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | CANTIDADES | UNIDAD DE MEDIDA |
| 1 | ARROZ PILADO CORRIENTE | 44430 | kg |

Ficha técnica en el Anexo N°1.

V. TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso y paredes, el techo debe ser cerrado, teniendo cuidado de la exposición al sol o algún otro agente contaminante hacia los productos, evitando su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deberán limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables. El contratista se compromete a la entrega de los productos, el transporte de los mismos, la manipulación y demás actos relacionados acorde con las disposiciones del Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas y demás normatividad sanitaria aplicable y normas técnicas peruanas. Sobre el transporte de los insumos, deberán contar con vehículos acondicionados para el traslado de los alimentos, considerando las especificaciones detalladas en el Artículo N° 75 del D.S. N° 007-98-SA. Si el transporte de alimentos no reúne lo solicitado por las normas sectoriales de salud e inocuidad, serán motivo de rechazo del producto.

El producto debe ser distribuido en camiones especialmente acondicionados, directamente desde la planta o almacén del contratista/fabricante, a los almacenes de la entidad de acuerdo al cronograma previamente establecido.

El producto será puesto en el almacén de la entidad y antes ha debido pasar por el control de calidad, con análisis físico-químico, toxicológico, organoléptico y microbiológico por cada lote que ingrese a almacén, el mismo que será hecho por un laboratorio especializado en productos de esta naturaleza y estar debidamente reconocido.



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

VI. CONTROL DE CALIDAD Y CONDICIONES DEL SUMINISTRO, EL CONTRATISTA DEBERÁ ENTREGAR LOS DOCUMENTOS SOLICITADOS EN CADA ENTREGA DEL BIEN ALIMENTARIO

a. ARROZ PILADO CORRIENTE POR 15 KG

a) Copia simple del Registro Sanitario del producto, de Arroz pilado corriente mejorado, emitido por DIGESA, a nombre del postor, vida útil de producto 12 meses, (debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso).

b) Certificado o constancia de productor Agrícola, otorgado por el MIDAGRI o sus sedes desconcentradas a nivel nacional al productor de la materia prima, que contemple mínimamente los datos del productor, del cultivo y la ubicación de la parcela, adicionalmente puede contar con información del tamaño de la parcela y/o la producción estimada. A la vez deberá indicar el número de proceso y entidad convocante.

c) El titular del documento indicado en el punto b), debe emitir el comprobante requerido de pago. Y debe estar registrado como productor en el padrón de productores Agrarios -- PPA del MIDAGRI y/o Registro como productor en el catálogo virtual de productores Agrarios del MIDAGRI.

d) Copia del Certificado de inscripción o reinscripción en el Registro de la Micro y Pequeña Empresa --REMYPE.



VII. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Suma alzada





D



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

| CRONOGRAMA DE ENTREGA | | |
|--|--------------------------|--|
| DESCRIPCION DEL PRODUCTO | DE LA FIRMA DEL CONTRATO | ARROZ PILADO CORRIENTE - SACO DE 15 KILOGRAMOS |
| A LOS (5) DIAS CALENDARIOS, (60) DIAS | 1ERA | 11200 |
| A LOS SESENTA (60) DIAS CALENDARIOS, (60) DIAS | 2DA | 11200 |
| A LOS SESENTA (60) DIAS CALENDARIOS, (60) DIAS | 3ERA | 11200 |
| A LOS SESENTA (60) DIAS CALENDARIOS, (60) DIAS | 4TA | 10830 |
| CANTIDAD TOTAL | | 44430 |
| UNID. DE MEDIDA | | KG |

El plazo de entrega es referencial, pudiendo la entidad solicitar al proveedor la entrega de los productos según su necesidad.
La solicitud por parte de la entidad debe realizarse con una semana de anticipación.

VIII. PLAZO DE ENTREGA
Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria



IX. LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega para los bienes solicitados será en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria, según el siguiente detalle:

- ✓ Almacén del Programa de Complementación Alimentaria: Av. Universitaria N° 252 Urb. Bellanar - Nuevo Chimbote (ex mercado del pueblo) en horario de 7:30 a.m. a 4:00 p.m. de lunes a viernes.
- ✓ 02 fotocopias de la orden de compra.
- ✓ Guía de remisión del producto firmadas por el contratista, en original y copia.
- ✓ Antes de recibir los productos alimentarios: Arroz pilado corriente, se debe entregar la documentación correspondiente.

X. ROTULADO DE LOS ITEMS (BIENES)

- ARROZ PILADO CORRIENTE POR 15 KG

Los envases de arroz pilado corriente - grado 3 deberá cumplir con lo indicado en la NTP 205.011:2021. El producto arroz pilado corriente - grado 3 por 15 kg deberá tener 24 toques de vida útil.

La información que debe contener el rotulado del producto es:

- ✓ El nombre del producto, indicando la clase o variedad.
- ✓ El grado de calidad: "corriente".
- ✓ El contenido neto expresado en kilogramos.
- ✓ Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.
- ✓ Número del Registro Sanitario.
- ✓ La identificación del lote.
- ✓ El mes y año de envasado.
- ✓ El mes y año de vencimiento.



El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers adhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, ni otras tintas que se desprendan fácilmente.





Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

Formulario de Registro de Producción y Embarque para el Programa de Complementación Alimentaria (MODALIDAD PANTHC)

REGISTRO SANITARIO: PRODUCCIÓN Y EMBARQUE PARA PESO NETO: FECHA DE PRODUCCIÓN: FECHA DE VENCIMIENTO: CODIGO O NÚMERO DEL LOTE:

ARROZ PILADO CORRIENTE - GRADO 3

Programa de Complementación Alimentaria (MODALIDAD PANTHC)

Marca:

Procedencia:

Fecha de Embarque:

Interventor Municipal:

Campana:



XI. PRESENTACIÓN DE LOS ITEMS (BIENES)

• ARROZ PILADO CORRIENTE - GRADO 3 EN SACO POR 15 KG

El arroz pilado corriente - grado 3 deberá ser envasado en sacos cocido de polipropileno tejido laminado que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del alimento, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.

Estos envases serán de sacos cocido de polipropileno tejido laminado de primer uso, del mismo tamaño, que contengan el peso exacto de 15 kg.

a) Modalidad PANTHC: sacos por 15 kilogramos
b) La clase de la calidad grado 3 clase largo, con la longitud del grano más de 6.6 mm.

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento.
- Se encuentren bien cocidos o sellados.
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Faciliten los muestreos e inspecciones.
- No contengan monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier monómero residual o sustancia que puedan ser



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos que establece el Ministerio de Salud. Para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los sacos deberá ser del mismo tamaño:

- Estructura del envase: polipropileno tejido laminado.
- Color: transparente.
- Peso mínimo del envase: 75 gr.
- Tejido: trama 10 cintas/pulgada.

Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

| ATRIBUTO | ESPECIFICACIONES | REFERENCIA |
|---|--------------------|-----------------|
| Granos quebrados | 20% máximo | NTP |
| Granos tizosos totales | 8% máximo | 205.011.2021 |
| Granos dañados | 1% máximo | ARROZ. |
| Núcleos y polvillo | Ausente | Arroz corriente |
| Lustre | Ligeramente pulido | mejorado |
| Color | Ligeramente crema | variedad MIR |
| Libre de excremento de roedores u otros | | clase corriente |
| Debe estar exento de insectos vivos, muertos o sus huecos, granos mohosos, germinados, picados o sucios, causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos | | elaborado. |
| | | Requisitos |



XII. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

• ABELANTOS

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de arroz pilado corriente.

• CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La conformidad estará a cargo del Órgano Desconcentrado Programa de Complementación Alimentaria, para lo cual se requiere: El informe del jefe del Programa de Complementación Alimentaria, del encargado de control de calidad y del responsable del área de almacen, emitiendo la conformidad de los bienes recibidos.

• FORMAS DE PAGO

La entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista según el cronograma de entrega de los bienes, previa conformidad de



la recepción del bien. Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación:

- ✓ Recepción de las guías de remisión, por parte del almacén del Programa de Complementación Alimentaria.
- ✓ Comprobante de pago.
- ✓ El informe del jefe del Programa de Complementación Alimentaria, del encargado de control de calidad y del responsable del área de almacén, emitiendo la conformidad de los bienes recibidos.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes con atención a la subgerencia de logística y patrimonio de la Municipalidad Provincial del Santa - Jr. Enrique Palacios N° 341-343 - Casco Urbano - Distrito de Chimbote- Provincia del Santa - Departamento de Arequipa.

• REAJUSTE DE LOS PAGOS

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de arroz pilado corriente.

• PENALIDADES

- o Penalidad por mora en la ejecución de la prestación

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Dónde F tiene los siguientes valores:

- ❖ Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras $F = 0.4$
- ❖ Para plazos mayores a sesenta (60) días para bienes, servicios en general y consultorías $F = 0.25$

Esta penalidad se aplicará hasta por un monto máximo equivalente al 10% del monto contractual y de igual manera a lo solicitado en el artículo 161 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, la Municipalidad Provincial del Santa podrá resolver el contrato por incumplimiento.

o Otras penalidades

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de arroz pilado corriente.

• RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad. La recepción conforme de la entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su reglamento.

• CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes como la adquisición de arroz pilado corriente.

XIII. REGLAMENTOS TÉCNICOS SANITARIOS

Cumplir con los protocolos aprobados por MINSA y/o PRODUCE, de ser el caso, según correspondan en el marco de la reanudación de actividades económicas vinculadas a servicios de centros comerciales, conglomerados y tiendas por departamento, y por las medidas preventivas y de control sanitario para evitar la propagación del COVID-19, según Decreto Supremo N° 117-2020-PCM y sus disposiciones reglamentarias conexas. Cumplir con los lineamientos dispuestos por MINSA para evitar la propagación del COVID-19 según lo previsto en la Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA y sus modificaciones.

En las instalaciones del PCA-MPS al momento de la entrega del producto, el personal contratado para la estiba y desestiba (por parte del proveedor) deberá contar con los implementos de bioseguridad (mameluco blanco, guantes, mascarillas, cofia para el cabello, zapatos o zapatillas), así como también con carnet sanitario en cumplimiento de los requisitos de los manipuladores de alimentos de acuerdo a Capítulo II -- De los manipuladores de alimentos - D.S. N° 007-98-SA.

XIV. CLÁUSULA DE ANTICORRUPCIÓN

El PROVEEDOR acepta expresamente que no lleva a cabo acciones que están prohibidas por las leyes anticorrupción, sin limitar lo anterior, el PROVEEDOR se



obliga a no efectuar ningún pago, ni ofrecerá ni transferirá algo de valor a un establecido de manera que pudiese violar las leyes anticorrupción sin restricción alguna.

En forma especial, el PROVEEDOR declara con carácter de declaración jurada que no se encuentra inmerso en algún proceso de carácter penal vinculado a presuntos ilícitos penales contra el Estado Peruano, constituyendo su declaración la firma del mismo del contrato; estos son los términos de referencia que forman parte integrante.

XV. CONFIDENCIALIDAD

El contratista deberá guardar confidencialidad sobre los aspectos relacionados a la prestación, no encontrándose autorizado por la entidad para la divulgación de información.

El contratista deberá mantener a perpetuidad la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de cualquier información y documentación a la que se tenga acceso a consecuencia del procedimiento de selección y la ejecución del contrato, quedando prohibida revelarla a terceros.



[Handwritten signature]

ANEXO 01

[Handwritten signature]





> FILETE DE BONITO EN ACEITE VEGETAL:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES ADQUISICIÓN DE CONSERVA DE FILETE DE BONITO EN ACEITE VEGETAL. PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MODALIDAD PANTBC DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA.

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación de suministro de bienes adquisición de conserva de filete de bonito en aceite vegetal para el programa de complementación alimentaria de la municipalidad provincial del Santa.

II. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación tiene por finalidad adquirir los insumos para abastecer con una ración alimentaria de 136 comedores populares. El Programa de Complementación Alimentaria (comedores populares, adultos en riesgo, hogares albergues y obras comunales), tiene por objetivo otorgar un complemento alimentario a la población en situación de pobreza extrema, así como también en riesgo moral y de salud, con la finalidad de mejorar la calidad de vida de la población permitiendo ayudar a elevar los niveles nutricionales.



III. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

a. Objetivo general

Mejorar el nivel nutricional de los sectores más vulnerables y contribuir a mejorar con la calidad de los alimentos otorgados a la población, que por su precaria situación económica no estaría en condiciones de atender sus necesidades básicas, y así prevenir la desnutrición y fomentar la participación de la comunidad organizada.

b. Objetivos específicos

Entregar los productos de calidad gratuitamente a los beneficiarios de PANTBC de la provincia del Santa para la atención del Programa de Complementación Alimentaria.



IV. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

a. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES

| ITEM | REQUERIMIENTO TOTAL DE ALIMENTOS DE LA MODALIDAD PANTBC PERIODO 2023 | DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | CANTIDADES | UNIDAD DE MEDIDA | PRESENTACIÓN |
|------|--|--|------------|------------------|-----------------|
| 1 | | CONSERVA DE FILETE DE BONITO EN ACEITE VEGETAL | 21046 | lata | 48 latas x caja |

Firma técnica en el Anexo N°2.

V. TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso y paredes, el techo debe ser cerrado, teniendo cuidado de la exposición al sol o algún otro agente contaminante hacia los productos, evitando su rotura y variado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deberán limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables. El contratista se compromete a la entrega de los productos, el transporte de los mismos, la manipulación y demás actos relacionados acorde con las disposiciones del Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas y demás normatividad sanitaria aplicable y normas técnicas peruanas. Sobre el transporte de los insumos, deberán contar con vehículos acondicionados para el traslado de los alimentos, considerando las especificaciones detalladas en el Artículo N° 75 del D.S. N° 007-98-SA. Si el transporte de alimentos no reúne lo solicitado por las normas sectoriales de salud e inocuidad, será motivo de rechazo del producto.



El producto debe ser distribuido en camiones especialmente acondicionados, directamente desde la planta o almacén del contratista/fabricante, a los almacenes de la entidad de acuerdo al cronograma previamente establecido.

El producto será puesto en el almacén de la entidad y antes ha debido pasar por el control de calidad, con análisis físico-químico, toxicológico, organoléptico y microbiológico por cada lote que ingrese a almacén, el mismo que será hecho por un





laboratorio especializado en productos de esta naturaleza y estar debidamente reconocido.

VI. CONTROL DE CALIDAD Y CONDICIONES DEL SUMINISTRO, EL CONTRATISTA DEBERÁ ENTREGAR LOS DOCUMENTOS SOLICITADOS EN CADA ENTREGA DEL BIEN ALIMENTARIO

- > **CONSERVA DE FILETE DE BONITO EN ACEITE VEGETAL**
 - a) Copia de protocolo técnico de registro Sanitario Vigente de producto, otorgado por el SANIPES. En concordancia con las especificaciones técnicas, vida útil 4 años.
 - b) Copia de protocolo técnico de habitación o registro de planta de procesamiento industrial vigente, otorgado por SANIPES.
 - c) Copia del Certificado de inscripción o reinscripción en el Registro de la Micro y Pequeña Empresa -REMYPE.



VII. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Suma alzada



VIII. PLAZO DE ENTREGA
Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

| DESCRIPCION DEL PRODUCTO | CRONOGRAMA DE ENTREGA | | UND. DE MEDIDA | CANTIDAD TOTAL | LATA |
|--|--|-------|----------------|----------------|------|
| | 1ERA | 2DA | | | |
| | A LOS (5) DIAS CALENDARIOS, DE LA FIRMA DEL CONTRATO | | | | |
| CONSERVA DE FILETE DE BONITO EN ACEITE VEGETAL | 11040 | 10006 | 21046 | LATA | |

El plazo de entrega es referencial, pudiendo la entidad solicitar al proveedor la entrega de los productos según su necesidad. La solicitud por parte de la entidad debe realizarse con una semana de anticipación.



Municipalidad Provincial del Santa
Oficina Desconcentrada
Programa de Complementación Alimentaria

IX. LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega para los bienes solicitados será en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria, según el siguiente detalle:

- ✓ Almacén del Programa de Complementación Alimentaria: Av. Universitaria N° 252 Urb. Bellamar - Nuevo Chimbote (ex mercado del pueblo) en horario de 7:30 a.m. a 4:00 p.m. de lunes a viernes.
- ✓ 02 fotocopias de la orden de compra.
- ✓ Guía de remisión del producto firmadas por el contratista, en original y copia.
- ✓ Antes de recepcionar los productos alimentarios: Conserva de filete de bonito en aceite vegetal, se debe entregar la documentación correspondiente.

X. ROTULADO DE LOS ITEMS (BIENES)

• CONSERVA DE FILETE DE BONITO EN ACEITE VEGETAL

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el D.S. 040-2001-PE, Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas y el D.L. N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos. El producto conserva de filete de bonito en aceite vegetal deberá tener 4 años de vida útil desde la entrega del producto en adelante.

La información que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre común del pescado y el tipo de producto.
 - Peso neto en gramos.
 - Peso drenado (escurrido) en gramos.
 - Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
 - Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
 - Los ingredientes y aditivos en orden decreciente.
 - Código o clave del lote.
 - Fecha de producción y fecha de vencimiento.
 - Condiciones de almacenamiento.
 - Registro sanitario vigente expedido por SANIPES.
- El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para algunas informaciones del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, ni otras tintas que se desprendan fácilmente.



Municipalidad Provincial del Santa
Oficina Desconcentrada
Programa de Complementación Alimentaria

Diagrama de un rotulado rectangular dividido en secciones:

- Sección Superior Izquierda:** "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA" con el logo.
- Sección Superior Derecha:** "CONSERVA DE FILETE DE BONITO EN ACEITE VEGETAL" y "Programa de Complementación Alimentaria (INOCUIDAD SANITARIA)".
- Sección Central:** "PRODUCTO REGISTRO" con campos para "Registro sanitario", "Fecha de producción", "Fecha de vencimiento", "Código o número de lote", "Distribución gratuita", "Registro sanitario", "Producto y estado por:", "Peso neto", "Fecha de producción", "Fecha de vencimiento", "Código o número de lote".
- Sección Inferior:** "Marca:" y "Información adicional:".

Dimensiones: "Dimensión variable" (horizontal) y "Dimensión variable" (vertical).



XI. PRESENTACIÓN DE LOS ITEMS (BIENES)

- CONSERVA DE FILETE DE BONITO EN ACEITE VEGETAL.
La conserva de filete de bonito en aceite vegetal deberá ser envasada cumpliendo con lo establecido en el art. 99° de la "Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras Acuícolas" (D.S. N° 040-2001-PE), el envase deberá corresponder al autorizado en Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto, por ejemplo:
Envase de hojalata redondo en caja de cartón corrugado

| Tipo de envase | Peso neto (g) | Peso escurrido aproximado (g) | Número de envase por caja |
|----------------------------|---------------|-------------------------------|---------------------------|
| Hojalata 1/2 libra (170 g) | 170 | 130 | 48 |

- Las cajas deberán de ser tal que garanticen un almacenamiento y transporte apropiados para asegurar las condiciones de limpieza de los envases y evitar su deformación física.
- En cada uno de los lados exteriores de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción colocando además una etiqueta identificadora del producto en los dos lados de la caja



XII. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

• ADELANTOS

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de conserva de filete de bonito en aceite vegetal.

• CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La conformidad estará a cargo del Órgano Desconcentrado Programa de Complementación Alimentaria, para lo cual se requiere: El informe del jefe del Programa de Complementación Alimentaria, del encargado de control de calidad y del responsable del área de almacén, emitiendo la conformidad de los bienes recibidos.

• FORMAS DE PAGO

La entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista según el cronograma de entrega de los bienes, previa conformidad de la recepción del bien. Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación:

- ✓ Recepción de las guías de remisión, por parte del almacén del Programa de Complementación Alimentaria.
- ✓ Comprobante de pago.
- ✓ El informe del jefe del Programa de Complementación Alimentaria, del encargado de control de calidad y del responsable del área de almacén, emitiendo la conformidad de los bienes recibidos.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes con atención a la subgerencia de logística y patrimonio de la Municipalidad Provincial del Santa – Jr. Enrique Palacios N° 341-343 – Casco Urbano – Distrito de Chimbote- Provincia del Santa – Departamento de Arequipa.

• REAJUSTE DE LOS PAGOS

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de conserva de filete de bonito en aceite vegetal.

• PENALIDADES

o Penalidad por mora en la ejecución de la prestación

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad le aplica automáticamente una

penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Dónde F tiene los siguientes valores:

- ❖ Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras $F = 0.4$
- ❖ Para plazos mayores a sesenta (60) días para bienes, servicios en general y consultorías $F = 0.25$

Esta penalidad se aplicará hasta por un monto máximo equivalente al 10% del monto contractual y de igual manera a lo solicitado en el artículo 161 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, la Municipalidad Provincial del Santa podrá resolver el contrato por incumplimiento.

o Otras penalidades

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de conserva de filete de bonito en aceite vegetal.

• RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad. La recepción conforme de la entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su reglamento.

• CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes como la adquisición de conserva de filete de bonito en aceite vegetal.

XIII. REGLAMENTOS TÉCNICOS SANITARIOS

Cumplir con los protocolos aprobados por MINSA y/o PRODUCE, de ser el caso, según correspondan en el marco de la reanudación de actividades económicas vinculadas a servicios de centros concuiales, conglomeraos y tiendas por departamento, y por las medidas preventivas y de control sanitario para evitar la propagación del COVID-19, según Decreto Supremo N° 117-2020-PCM y sus



disposiciones reglamentarias conexas. Cumplir con los lineamientos dispuestos por MINSA para evitar la propagación del COVID-19 según lo previsto en la Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA y sus modificaciones.

En las instalaciones del PCA-MPS al momento de la entrega del producto, el personal contratado para la estiba y descarga (por parte del proveedor) deberá contar con los implementos de bioseguridad (mascarilla blanca, guantes, mascarillas, cofia para el cabello, zapatos o zapatillas), así como también con carnet sanitario en cumplimiento de los requisitos de los manipuladores de alimentos de acuerdo a Capítulo II - De los manipuladores de alimentos - D.S. N° 007-98-SA.

XIV. CLAÚSULA DE ANTICORRUPCIÓN

El PROVEEDOR acepta expresamente que no lleva a cabo acciones que están prohibidas por las leyes anticorrupción, sin limitar lo anterior, el PROVEEDOR se obliga a no efectuar ningún pago, ni ofrecerá ni transferirá algo de valor a un establecido de manera que pudiese violar las leyes anticorrupción sin restricción alguna.

En forma especial, el PROVEEDOR declara con carácter de declaración jurada que no se encuentra inmerso en algún proceso de carácter penal vinculado a presuntos ilícitos penales contra el Estado Peruano, constituyendo su declaración la firma del mismo del contrato; estos son los términos de referencia que forman parte integrante.

XV. CONFIDENCIALIDAD

El contratista deberá guardar confidencialidad sobre los aspectos relacionados a la prestación, no encontrándose autorizado por la entidad para la divulgación de información.

El contratista deberá mantener a perpetuidad la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de cualquier información y documentación a la que se tenga acceso a consecuencia del procedimiento de selección y la ejecución del contrato, quedando prohibida revelarla a terceros.



ANEXO 01

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



CARACTERÍSTICAS DEL BIEN GENERAL: CONSERVA DE FILETE DE BONITO EN ACEITE VEGETAL

- Denominación del bien: Conserva de Filete de bonito en aceite vegetal
- Tipo de alimentos: No perecibles
- Grupo de alimentos: Origen animal
- Unidades de medida: Kilogramos
- Descripción general: Es un producto enlatado elaborado a partir de pescado fresco sin espinas, sin cola ni vísceras, de la especie bonito, cocidas y envasadas con aceite vegetal como líquido de cobertura, sellados herméticamente en envases de hojalata de diferentes capacidades según unidades de medida y sometidos a un proceso de esterilización comercial que le confiere larga vida útil a temperatura ambiente.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS:

- > Característica
- Ingredientes: Bonito (sarda chilensis) y aceite vegetal
- > Requisitos
- Atributos del bien
- Información nutricional: Cada 100 g de alimento debe contener como mínimo
 - Proteínas: 15-21 g
 - Grasas: 1-8 g
 - Valor calórico: 80-150 kcal
 - Niveles superiores en contenido de proteínas, grasas y valor calórico serán considerados conformes.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

| REQUISITO | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|-----------|---|---|
| Olor | Característico, libre de olores extraños, como a rancio o descompuesto. | NTP 204.007:2015 Pescados, Mariscos y Productos derivados. |
| Sabor | Característico, exento de sabores desagradables, rancios o descompuestos. | Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata métodos de ensayo físicos y sensoriales |
| Textura | Estructura molecular firme. | |

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

| CARACTERÍSTICA | REQUISITO | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--|---|---|---|
| Característica del líquido de gobierno. | Agua: 20% Aceite: 80% | Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacio mínimo 150 mm Hg (6 pulgadas de Hg) | Reporte de análisis. |
| Requisitos para la determinación de vacio. | Envases de hojalata mayor a 370 ml. hasta 500 ml. | Plan de evaluación y número de determinaciones: n = 9 c = 2 m = 100 ppm M = 200 ppm | Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación |
| Histamina | - | - | - |

PRESENTACIÓN:

Envases redondos: ½ lb Tuna (170 g) en cajas de cartón corrugado.

| TIPO DE ENVASE | N° ENVASES | PESO NETO (g) | PESO ESCURRIDO MIN. | APROX. (g) |
|----------------|------------|---------------|---------------------|------------|
| ½ lb Tuna | 48 | 170 | 170 | 130 |

PRESENTACIÓN:

- Las cajas deberán de ser tal que garanticen un almacenamiento y transporte apropiados para asegurar las condiciones de limpieza de los envases y evitar su deformación física.
- En cada uno de los lados exteriores de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción colocando además una etiqueta identificadora del producto en los dos lados de la caja.

PRESENTACIÓN:

- Envases redondos: Mínimo de 3 pulg. de Hg (76.2 mm Hg).
- El nivel de presión de vacío especificado en las características técnicas de las diferentes presentaciones de esta conserva es aplicable a productos distribuidos en la costa. Sin embargo, para productos destinados a zonas de altura (>2000 m.s.n.m.) y/o cálidas (>28°C), el nivel de presión de vacío incrementará al menos en 0.5 pulgadas de mercurio (12.7 mm Hg), de manera que el productor garantice un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.



FORMATO N° 01

CARTA DE PRESENTACIÓN

CHIMBOTE..... De..... del 2023.

Señores:
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA
Comisión de Adquisiciones

Presente.-

De nuestra consideración:

Por medio del presente, en cumplimiento a las Bases del Proceso , nos presentamos a participar poniendo en conocimiento los siguientes datos:

Nombre del postor :

Domicilio legal :

Numero de R.U.C :

Representante legal :

Documento de identidad del representante legal :

Chimbote,..... De..... del 2023.

Atentamente,

.....
FIRMA (Representante legal)
DNI. N°.....

-Adjunto documentación.



FORMATO N° 02

DECLARACIÓN JURADA

Señores:
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA
Comisión de Adquisiciones

Presente.-

De nuestra consideración:

Por el presente el abajo firmante DECLARA BAJO JURAMENTO, lo siguiente:

1. Haber recibido la documentación correspondiente a las Bases del Proceso de Adquisición de alimentos..... para la presente convocatoria y haberla revisado, comprometiéndome a cumplir con las exigencias de dichas Bases.
2. Declaro de manera expresa que no me encuentro impedido de contratar con el Estado.
3. Declaro ser pequeño agricultor / productor local de acuerdo a lo señalado por la Ley N° 27767 y su Reglamento, sometiéndome a las aplicaciones de la referida Ley.

Chimbote..... De..... Del 2023.

Atentamente,

.....
FIRMA
DNI N°



FORMATO N° 03

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS

Señores:

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA
Comisión de Adquisiciones

Presente.-

De nuestra consideración:

Por la presente el abajo firmante DECLARA BAJO JURAMENTO, el FIEL CUMPLIMIENTO de:

- Las características en las Especificaciones Técnicas del producto, que obran como parte de las Bases del proceso de adquisición de alimentos y de mi propuesta.
- El internamiento del producto ofertado en los almacenes indicados.
- Del plazo de entrega contenido en mi propuesta.

Chimbote, de del 2023.

Atentamente,

.....
FIRMA
DNI N°



FORMATO N° 4

PROPUESTA ECONÓMICA

Chimbote, de del 2023

Señores:

Miembros de la Comisión de
Municipalidad provincial del santa
Presente.-

Ref.: RES N° 02-2023-MPS
Primera Convocatoria

De nuestra consideración:
Mediante la presente, el postor pone a consideración de Uds. nuestra Propuesta Económica por el monto de S/. (incluye impuestos de ley, estiba, desesiba y otros. (En letras por los alimentos, materia del presente proceso de la referencia, siendo entregado a (los) día(s), de suscrito el contrato, con el siguiente detalle:

| Cantidad | Unid. Med. | Producto | Precio Unitario S/. | Precio Total S/. |
|----------|------------|----------|---------------------|------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| TOTAL | | | | |

El monto total es a todo costo (incluye flete, seguro, impuestos de ley, estiba, desesiba, certificaciones, hasta su recepción final en el almacén de programas sociales de la Municipalidad Provincial de Santa - Ancash.

Atentamente,

Firma y sello Representante Legal
D.N.I.



FORMATO N° 05

MODELO DE CARTA DE ACREDITACIÓN DEL REPRESENTANTE

Chimbote,.....

Señores

COMISIÓN DE.....
PROCESO DE SELECCIÓN
Presente.-

.....(nombre del postor/ Empresa y/o Consorcio), identificado con RUC N°
....., debidamente representado por (nombre del representante
legal de la persona jurídica), identificado con DNI N°tenemos el agrado de dirigimos a
ustedes, en relación con el PROCESO DE SELECCIÓNN° a fin de acreditar a nuestro apoderado: quien se
..... (nombre del apoderado) identificado con DNI N° quienes se
encuentra en virtud a este documento, debidamente autorizado a realizar todos los actos vinculados al
proceso de selección.

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

Lugary fecha....

.....
Firma y sello del representante legal
Nombre / Razón Social del postor



DECLARACIÓN JURADA SOBRE PLAZO DE ENTREGA

Señores
COMISIÓN DE.....
PROCESO DE SELECCIÓN..... N°
Presente.-

De nuestra consideración,

El que suscribe, don

con RUC N°

identificado con D.N.I. N°

Representante Legal de

DECLARO BAJO JURAMENTO que mi representada se

compromete a entregar los bienes objeto del presente proceso en el plazo de días calendario,

contados según cronograma.....

Chimbote,.....

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

FORMATO N° 7

PROFORMA DEL CONTRATO
CONTRATO PARA LA ADQUISICIÓN DE..... PARA.....

RES N° 002-2023-MPS

Conste por el presente documento el Contrato para la Adquisición de Alimentos en mérito del proceso de adquisición de alimentos N° para el (los) ítem(s) ---, que celebran de una parte la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA, con RUC N° domicilio legal en Jr., quien mediante debidamente representada por representada por....., con DNI N° Se encuentra facultado para suscribir contratos de esta naturaleza, a quien en adelante se le denominará LA MUNICIPALIDAD, y de otra parte con RUC N° con domicilio legal en debidamente representada por identificado con DNI N° a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA, en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA - ANTECEDENTES.- La Comisión de Adquisición para los Programas de la Municipalidad PROVINCIAL DEL SANTA, llevó a cabo en virtud de la Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, y su Reglamento aprobado mediante D.S. N° 002-2004-MINDES, complementado con el DL. 1017 que aprueba la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento el Proceso de Selección para la Adquisición de Alimentos..... "ADQUISICIÓN DE..... en el que se otorgó la Buena Pro del (los) ítem(s) a

CLÁUSULA SEGUNDA - OBJETO DEL CONTRATO.- El objeto del presente contrato es la adquisición de, de acuerdo a las especificaciones técnicas de las Bases Administrativas, las mismas que forman parte integrante del presente contrato.

CLÁUSULA TERCERA: DEL PLAZO DE ENTREGA, PRECIO Y FORMA DE PAGO.- El Contratista, de acuerdo a sus propuestas presentadas, entregará los alimentos según siguiente cronograma:

La facturación se realizará de acuerdo a la entrega real de los productos en el Almacén para la Atención de Programas Alimentarios sito en..... El monto incluye: IGV, Seguro, Transporte, Flete, estiba y desestiba y todos los tributos de Ley; hasta la recepción en los almacenes de la Municipalidad, ubicados en de esta ciudad.

El pago se efectuará dentro de los diez días hábiles posteriores a la conformidad de recepción de los productos, debiendo para tal efecto adjuntar la factura y la guía de remisión firmadas y selladas por el Jefe de Almacén de la Municipalidad.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

| ITEM | DESCRIPCIÓN DEL BIEN | UNIDAD DE MEDIDA | PRESENTACIÓN | 1ª ENTREGA | | 2ª ENTREGA | | 3ª ENTREGA | | 4ª ENTREGA | | TOTAL |
|------|------------------------|------------------|--------------------------------|------------|-----------|-----------------------------|----------|------------|----------|-----------------------------|----------|----------|
| | | | | FECHA | CANTIDAD | FECHA | CANTIDAD | FECHA | CANTIDAD | FECHA | CANTIDAD | |
| 1 | MAÍZ MORE BLANCO | kg | Saco de 50 kg / ING | 04/05/2023 | 4,300 | A los 05 días de la entrega | 4,005 | | | | | 8,305 |
| 2 | CAJALIA | kg | Saco de 50 kg / ING | 04/05/2023 | 480 | A los 05 días de la entrega | 1,520.00 | | | | | 3,020 |
| 3 | ACEITE VEGETAL | l | Botella de 1 litro | 04/05/2023 | 1,892 | | | | | | | 1,892.00 |
| 4 | LENTEJA MARRÓN | kg | Bolsa de 1 kg / Saco de 50 kg | 04/05/2023 | 3,350 | A los 05 días de la entrega | 3,350 | | | | | 10,603 |
| 5 | ARROZ PLUDO | kg | Saco de 15 kg | 04/05/2023 | 11,200 | A los 05 días de la entrega | 11,200 | | | A los 05 días de la entrega | 10,680 | 44,400 |
| 6 | FLETES DE BONO VEGETAL | Und | Hojas de 12 cm x 10 cm (170 g) | 04/05/2023 | 11,000.00 | | | | | | | 20,400 |

CLÁUSULA CUARTA - DE LAS OBLIGACIONES DE LA CONTRATISTA.- El Contratista se obliga a cumplir lo siguiente:

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

CLÁUSULA QUINTA - DE LAS OBLIGACIONES DE LA MUNICIPALIDAD.- La Municipalidad se obliga a cumplir lo siguiente:

- 5.1.- Efectuar el pago por el producto, en el monto y la forma establecida en la Cláusula Tercera.
- 5.2.- Controlar el abastecimiento de LA CONTRATISTA a través del Jefe de Almacén o personal designado para cumplir tal función.

CLÁUSULA SEXTA - FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO.-

6.1.- Las Partes han convenido en considerar como fuerza mayor, la imposibilidad sustentada de LA MUNICIPALIDAD de seguir financiando los pagos, por los fenómenos naturales o actos del hombre, que se encuentren fuera del control de las partes contratantes y que no pudieran ser evitadas, tales como guerra, terremoto, incendios, explosiones, disturbios, actos de sabotaje, etc.

6.2.- Si cualquiera de las partes contratantes estuviera temporalmente incapacitada, debido a fuerza mayor o caso fortuito, para cumplir total o parcialmente las obligaciones contraídas, notificará a la otra parte por escrito tal circunstancia, tan pronto como sea posible después de ocurrido el evento, proporcionando todos los detalles del mismo.

6.3.- Producido y notificado el evento determinante de la fuerza mayor o caso fortuito, quedarán





suspendidas las obligaciones a cargo de la parte afectada, sólo por el tiempo que dure la incapacidad causada.

6.4.- No se considerará fuerza mayor ningún hecho provocado por la negligencia o intención de cualquiera de las partes y ningún hecho que hubiera sido predecible.

CLÁUSULA SÉTIMA – DECLARACIÓN JURADA DE FIEL CUMPLIMIENTO.-

Se deja constancia que **EL CONTRATISTA** ha entregado a la Municipalidad una Declaración Jurada de Fiel Cumplimiento, donde se compromete a cumplir con la entrega del producto de acuerdo a su propuesta técnica y económica, así como también de no tener impedimento para participar en el proceso de selección ni para contratar con el Estado.

CLÁUSULA OCTAVA - SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.- Si durante la ejecución o interpretación del contrato surgiera entre las partes una discrepancia, se someterán a Jurisdicción Local, a tenor de lo establecido en el Art. 27° del Reglamento de la Ley N° 27767 y los Arts. 144°, 170, 175° y 177° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado - D.S. N° 184-2008-EF.

CLÁUSULA NOVENA - PENALIDADES.- Si por causas imputables al contratista esta no cumpliera con el contrato en el plazo estipulado en la Cláusula Tercera, pagará las multas correspondientes de conformidad con lo establecido en el Art. 23° del Reglamento de la Ley N° 27767, previa comunicación de la sanción; si este tiempo es superado, la Municipalidad se reserva el derecho de resolver el contrato por incumplimiento del Contratista. Las penalidades serán deducidas según la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = 0.05 \times \text{Monto del Contrato} \\ \text{F} \times \text{Plazo en días}$$

Donde F (factor) tendrá los siguientes valores:

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

CLÁUSULA DÉCIMA - DE LA RESOLUCIÓN Y/O RESCISIÓN DEL CONTRATO.- El presente Contrato quedará automáticamente rescindido o resuelto, según sea el caso, por las siguientes causas de acuerdo a lo establecido en el Art. 25° del Reglamento de la Ley N° 27767:

10.1 Ante el incumplimiento injustificado de las obligaciones pactadas por las partes, en cuyo caso la parte perjudicada deberá requerir la mediación de la parte notarial para que la satisfacción en un plazo no menor de cinco (5) días calendarios, bajo apercibimiento de que el contrato quede resuelto de pleno derecho.

10.2 La resolución parcial sólo involucrará a aquella parte del contrato afectada por el incumplimiento de una de las partes.

CLÁUSULA DÉCIMO-PRIMERA - PARTES INTEGRANTES DEL PRESENTE CONTRATO.- Constituyen partes integrantes del presente contrato los documentos siguientes:

11.1 Bases Administrativas del Proceso de Selección para la Adquisición de Alimentos RES N° 02-2023-MPS

11.2 Propuesta Técnica.

11.3 Propuesta Económica.

11.4 Declaración Jurada o garantía de Fiel Cumplimiento. Según sea el caso.

11.5 Copia del D.N.I. del Contratista.

CLÁUSULA DÉCIMO-SEGUNDA - NORMATIVIDAD.- El presente Contrato se rige por la Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, y su Reglamento aprobado mediante D.S. N° 002-2004-MINDES, y supletoriamente por la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por D. Leg. N° 1017, su Reglamento aprobado por D.S. N° 184-2008-EF, sus



modificatorias y el Código Civil, cuyas normas son de aplicación en todo cuanto no se hubiera previsto en el presente contrato.

Ambas partes debidamente enteradas del contenido de todas y cada una de las cláusulas del presente contrato se ratifican en ellas y lo suscriben en señal de conformidad, en la ciudad de Huamachuco, a los ---- días del mes de ----- del año.....

LA MUNICIPALIDAD

EL CONTRATISTA



FORMATO R
REGISTRO DE PARTICIPANTES

TIPO DE PROCESO: RES N° 02-2023-MPS-CE

Objeto del Proceso:

"ADQUISICION DE MAIZ MOTE BLANCO, QUINUA, ACEITE VEGETAL, LENTEJA MARRON SERRANA, ARROZ PILADO CORRIENTE, FILETE DE BONITO EN ACEITE VEGETAL, PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA MODALIDAD PANTBC DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA"

Ítem al que participa:

DATOS DEL PARTICIPANTE:

| | | |
|--|---------------------------|------------|
| (1) NOMBRE DEL POSTOS | | |
| (2) R. U. C. N° | (3) N° Teléfono (s) - RPM | (4) N° Fax |
| (5) Correo(s) Electrónico(s): | | |
| (6) DIRECCION DE ALMACEN DONDE SE ENCUENTRA EL PRODUCTO. | | |

El que suscribe, Sr(a): _____, identificado con DNI N° _____, representante Legal de la empresa _____ que para efecto del presente proceso de selección me presento como (*) solicito ser notificado al correo electrónico consignado en el cuadro precedente, comprometiéndome a mantenerlo activo durante el período que dura dicho proceso. Adjuntando copia de recepción del producto almacenado y/o entregado para su proceso de pilado

Chimbote, _____ de _____ del 2023.

Firma, Nombres y Apellidos del postor

| | |
|--------------|----------------|
| N° Registro: | Hora Registro: |
| | |
| | Fecha |
| | |

(*) Indicar si es individual, agrupación o empresa regional legalmente constituida.

"ADQUISICION DE MAIZ MOTE BLANCO, QUINUA, ACEITE VEGETAL, LENTEJA MARRON SERRANA, ARROZ PILADO CORRIENTE, FILETE DE BONITO EN ACEITE VEGETAL, PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA MODALIDAD PANTBC DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA"

21. CRONOGRAMA DEL PROCESO

| ETAPAS | FECHAS | LUGAR / MEDIO |
|--|------------------------------|--|
| Convocatoria | 31/03/2023 | SEACE |
| Registro de Participantes- entrega de bases | DEL 31/03/2023 AL 12/04/2023 | Mesa de Partes de la MPS-Chimbote - Sub Gerencia de Logística de 07:30 a 15:30 Jr. Enrique palacios N°431-343 |
| Formulación de consultas y/u observaciones a las bases | DEL 31/03/2023 AL 05/04/2023 | Mesa de partes de la Sub Gerencia de Logística de la MPS |
| Absolución de consultas y/u observaciones a las bases | 10/04/2023 | SEACE |
| Integración de Bases | 10/04/2023 | SEACE |
| Presentación de Ofertas | 13/04/2023 | De forma Presencial en Acto Público en: Auditorio de la Municipalidad Provincial del Santa, Enrique palacios N°431-343- Plaza de Armas Chimbote a las 14:00 horas (Hora exacta). |
| Evaluación de Ofertas | 13/04/2023 | De forma Presencial en Acto Público en: Auditorio de la Municipalidad Provincial del Santa, Enrique palacios N°431-343- Plaza de Armas Chimbote. |
| Calificación de Ofertas | 13/04/2023 | De forma Presencial en Acto Público en: Auditorio de la Municipalidad Provincial del Santa, Enrique palacios N°431-343- Plaza de Armas Chimbote. |
| Otorgamiento de la Buena Pro | 13/04/2023 | De forma Presencial en Acto Público en: Auditorio de la Municipalidad Provincial del Santa, Enrique palacios N°431-343- Plaza de Armas Chimbote. |