



BASES ADMINISTRATIVAS¹ PARA LA “ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA CORRESPONDIENTE AL AÑO 2021”



**REGIMEN ESPECIAL N° 001-2021-MPML/CA
PRIMERA CONVOCATORIA**

PROCESO REGULADO POR LA LEY N° 27767

¹ Reglamento de la Ley 27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentario, post etapa de Consultas y Observaciones.



CAPÍTULO I
GENERALIDADES²

a) ENTIDAD CONVOCANTE

NOMBRE	:	MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA
R.U.C. N°	:	2012824641
DOMICILIO LEGAL	:	CALLE SAN ANDRES N° 102- PLAZA DE ARMAS DE PISCOBAMBA
TELÉFONO	:	

b) OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente proceso de selección tiene por objeto la **CONTRATACIÓN PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA CORRESPONDIENTE AL AÑO 2021**, consistente en un paquete que contiene los siguientes productos:

CUADRO N.º 01: ÍTEMS A CONTRATAR

ÍTEM	PRODUCTOS	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PRESENTACIÓN
PAQUETE	ARROZ EXTRA	KG.	9,780.00	SACO POR 50 KILOGRAMOS
	TRIGO ENTERO SELECCIONADO	KG.	2,445.00	
	LENTEJA BEBE	KG.	978.00	
	ARVEJA VERDE PARTIDA	KG.	978.00	
	ACEITE VEGETAL	KG.	1,087.00	BOTELLA DE 1 LITRO
	ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE.	KG.	1,956.00	LATAS DE 425 GRAMOS
	FIDEOS TALLARÍN	KG.	2,445.00	BOLSAS DE 500 GRAMOS

c) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El requerimiento está definido en el **Capítulo III** de las presentes Bases.

d) AMBITO DE APLICACIÓN

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

e) VALOR REFERENCIAL

El valor referencial total asciende a **S/ 104,578.00 (Ciento Cuatro Mil Quinientos Setenta y Ocho 00/100 soles)**, el mismo que incluye los tributos, transportes, seguros y otros que incidan en el costo del bien.

El valor referencial, se descompone de la siguiente manera:

² De acuerdo al Artículo 12°. - Contenido de las Bases del Reglamento de la Ley N° 27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria.



CUADRO N.º 02: DESAGREGADO DEL VALOR REFERENCIAL

ÍTEM	PRODUCTOS	U.M.	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO PARCIAL
I	ARROZ EXTRA	KG.	9,780.00	3.80	37,164.00
II	TRIGO ENTERO SELECCIONADO	KG.	2,445.00	3.45 ³	8,436.70
III	LENTEJA BEBE	KG.	978.00	6.50	6,357.00
IV	ARVEJA VERDE PARTIDA	KG.	978.00	5.30	5,183.40
V	ACEITE VEGETAL	KG.	1,087.00	11.70	12,717.90
VI	ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE.	KG.	1,956.00	12.00	23,472.00
VII	FIDEOS TALLARÍN	KG.	2,445.00	4.60	11,247.00
PRECIO TOTAL DE LA CONTRATACIÓN (S/)					104,578.00

f) **EXPEDIENTE DE CONTRATACION**

El expediente de contratación fue aprobado mediante **RESOLUCIÓN GERENCIAL N° 126-2021-MPML/GM.**, de fecha 17 de setiembre de 2021.

g) **FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

- 01 RECURSOS ORDINARIOS, Rubro 00 Recursos Ordinarios

h) **SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

El presente proceso de selección, se rige por el sistema de **SUMA ALZADA**, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

i) **CONDICIONES DE SUMINISTRO**

Los alimentos a ser entregados a la Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga, serán entregados según el cronograma de entregas, previa coordinación con Almacén central y responsable de la Oficina del Programa de Complementación Alimentaria, y puestos en el Almacén de la Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga.

j) **FORMA DE PAGO**

Se realizará en dos pagos de acuerdo al cronograma de entrega, para lo cual, el comprobante de pago deberá ser emitida a la Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga con RUC N° 20212824641, sito en la **CALLE SAN ANDRES N° 101- PLAZA DE ARMAS DE PISCOBAMBA**.

El pago se efectuará en un plazo máximo de diez (10) días hábiles a partir de la fecha de presentación de la Factura y/o Comprobante de Pago y conformidad del área usuaria; de acuerdo a los procedimientos administrativos se deberá presentar luego que declaren su conformidad el responsable del: **i) Área de Almacén**, y **ii) Oficina del Programa de Complementación Alimentaria** de la Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga, previa presentación de la siguiente documentación:

³ El valor consignado se encuentra redondeado, siendo el específico S/ 3.45059304703476



- ✚ Orden de Compra - Guía de Internamiento.
- ✚ Informe de conformidad de la calidad y cantidad del funcionario responsable del área usuaria. (Incluyendo los análisis físico, químico, microbiológico).
- ✚ Guía de Remisión.
- ✚ Copia del Contrato de Compra Venta.
- ✚ Copia del D.N.I. de "EL PROVEEDOR" o su representante legal.
- ✚ Certificado de Conformidad de Requisitos Físico - químicos, y Microbiológicos, organoléptico otorgado por un Laboratorio.

La recepción de los productos está a cargo del responsable del: i) Área de Almacén, y ii) Oficina del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga, quienes comprobarán la calidad exigida en el presente proceso de selección no aceptándose productos que no estén acordes a las especificaciones técnicas para el cual el proveedor deberá adicionar la cantidad.

La Orden de Compra - Guía de Internamiento, las Guías de Remisión y las Actas de Recepción y Conformidad deberán estar debidamente firmadas por los responsables por la Unidad de Almacén Central, responsable de la Oficina del Programa de Complementación Alimentaria, y en el caso de los dos últimos documentos adicionalmente por el funcionario autorizado del proveedor. Deberán estar debidamente fechadas, y selladas, no debiendo existir borrones ni enmendadoras de ningún tipo.

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

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

k) FECHA DE ENTREGA

El plazo máximo de la entrega será de Cinco (05) días calendario, contados a partir del perfeccionamiento del contrato.

CUADRO N° 02: CANTIDAD DE ENTREGA

ÍTEM	PRODUCTO	U.M.	CANTIDAD DE ENTREGA
I	ARROZ EXTRA	KG.	9,780.00
II	TRIGO ENTERO	KG.	2,445.00
III	LENTEJA BEBE	KG.	978.00
IV	ARVEJA VERDE PARTIDA	KG.	978.00
V	ACEITE VEGETAL	KG.	1,087.00
VI	ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE.	KG.	1,956.00
VII	FIDEOS TALLARÍN	KG.	2,445.00

NOTA: los alimentos serán entregados en el almacén de Oficina del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga. Así



mismo, el cronograma está sujeto a modificación según la fecha de otorgamiento de la buena pro y/o coordinación con el área usuaria.

MUY IMPORTANTE:

Al momento de la entrega por parte del proveedor favorecido con la buena pro y con contrato firmado, el responsable de la Oficina del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga, verificará la calidad de los bienes, teniendo en cuenta las muestras entregadas por los proveedores, debiendo cumplir las mismas características de las muestras, caso contrario, el producto o las cantidades observadas serán devueltas a los proveedores, teniéndolas por no ingresadas al almacén, se le otorgará un plazo máximo de 4 días a fin de que se puedan subsanar las observaciones de los productos.

l) CARACTERÍSTICAS DE LOS POSTORES

Podrán intervenir como Postores los pequeños agricultores, agrupaciones de productores y microempresas agroindustriales y/o Empresas procesadoras primarios de alimentos agropecuarios del ámbito de la Región Ancash, para que participen en el proceso, los mismos que deberán acreditar tal condición, así como el volumen de su producción.

- La condición de pequeño agricultor - productor deberá ser acreditada mediante certificación emitida por la Agencia Agraria correspondiente o Declaración Jurada del Postor, debiendo poseer hasta un máximo de 10 hectáreas bajo riego y 20 hectáreas bajo secano, y que indique que es agricultor de Cebada, trigo, frijol, lentejas seca y arveja, otros motivos del presente proceso.
- El Volumen que oferte cada pequeño agricultor - productor y productor local (no agricultor) individual será hasta un máximo de una Tonelada Métrica (01.00 TM.) (sumados todos los productos que oferte), según sea el caso.
- El volumen que oferte cada agrupación será un máximo de cinco Toneladas Métricas (5.00 TM.) - (sumados todos los productos que oferte).
- La presentación para Asociaciones y/o empresa de productores es ilimitada, dada la condición formal del tipo de organización.
- No se permite la participación en forma individual o agrupada de un agricultor que interviene como integrante de una Organización de Base o Empresa de Productores.
- En caso de existir un único postor bajo cualquier modalidad (en forma individual, agrupada, en asociación, o empresa), no se tomará en cuenta el numeral 1.3 del presente capítulo.

m) BASE LEGAL

- Ley N° 28411, Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto de Urgencia N°014-2019, Decreto de Urgencia Que Aprueba el Presupuesto del Sector Público Para el Año 2021.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.
- Directivas del OSCE.
- Ley N° 27060, Ley que establece la Adquisición Directa de Productos Alimenticios del Programa Nacional de Asistencia Alimentaria, a los Productores y/o Procesadores locales.



- Ley N° 27731, Ley que regula la participación de los Clubes de Madre y Comedores Populares autogestionarios de los programas de apoyo alimentario.
- D.S. N° 006 – 2003 – MIMDES Reglamento de la Ley 27731.
- R.M. N° 379 - MIMDES y de su anexo, criterios básicos para para la transferencia efectiva y gestión de los Programas Sociales del MIMDES que serán transferidas a las Municipalidades.
- Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentario, aprobado por Ley N° 27767 y su modificatoria Ley 29367.
- Reglamento de la Ley 27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentario, aprobado por Decreto Supremo N° 002-2004-MINDES
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Pequeña y Microempresa.
- D.S. N° 003-2005-PCM – Reglamento de la Ley N° 27633.
- Ley N° 27806 – Ley de Transparencia y de Acceso a la Información.
- D.S. N° 010-089-ICTI-IND Reglamento .de la Ley General de Industrias
- Ley N° 28015 – Ley de la Micro y Pequeña Empresa y su Reglamento el Decreto Supremo N° 009-2003-TR.
- Ley N° 28273, Ley del Sistema de Acreditación de Gobiernos Regionales y Locales.
- Ley N° 27731, Participación de Organizaciones de Base, Comedores Populares.
- Decreto Supremo N° 002-99-PROMUDEH, que aprueba el Reglamento de la Ley que establece la adquisición directa de productos alimenticios por el PRONAA a los pequeños productores y/o procesadores locales.
- Directiva N° 003-CND-P-2005, Cumplimiento de los Mecanismos de Verificación Del Programa de Complementación Alimentaria.
- Directiva N° 005-CND-P-2005 Procedimiento para la formulación de los Planes de Transferencia Sectorial de mediano plazo y planes anuales de transferencia de competencias a los Gobiernos Regionales y Locales.
- Decreto Supremo N° 103-202-Eef. Decreto supremo que establece disposiciones reglamentarias para la tramitación de los procedimientos de selección que se reinicien en el marco del texto único ordenado de la ley N° 30225.
- Las referidas normas incluyen sus respectivas disposiciones ampliatorias, modificatorias y conexas, de ser el caso.

n) SANCIONES Y PENALIDADES:

- El agricultor-productor y/o productor (no agricultor) o grupos de agricultores-productores y/o productores (no agricultores), Procesadores hidrobiológicos ganadores de la buena pro en la presente adquisición que no firmen el Contrato respectivo serán inhabilitados para participar durante un (01) año en los procesos de adquisición de alimentos convocados por la Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga.
- El agricultor-productor y/o productor (no agricultor) Procesadores o grupos de agricultores-productores y/o productores (no agricultores) adjudicados en la presente adquisición, que no cumplan con el compromiso suscrito con la Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga, quedarán impedidos de participar en dos (02) siguientes convocatorias.



- En caso que el agricultor-productor y/o productor (no agricultor), Procesador hidrobiológicos o grupo de agricultores-productores y/o productores (no agricultores) adjudicados que no cumplieran con entregar el producto de acuerdo al plazo de entrega previsto en el Contrato de Venta y solicitaran Adenda y esta no sea debidamente justificada, la Municipalidad aplicará una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al cinco por ciento (5%) del monto contractual, o de ser el caso del lote que debió entregarse y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando el postor ganador acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable.

En caso que la penalidad por mora llegase a alcanzar el cinco por ciento (5%) del monto total del contrato, Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga puede resolver el contrato por incumplimiento.



CAPITULO II ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1. CRONOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

ETAPAS DEL PROCESO	FECHAS	
	INICIA	FINALIZA
CONVOCATORIA	21/09/2021	28/09/2021 ⁴
REGISTRO DE PARTICIPANTES Y (DISTRIBUCIÓN DE LAS BASES)	21/09/2021	28/09/2021
PRESENTACIÓN (FORMULACIÓN) DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES	21/09/2021	28/09/2021
ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES	29/09/2021	29/09/2021
ACTO DE PRESENTACIÓN, RECEPCIÓN DE PROPUESTAS (Desde las 10:00 hasta las 11:59 horas)	01/10/2021	01/10/2021
APERTURA DE EVALUACIÓN DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS (Desde las 12:00)	01/10/2021	01/10/2021
OTORGAMIENTO DE BUENA PRO (A TRAVÉS DEL SEACE)	01/10/2021	01/10/2021

Importante:

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

Del cuadro anterior, señalar que el cronograma que figure en el aplicativo del SEACE, puede diferir en cuanto al intervalo de cada etapa del proceso y en los nombres de cada etapa, debido a que dicho aplicativo se rige por la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado y su reglamento.

2. ETAPAS DEL PROCESO DE SELECCIÓN

2.1. CONVOCATORIA AL PROCESO DE ADQUISICION

Se realiza a través de su publicación en paneles colocados en el local de la Entidad y de la Dirección Regional de Agricultura o del Ministerio de la Producción, según corresponda y en la página Web de la Entidad de conformidad con lo señalado en el artículo 14 del Reglamento de la Ley N° 27767, en la fecha señalada en el calendario del proceso de adquisición. Adicionalmente, se realizará a través del SEACE y cualquiera de los medios de comunicación de la región, tales como diarios, radioemisoras, televisoras, Internet.

2.2. REGISTRO DE PARTICIPANTES Y ENTREGA DE BASES

El registro de los participantes es gratuito y se realizará de forma presencial a través de Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga sito en la Calle san Andrés N° 101 Plaza De Armas de Piscobamba en las fechas señaladas en el cronograma.

⁴ La fecha descrita en el SEACE, difiere debido a que, solo permite indicar que la convocatoria dure un (01) día hábil; sin embargo, lo descrito en el cuadro, se acoge al Reglamento de la Ley N° 27767.



Al registrarse, el participante mediante documento deberá señalar la siguiente información:

- Razón social (persona jurídica) o Nombres y apellidos (persona natural).
- Número de DNI del representante legal (persona jurídica) del participante (persona natural)
- Número de RUC.
- Domicilio legal.
- Teléfono.
- Correo electrónico.
- Registro Nacional de Proveedores de BIENES.
- se deberá indicar al ítem o paquete al que se presentará.

DISTRIBUCIÓN DE BASES

La entrega de las bases del presente proceso de selección se realizará de forma gratuita a todos los interesados dentro del ámbito de la convocatoria, para lo cual los interesados los interesados podrán solicitar y recoger a partir del día de la convocatoria hasta un día antes de la presentación de las propuestas, asimismo, los interesados podrán descargar en archivo digital las bases a través de la plataforma del SEACE, cuyo acceso es público y gratuito.

2.3. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

Todo participante puede formular consultas y observaciones a las bases, en el plazo señalado en el calendario del proceso de adquisición, por un período de seis (6) días hábiles contados a partir del mismo día de la convocatoria (Artículo 16 del Reglamento de la Ley 27767). Las observaciones a las bases, se realizan de manera fundamentada, por supuestas vulneraciones a la normativa u otra normativa que tenga relación con el objeto de contratación. Las Consultas y Observaciones, se presentarán por escrito, debidamente fundamentadas, por mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga sito en la plaza de armas S/N Plaza de Armas - Piscobamba, en el horario de 8:00 a 12:30 horas y de 14:00 a 17:30 horas, debiendo estar dirigidas al presidente de la Comisión debiendo acompañar obligatoriamente un CD conteniendo las consultas

2.4. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La absolución simultánea de las consultas y observaciones por parte del Comisión de Adquisición, mediante pliego absolutorio en la fecha señalada en el calendario del proceso de adquisición, en un plazo que no puede exceder de un (1) día hábil contados desde el vencimiento del plazo para recibir consultas y observaciones. La absolución se realiza de manera motivada mediante pliego absolutorio de consultas y observaciones; en el caso de las observaciones se debe indicar si estas se acogen, se acogen parcialmente o no se acogen. La COMISION DE ADQUISICION por causas debidamente sustentadas, podrá prorrogar o postergar las etapas del proceso de selección, comunicando en forma oportuna a la Entidad y a todos los que adquirieron las Bases.

MUY IMPORTANTE,

No se absolverán consultas y observaciones a las Bases que se presenten extemporáneamente, en un lugar distinto a lo señalado en las bases, fuera del horario establecido en las bases o que sean formuladas por quienes no se han registrado como participantes. El participante que formule consultas a las bases deberá dedicarse al rubro del ítem al que se presenta, caso contrario se desestimarán las consultas presentadas.



2.5. ACTO DE RECEPCION, APERTURA Y EVALUACION DE PROPUESTAS TECNICAS

La recepción y apertura de propuestas se realizará en Acto Público, en presencia de los postores y de Notario Público o Juez de Paz en el lugar indicado en las bases, en la fecha y hora establecidas en la convocatoria. El acto se inicia cuando la Comisión de Adquisición empieza a llamar a los participantes en el orden en que se registraron para participar en el proceso, para que entreguen los sobres conteniendo las Propuestas Técnica y Económica. Si al momento de ser llamado el participante no se encuentra presente, se le tendrá por desistido. Si algún participante es omitido, podrá acreditarse con la presentación de la constancia de su registro como participante y la formalidad exigida en la forma de presentación y acreditación. En el caso de que la COMISION DE ADQUISICION rechace la acreditación del apoderado, representante legal o representante común, según corresponda, y este exprese su disconformidad, se anotará tal circunstancia en el acta y el Notario (o Juez de Paz) mantendrá la propuesta y los documentos de acreditación en su poder hasta el momento en que el participante formule apelación. Si se formula apelación se acatará a lo que finalmente se resuelva al respecto. Después de recibidas las propuestas, la COMISION DE ADQUISICION procederá a abrir los sobres que contienen la propuesta técnica de cada postor, a fin de verificar que los documentos presentados por cada postor sean los solicitados en las Bases.

La evaluación se iniciará con la verificación de los documentos oficiales que acrediten la condición de los pequeños agricultores, agrupaciones de productores y microempresas agroindustriales y/o Empresas procesadoras primarios de alimentos agropecuarios mediante la constancia de productor emitido por la oficina local del Ministerio de Agricultura o Ministerio de la Producción, descalificándose a los postores que no cumplan con dicho requisito. En el caso de las microempresas agroindustriales la Comisión de Adquisición podrá solicitar los documentos e información necesaria que sustenten el cumplimiento de los requisitos señalados por ley, para calificar como microempresas agroindustriales. Por lo cual será necesario la presentación del REMYPE, así como el certificado de disponibilidad de stock con los respectivos lotes de producción de los productos, se descalificará a los postores que no cumplan con dichos requisitos.

Por su parte, las propuestas que excedan en más de diez por ciento e inferiores al ochenta por ciento del valor referencial serán devueltas por las Comisiones de Adquisición, teniéndolas por no presentadas. En el caso que de la revisión de la propuesta se adviertan defectos de forma, tales como errores u omisiones subsanables en los documentos presentados que no modifiquen el alcance de la propuesta técnica, o la omisión de presentación de uno o más documentos que acrediten el cumplimiento de los requerimientos técnicos mínimos –siempre que se trate de documentos emitidos por autoridad pública nacional o un privado en ejercicio de función pública, tales como autorizaciones, permisos, títulos, constancias y/o certificados que acrediten estar inscrito o integrar un registro, y otros de naturaleza análoga, para lo cual deben haber sido obtenidos por el postor con anterioridad a la fecha establecida para la presentación de propuestas. Este es el único momento en que puede otorgarse plazo para subsanar la propuesta técnica. En el caso de advertirse que la propuesta no cumple con lo requerido por las Bases, y no se encuentre dentro de los supuestos señalados en el párrafo anterior, se devolverá la propuesta, teniéndola por no admitida, salvo que el postor exprese su disconformidad, en cuyo caso se anotará tal circunstancia en el acta y el Notario (o Juez de Paz) mantendrá la propuesta en su poder hasta el momento en que el postor formule apelación. Si se formula apelación se acatará a lo que finalmente se resuelva al respecto. Después de abierto cada sobre que contiene la propuesta técnica, el



Notario (o Juez de Paz) procederá a sellar y firmar cada hoja de los documentos de la propuesta técnica. A su vez, si las Bases han previsto que la evaluación y calificación de las propuestas técnicas se realice en fecha posterior, el Notario (o Juez de Paz) procederá a colocar los sobres cerrados que contienen las propuestas económicas dentro de uno o más sobres, los que serán debidamente sellados y firmados por él/los miembros de la COMISION DE ADQUISICION y por los postores que así lo deseen, conservándolos hasta la fecha en que la COMISION DE ADQUISICION, en acto público, comunique verbalmente a los postores el resultado de la evaluación de las propuestas técnicas. Al terminar el acto público, se levantará un acta, la cual será suscrita por el Notario (o Juez de Paz), por todos sus miembros, así como por los veedores y los postores que lo deseen. Nota: Los Participantes al momento de hacer llegar sus propuestas TECNICAS Y ECONOMICAS deberán, entregar una (01) muestra equivalente a 500gr para los ítems I, II, III, VII, y una unidad para los ítems IV, V, VI indicando en el etiquetado el nombre del postor, la fecha de producción, fecha de vencimiento y lote para cada uno de los certificados correspondientes al producto, donde serán verificados al momento de la evaluación de las propuestas técnicas.

2.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS Y ACREDITACIÓN

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

Las propuestas se presentarán en dos (2) sobres cerrados, de los cuales el primero contendrá la propuesta técnica y el segundo la propuesta económica. Si las propuestas se presentan en hojas simples se redactarán por medios mecánicos o electrónicos y serán foliadas correlativamente empezando por el número uno. Asimismo, cuando las propuestas tengan que ser presentadas total o parcialmente mediante formularios o formatos, éstos podrán ser llenados por cualquier medio, incluyendo el manual. En ambos supuestos, las propuestas deben llevar el sello y la rúbrica del postor o de su representante legal o mandatario designado para dicho fin, salvo que el postor sea persona natural, en cuyo caso bastará que éste o su apoderado, indique debajo de la rúbrica sus nombres y apellidos completos. En el acto de presentación, de los sobres de las propuestas técnicas y económicas los postores acreditarán la condición de postor según formato N°01 (carta de acreditación) indicando el ITEM o ITEMS en los que participará y adjuntando los documentos de acreditación de la condición de postor que cumple de acuerdo a la ley 27767 y su modificatoria-la ley 29367. los campesinos, nativos, productores individuales u organizados podrán concurrir personalmente o a través de su apoderado debidamente acreditado la condición del postor, de acuerdo a la ley 27767 y la modificatoria - ley 29367, ante el Comité Especial, mediante, Formato N° 01 (carta de acreditación) y adjuntando las constancias de acreditación emitidos por la oficina local del Ministerio de Agricultura o Ministerio de la Producción, por cada producto ofertado (ítems), descalificándose a los postores que no cumplan con dicho requisito. las micro empresas agroindustriales se acreditarán por medio de su representante legal acreditado con copia simple del documento registral vigente que consigne dicho cargo o a través de su apoderado acreditado con carta poder simple suscrita por el representante legal, a la que se adjuntará el documento registral vigente (Vigencia de poder de Registros Públicos) que consigne la designación del representante legal, expedido con una antigüedad no mayor de quince (15) días



calendario a la presentación de propuestas de acuerdo al (Formato N° 1). Así mismo deberán presentar una copia del REMYPE de la empresa y el certificado de disponibilidad de stock.

2.7. CONTENIDO DE LAS PROPUESTAS - DOCUMENTOS A PRESENTAR.

Las propuestas se presentarán en dos (1) sobres cerrados en original, de los cuales el primero contendrá la propuesta técnica y el segundo Sobre la propuesta económica, estarán dirigidas a la Comisión de Adquisición, del REGIMEN ESPECIAL N° 001-2021-MPML/CA - PRIMERA CONVOCATORIA, conforme al siguiente detalle:

SOBRE N° 1 - PROPUESTA TECNICA:

Señores
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA.
CALLE SAN ANDRES N° 101-PLAZA DE ARMAS DE PISCOBAMBA
Atentamente: COMISION DE ADQUISICION

RÉGIMEN ESPECIAL N° 001 - 2021 - MPML/CA - PRIMERA CONVOCATORIA

OBJETO DEL PROCESO: "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA CORRESPONDIENTE AL AÑO 2021"

INDICAR ÍTEM

SOBRE 01: PROPUESTA TÉCNICA

NOMBRE/ RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR:

NUMERO DE FOLIOS

SOBRE N° 2- PROPUESTA ECONOMICA:

Señores
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA.
CALLE SAN ANDRES N° 101-PLAZA DE ARMAS DE PISCOBAMBA
Atentamente: COMISION DE ADQUISICION

RÉGIMEN ESPECIAL N° 001 - 2021 - MPML/CA PRIMERA CONVOCATORIA

OBJETO DEL PROCESO: "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA CORRESPONDIENTE AL AÑO 2021"

INDICAR ÍTEM O ÍTEMS

SOBRE 02: PROPUESTA ECONÓMICA

NOMBRE/ RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR:

NUMERO DE FOLIOS

La información debe ser presentada, sin borrones, ni correcciones o enmendaduras, debidamente foliada en el anverso y reverso (de tener contenido escrito). Las páginas en blanco deben ser anuladas y sin foliación.

La documentación debe presentarse en forma ordenada y de acuerdo a su respectivo índice, con separadores por cada grupo de documentos de acuerdo a la clasificación de la documentación general y específica, en archivos distintos, **caso contrario la Comisión de Adquisición lo considerar por no presentada.**

La presentación de las propuestas implica la declaración tácita del postor de que no ha encontrado inconveniente alguno para la ejecución del objeto del presente proceso de selección y se somete a las bases integradas en todos sus extremos, así



como el conocimiento de las disposiciones de LA LEY y EL REGLAMENTO, íntegramente aplicable al caso.

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

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

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

❖ CONTENIDO DEL SOBRE 01 (PROPUESTA TÉCNICA)

I. DOCUMENTOS PARA LA ADMISIBILIDAD DE LA OFERTA

- Agricultor individual.
- Agrupación.
- Organizaciones de base, asociaciones o empresas representante de los pequeños productores regionales.

II. DOCUMENTOS OBLIGATORIOS

- a) Índice de Documentos (Necesariamente el índice deberá efectuarse en el orden del contenido de las propuestas, así mismo, estrictamente deberá mencionar el número de la página en la cual sus documentos se encuentran ubicados.)
- b) Declaración jurada de datos del postor. **(Anexo Nº 01)**
- c) Copia simple del Certificado de inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores: **Capítulo de Bienes.**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo III de la presente sección **(Anexo Nº 02)**
- e) Declaración jurada simple de acuerdo al artículo 31 del Reglamento de la ley de contrataciones del estado **(Anexo Nº 03)**
- f) Declaración jurada de plazo de entrega de los Bienes **(Anexo Nº 04)**
- g) Declaración jurada Conocimiento de la Ley Nº 27767 y su reglamento **(Anexo Nº 05)**
- h) Copia de constancia de información registral, de RUC y debe estar activo en la SUNAT.
- i) Licencia de funcionamiento a nombre del postor.
- j) Copia simple de Vigencia de poder para los casos de la Organización de Base o Empresa de Productores inscrita en Registros Públicos, y de los poderes otorgados a su representante legal con antigüedad de no mayor de 30 (treinta) días.



III. DOCUMENTOS ESPECÍFICOS

PRODUCTO I: PARA ARROZ EXTRA.

- a) Copia simple del Certificado de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
 - Certificados microbiológicos
 - Certificados físico químicos
 - Certificados Organolépticos
- b) Copia del registro sanitario vigente del producto Arroz Pilado superior, emitido por DIGESA a nombre del postor.
- c) Copia simple de la Resolución Directoral de validación del Plan HACCP, emitido por DIGESA, vigente a la fecha de presentación de las ofertas
- d) Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Fábrica actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo Peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor.
- e) Copia del certificado de inspección HACCP emitido por un organismo acreditado por el organismo Peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor.
- f) Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacenes actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo Peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor.
- g) Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de reservorios de agua y limpieza de ambientes) en correspondencia a los anexos del D.S. 022-2001-SA, realizada a la plantas procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora y almacenes de la empresa comercializadora del producto ofertado, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM. en caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y limpieza de ambientes) de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados. Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y desinfección de reservorio).
- h) Certificado de Inspección de Capacidad Instalada de Establecimiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- i) Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizados para la legalidad de los certificados.
- j) Copia de Registro de Propiedad Industrial (marca) a nombre del postor, emitido por INDECOPI y adjuntar la copia de resolución
- k) Copia de certificado de Inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un Laboratorio acreditado ante INACAL. adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N°



29157, Decreto Legislativo N° 1062, y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.

- l) Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA-ANCASH, a nombre del postor.
- m) Certificado de Inocuidad de Sacos de Polipropileno Tejido - Laminado actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- n) Certificado de Desinsectación, Desinfección de Vehículo, adjuntar la copia de la ficha técnica.
- o) Certificado de Condición de Pequeño Agricultor emitida por la Agencia Agraria, o Declaración Jurada del Postor⁵.
- p) Experiencia, el postor acreditará un monto facturado de dos (02) veces el valor referencial del ítem (Anexo N° 07), los cuales deberán haber sido realizados en los dos últimos años (desde el año 2018 a la fecha), adjuntado la i) copia de los contratos y su respectiva conformidad de servicios, ii) constancias.

⁵ Debido a que hay oficinas de las Agencias Agrarias que no están atendiendo de forma normal.



**PRODUCTO II, III, y IV: TRIGO ENTERO, LENTEJA BEBE, ALVERJA VERDE
PARTIDA**

- a. Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. N° 004-2001-AG a nombre del Postor.
- b. Copia simple del Certificado de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
 - Certificados microbiológicos
 - Certificados físico químicos
 - Certificados Organolépticos
- c. Certificado Condición de Pequeño Agricultor Emitida por la Agencia Agraria, o Declaración Jurada del Postor.
- d. Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Fábrica actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo Peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor.
- e. Copia de Certificado de Inspección de la Aplicación del Sistema HACCP actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo Peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor.
- f. Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacenes actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo Peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor.
- g. Copia del Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA - ANCASH, a nombre del postor.
- h. Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de reservorios de agua y limpieza de ambientes) en correspondencia a los anexos del D.S. 022-2001-SA, realizada a la planta procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora y almacenes de la empresa comercializadora del producto ofertado, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM. en caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y limpieza de ambientes) de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados. Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y desinfección de reservorio).
- i. Copia de Registro de Propiedad Industrial (marca) a nombre del postor, emitido por INDECOPI y adjuntar la copia de resolución.
- j. Certificado de Inspección de Capacidad Instalada de Planta actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- k. Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- l. Certificado de Inspección de Disponibilidad de Stock actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.



- m. Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Vehículo a nombre del postor, emitido por un Laboratorio adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
- n. Certificado de Inocuidad de Sacos de Polipropileno Tejido - Laminado actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- o. Certificado de Desinsectación, Desinfección de Vehículo, adjuntar la copia de la ficha técnica.
- p. Certificados de Salud Ocupacional, emitido por una Certificadora acreditada ante INACAL.
- q. Relación de productor (es) integrante(s) de la agrupación u organización de base o empresa productora (**Anexo N° 04**)
- r. Experiencia, el postor acreditará un monto facturado de dos (02) veces el valor referencial del ítem (**Anexo N° 07**), los cuales deberán haber sido realizados en los dos últimos años (desde el año 2018 a la fecha), adjuntado la copia de i) contratos y su respectiva conformidad de servicios, o ii) constancia



PRODUCTO V: ACEITE VEGETAL

- a. Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio.
 - Ensayos Físico - Químico
 - Ensayos Organolépticos
- b. Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
- c. Copia simple del Registro Sanitario del Producto vigente, expedido por DIGESA.
- d. Copia simple de la Resolución Directoral de validación del Plan HACCP, emitido por DIGESA, vigente a la fecha de presentación de las ofertas.
- e. Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacenes actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor.
- f. Copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo acreditado ante INACAL, a nombre del postor
- g. Copia Certificado de Calibración, emitido por INACAL - DA, a nombre del postor.
- h. En caso de ser distribuidor, presentar declaración jurada de uso de documentos firmada por el gerente de la planta productora, donde le autoriza a usar su documentación y a ofertar el producto convocado.
- i. Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Vehículo a nombre del postor, emitido por un Laboratorio adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
- j. Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección del almacén del distribuidor.
- k. Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnico.
- l. Copia del Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA - MINSA - ANCASH, a nombre del postor.
- m. Copia de la Licencia de Funcionamiento de la Planta de Producción.
- n. Experiencia, el postor acreditará un monto facturado de dos (02) veces el valor referencial del ítem (**Anexo N° 07**), los cuales deberán haber sido realizados en los dos últimos años (desde el año 2018 a la fecha), adjuntado la copia de i) contratos y su respectiva conformidad de servicios, o ii) constancias.



PRODUCTO VI: CONSERVA DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE

- a) Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio en el cual deberá contener:
 - Ensayos Microbiológicos
 - Ensayos físico - Químicos
 - Ensayos Organolépticos
- b) Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
- c) Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacenes actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor.
- d) Copia Certificado de Calibración, emitido por INACAL - DA, a nombre del postor.
- e) Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- f) Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de almacenes del distribuidor.
- g) Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnico.
- h) Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un Laboratorio adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y Seguro Obligatorio de Accidentes Tránsito (SOAT) de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
- i) Certificados de Salud Ocupacional, emitido por una Certificadora acreditado ante INACAL.
- j) En caso de ser distribuidor, presentar declaración jurada de uso de documentos firmada por el gerente de la planta productora, donde le autoriza a usar su documentación y a ofertar el producto convocado.
- k) Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA - ANCASH, a nombre del postor.
- l) Copia Del Protocolo De REISTRO SANITARIO otorgado por SANIPES.
- m) Constancia de Verificación del Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos HACCP otorgado por SANIPES.
- n) Experiencia, el postor acreditará un monto facturado de dos (02) veces el valor referencial del ítem (Anexo N° 07), los cuales deberán haber sido realizados en los dos últimos años (desde el año 2018 a la fecha), adjuntado la copia de i) contratos y su respectiva conformidad de servicios, o ii) constancias



PRODUCTO VII: FIDEOS TALLARÍN

- a. Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio.
 - Ensayos Físico - Químico
 - Ensayos Organolépticos.
- b. Copia simple del Registro Sanitario del Producto vigente, expedido por DIGESA.
- c. Copia simple de la Resolución Directoral de validación del Plan HACCP, emitido por DIGESA, vigente a la fecha de presentación de las ofertas.
- d. Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacenes actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor.
- e. Copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo acreditado ante INACAL, a nombre del postor
- f. Copia Certificado de Calibración, emitido por INACAL - DA, a nombre del postor.
- g. Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Vehículo a nombre del postor, emitido por un Laboratorio adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
- h. Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección del almacén del distribuidor.
- i. Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnico.
- j. Copia del Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA - MINSA - ANCASH, a nombre del postor.
- k. Experiencia, el postor acreditara un monto facturado de dos (02) veces el valor referencial del ítem (Anexo N° 07), los cuales deberán haber sido realizados en los dos últimos años (desde el año 2018 a la fecha), adjuntado la copia de i) contratos y su respectiva conformidad de servicios, o ii) constancias

La comisión de adquisición, no aceptará documentos con borraduras o enmendaduras ni la presentación de documentos en vía de regularización, los mismos que serán materia de nulidad del proceso.

Si existiera defectos de forma, tales como omisiones o errores subsanables en los documentos presentados que no modifique el alcance de la Propuesta Técnica la comisión de adquisición otorgará un plazo máximo de 24 horas, desde la presentación de la misma, para que el postor lo subsane, en cuyo caso la propuesta continuará vigente para todo efecto, salvo que el defecto pueda corregirse en el mismo acto.



❖ **SOBRE N° 02: PROPUESTA ECONÓMICA.**

Deberá presentarse en original, cabe precisar que la propuesta económica deberá presentarse en soles, según el modelo del **Anexo N° 08**, e incluirá todos los tributos (incluido IGV) y cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo por la adquisición de alimentos de la región, por lo tanto, **la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA, no reconocerá variaciones adicionales**, La propuesta económica se presentara solo hasta con DOS (02) decimales. **Las propuestas que se presente en más de 02 decimales serán descalificadas.**

2.8. EVALUACIÓN DE PROPUESTAS TÉCNICAS

La Comisión de Adquisición verificará la inviolabilidad de cada propuesta, se abrirá el Sobre N° 01: Propuesta Técnica de cada postor, la cual deberá contener todos los documentos requeridos y demás requisitos mínimos, verificándose el contenido de cada uno de los documentos solicitados, el que se ceñirá estrictamente a lo requerido en las Bases, caso contrario, se considerará como no válida.

El Notario Público o juez de paz procederá a firmar todos los documentos presentados de cada propuesta técnica apta y los entregará a la Comisión de Adquisición para su evaluación. Asimismo, señalar que en este momento no se abrirá el sobre N° 02: Propuesta Económica.

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

Si existieran defectos de forma, tales como omisiones o errores subsanables en los documentos presentados que no modifiquen el alcance de la propuesta, la Comisión de Adquisición, está facultado a otorgar un plazo máximo de 24 horas para que el postor los subsane, lo cual será comunicado a través de correo electrónico.

Evaluación de propuestas económicas en la fecha y hora señalada en el Calendario, la Comisión de Adquisición y con la Presencia del Notario Público iniciará el acto dando a conocer los resultados de la admisibilidad y conformidad de la propuesta técnica, acto seguido, se procederá a abrir los Sobre N° 02: Propuesta Económica de cada postor.

2.9. EVALUACIÓN DE PROPUESTAS ECONÓMICA Y TÉCNICA

La verificación de la documentación del Sobre N° 02: Propuesta Económica, incluye la lectura de los precios y condiciones de venta de aquellos ofertantes que hayan cumplido con presentar la documentación solicitada, además se calificara el plazo de entrega, las mismas que serán evaluadas bajo los siguientes criterios:



CRITERIO DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
A) PRECIO DE VENTA	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 08)</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y se otorga a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>I = Oferta P_i = Puntaje de la oferta a evaluar O_i = Precio i O_m = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">70 PUNTOS</p>
B) PLAZO DE ENTREGA	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el plazo de entrega ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 04)</p>	<p>De 04 a 05 días calendario</p> <p style="text-align: right;">15 PUNTOS</p> <p>De 02 a 03 días calendario</p> <p style="text-align: right;">30 PUNTOS</p>

1. La Comisión procede a evaluar las propuestas económicas de los postores cuyas propuestas técnicas resultaron calificadas, las mismas que en el precio unitario, podrán contener los decimales que fueren necesarios para su precisión y el precio total se consignará solo en dos decimales.
2. Se otorgará la Buena Pro al postor que ofrezca el menor precio, adquiriéndole la cantidad que ofertó.
3. En el orden de prelación determinado, se procederá a otorgar la Buena Pro a los postores adquiriéndoles la cantidad que ofrezcan, hasta completar lo requerido. Siempre que las propuestas económicas presentadas no sean superiores al cinco por ciento (5%) de aquella del postor ganador. En caso que las propuestas económicas superen dicho límite, para efectos de otorgarse la Buena Pro, los postores tendrán la opción de reducir su propuesta para adecuarse a la condición establecida en el párrafo anterior.
4. De no ser posible adquirir la totalidad de los productos alimenticios materia del proceso de Adquisición, las Comisiones de Adquisición deberán proceder a convocar un proceso de Adquisición por el saldo no adjudicado.

2.10. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Se le otorga la Buena Pro a la(s) propuesta(as) ganadora(s). El otorgamiento de la Buena Pro se registra en SEACE en la fecha prevista en el calendario del proceso.



2.11. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO.

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

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

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

2.12. FIRMA DE CONTRATOS.

Los postores adjudicados tendrán un plazo máximo de dos (02) días hábiles luego de haberse consentido la Buena Pro, para la presentación de documentos para la suscripción de los contratos, y la Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga tendrá un plazo máximo de dos (02) días hábiles para el perfeccionamiento del contrato o para notificar al postor ganador si faltase algún documento, para lo cual se le otorgará un plazo no mayor a dos (02) días hábiles para presentar la documentación faltante.

Los contratos a suscribirse serán individualmente, para las agrupaciones y las Organizaciones de Base o Empresas de Productores el contrato será suscrito por el representante legal, debidamente acreditado, a quién se le adjudicó la Buena Pro.

2.12.1. REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO:

- Propuesta Presentada de forma electrónica en dos sobres, de acuerdo al orden de cada archivo (Sobre 01 y 02)
- Copia de DNI del Representante Legal; o del Postor/Agricultor
- Copia del RUC.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la micro y pequeña empresa.
- Copia de la constitución de la empresa y sus modificatorias debidamente actualizadas.



CAPITULO III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TECNICOS MÍNIMOS DEL PROGRAMA COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA MODALIDAD COMEDOR POPULAR DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA – PERIODO 2021

3.1 DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACION:

“ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA CORRESPONDIENTE AL AÑO 2021”.

3.2 FINALIDAD PÚBLICA:

El presente procedimiento de selección está enmarcado bajo el ámbito de la Ley 27767 y su reglamento, DECRETO SUPREMO N° 002-2004-MIMDES que Aprueban Reglamento de la Ley N° 27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, con la finalidad de adquirir productos alimenticios de consumo directo de buena calidad y que cumplan con todas las condiciones sanitarias, requeridos para la atención de los beneficiarios del programa de complementación alimentaria PCA que administra la municipalidad provincial de Mariscal Luzuriaga, conforme a la siguiente descripción. ITEM DESC.

Ítem	DESCRIPCION	Unidad Medida	Cantidad	Presentación
PAQUETE	Arroz Pilado Superior	Kg.	9,780.00	Saco por 50 Kilogramos
	Trigo Entero	Kg.	2,445.00	
	Lenteja Bebe	Kg.	978.00	
	Arveja Verde Partida	Kg.	978.00	
	Aceite Vegetal	Lt.	1087.00	Botella de 1 Litro
	Anchoveta Entera en Salsa de Tomate.	Kg.	1956.00	Latas de 425 g.
	Fideos Tallarín	Kg.	2445.00	Bolsas de 500 g.



"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA"
PISCOBAMBA – ANCASH



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

ARROZ EXTRA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: ARROZ EXTRA

1. DEFINICIÓN:

Llamado también arroz blanco o Elaborado, es el arroz descascarado del que se han eliminado, parcial o totalmente, para la elaboración, el salvado y el germen. Procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L.

2. REQUISITOS GENERALES

Clasificación

De acuerdo a la longitud el grano y a sus características de sanidad y aspecto, se clasificará por clases y grados de calidad:

- Clase:
Largo (> a 7 mm),
Mediano (6 a 7 mm),
Corto (< a 6 mm) o Mezclado.
Grado de calidad: EXTRA.

Durante el presente proceso solo se adquirirá Arroz Pilado de calidad "EXTRA".

2.2 Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Color	Blanco y brillante.	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz Aspecto elaborado. Requisitos
Olores y sabores	Exento de olores y sabores extraños	
Aspecto	Exento de fielen, polvillo y materia extraña. Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos), de granos mohosos, germinados o sucios.	

2.3 Características físico químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Contenido de humedad	Máximo del 14%.	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisito.
Grado de lustre	Moderadamente pulido	
Clase de grano.	Mínimo el 90% de los granos (en masa) deben estar dentro de los límites de la clase mediano (6 a 7 mm), y como máximo 20% (en masa) de mezclas entre largo, mediano y corto.	



"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA"
PISCOBAMBA – ANCASH



2.4 Características de sanidad y aspecto

Nombre Comercial		EXTRA	Referencia
Grado		1	NTP 205.011:2014
Granos Rojos (%)		0.0	
Granos Tizosos (%)	Tizosos Totales	2	
	Tizosos parciales	5	
Granos Dañados (%)		0.00	
Mezcla varietal contrastante (%)		2.5	
Materia extraña(*) (%)		0.15	
Granos quebrados (%)		10	
Granos inmaduros (%)		0.00	

(*) Se considerará sólo materia extraña orgánica. No se permitirá materias extrañas inorgánicas. Fuente: NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado

2.5 Características microbiológicas



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

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

GRADO DE PULIDO

Los granos de arroz elaborados (arroz blanco o pulido), pueden tener los siguientes grados:

- Muy bien pulido.- arroz descascarado, en el que se hayan eliminado casi por completo el germen o embrión, todas las capas externas y la mayor parte de las capas internas del salvado o polvillo, así como parte del endospermo.
- Bien pulido.- arroz descascarado, de forma que se eliminan parte del germen y todas las capas externas y la mayoría de las capas internas de salvado o polvillo.
- Medianamente pulido.- arroz descascarado, pero no en el grado para satisfacer los requisitos de un arroz bien pulido.

GRUPOS DE ARROZ

- Granos partidos.- son los granos o fragmentos de granos que han resultado rotos en el proceso molinero. Se considera quebrado todo fragmento de grano que no alcance los 3/4 de la longitud normal del grano entero.
- Los granos quebrados pueden clasificarse en tres categorías según el tamaño del fragmento:
Se llama grano quebrado grande al que tiene más de 1/2 a 3/4 del largo normal del grano entero.
Se llama grano quebrado medio o mediano al fragmento que tiene de 1/4 a 1/2 del largo normal del grano entero.
Se llama grano quebrado pequeño al fragmento que tiene menos de 1/4 del largo normal del grano entero.
- Granos Tizosos.-Sinonimia: granos harinosos, granos yesosos. Es el grano o fragmento de grano que ha sufrido, por causas ambientales o fisiológicas, una modificación en su textura amilácea, perdiendo cristalina y presentando un blanco opaco de aspecto tizoso o harinoso. Si la extensión del grano tizoso abarca la mitad o mas del grano, se llama tizoso total y si tal extensión es menor que la mitad del grano, se llama tizoso parcial y en



"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA"
PISCOBAMBA – ANCASH



este grupo, si la porción harinosa ocupa el centro del grano, se llama "panza blanca" o "dorso blanco".

- Grano dañado.-grano entero o partido de arroz los que se distinguen por estar decolorados o dañados por agua, insectos, calor u otro medio. No se incluyen los "granos dañados por calor" conforme a la definición siguiente.
- Grano dañado por calor.-granos enteros o partidos de arroz que son materialmente decolorados y dañados como resultado del calentamiento, los cuales son tan o más oscuros en color que aquellos considerados como grano dañado.
- Semillas objetables.-otras semillas diferentes al arroz, excepto las semillas de *Echinochloa crusgalli* (comúnmente conocida como moco de pavo o mijo japonés).
- Semillas.- semillas enteras o partidas de otra planta diferente al arroz.
- Grano entero.- grano no partido y granos partidos de arroz con al menos 3/4 partes del grano no partido.

3. ENVASE

Deberá comercializarse en envases de polipropileno tejido de primer uso que permitan, mantener sus características, muestreo e inspección, evitar pérdidas en el almacenamiento, manipuleo y transporte. Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño y características de los sacos deberá ser el siguiente:



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

4. ROTULADO

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de la **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA**.
- Distribución Gratuita
- Nombre del producto, indicando la clase o variedad
- Peso Neto 50 Kg.
- Nombre, Razón social del productor o N° de RUC
- La frase "Producto Peruano"
- Indicar el año y mes de envasado o año de cosecha
- Frase; "Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado"
- Número del Registro Sanitario

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

5. PESO.

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

6. CERTIFICACIÓN

Para compras locales; el proveedor deberá acompañar su producto con los certificados de Calidad o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos, físico químicos, de sanidad Y aspecto del producto, emitido por un laboratorio de la zona o un laboratorio acreditado Ante INACAL El certificado o informe de ensayo deberá representar a todo el lote a Entregar. La municipalidad evaluará las características físicas organolépticas y de cocción (Esta última evaluación es opcional).

7. Documentos de presentación obligatorios.

- a) Copia simple del Certificado de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
 - Certificados microbiológicos



"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA"
PISCOBAMBA – ANCASH



- Certificados físico químicos
- Certificados Organolépticos
- b) Copia del registro sanitario vigente del producto Arroz Pilado superior, emitido por DIGESA a nombre del postor.
- c) Copia simple de la Resolución Directoral de validación del Plan HACCP, emitido por DIGESA, vigente a la fecha de presentación de las ofertas
- d) Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Fábrica actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo Peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor.
- e) Copia del certificado de inspección HACCP emitido por un organismo acreditado por el organismo Peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor.
- f) Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacenes actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo Peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor.
- g) Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de reservorios de agua y limpieza de ambientes) en correspondencia a los anexos del D.S. 022-2001-SA, realizada a la plantas procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora y almacenes de la empresa comercializadora del producto ofertado, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM. en caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y limpieza de ambientes) de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados. Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y desinfección de reservorio).
- h) Certificado de Inspección de Capacidad Instalada de Establecimiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- i) Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor, actualizados para la legalidad de los certificados.
- j) Copia de Registro de Propiedad Industrial (marca) a nombre del postor, emitido por INDECOPI y adjuntar la copia de resolución
- k) Certificado de Inspección de Disponibilidad de Stock actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- l) Copia de certificado de Inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un Laboratorio acreditado ante INACAL. adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062, y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
- m) Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA-ANCASH, a nombre del postor.
- n) Certificado de Inocuidad de Sacos de Polipropileno Tejido - Laminado actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.



"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA"
PISCOBAMBA – ANCASH



- o) Certificado de Desinsectación, Desinfección de Vehículo, adjuntar la copia de la ficha técnica.
- p) Certificado de Condición de Pequeño Agricultor emitida por la Agencia Agraria, o Declaración Jurada del Postor⁶.

TRIGO ENTERO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: TRIGO ENTERO

1. DEFINICIÓN

Elaborado a partir de granos secos, limpios y clasificados del género de trigo *triticum*, sometido a un proceso de separación de la cáscara (endospermo) para obtener un grano semi-pulido, perlado.

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

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

Su producción/procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en las "Guías de Buenas Prácticas Agrícolas" contenidas en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene" aprobada con Resolución Directoral N° 1542011-AG-SENASA-DIAIA, así como con la Autorización Sanitaria de Establecimiento emitida por SENASA.

2. REQUISITOS GENERALES.

2.1 Características organolépticas



Requisito	Especificación
Color	Amarillento de diferentes tonalidades.
Olores y sabores	Característico, exento de olores anormales, de insectos y ácaros.
Aspecto	Granos sueltos, sin grumos.

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación
Humedad	Máximo 14.5%

2.3 Características microbiológicas

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

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

3. REQUISITOS DE SANIDAD Y ASPECTO

⁶ Debido a que hay oficinas de las Agencias Agrarias que no están atendiendo de forma normal.



"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA"
PISCOBAMBA – ANCASH



- Granos dañados totales (*) : 3.0 % máx.
- Granos partido, pequeño y chupado : 3.0 % máx.
- Mezcla varietal : 5.0 % máx.
- Materias extrañas : 1.0 % máx.
- Libre de granos germinados.
- Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (huevo, larva, pupa o adulto).
- Libre de infección presencia de hongos (mohos y levaduras).
- Libre de olores no inherentes al producto, excremento de roedores u otros.

(*) Granos dañados totales: grano de trigo entero o partido que aparece evidentemente alterado en su color, olor, apariencia o estructura, como consecuencia del secamiento inadecuado, exceso de humedad, inmadurez, ataque de insectos, hongos germinación o cualquier otra causa.

4. ENVASE

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

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

5. ROTULADO

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

- Logotipo de la **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA**.
- Distribución Gratuita
- Nombre del producto, indicando la clase o variedad
- Peso Neto 50 Kg.
- Nombre, Razón social del productor o N° de RUC
- La frase "Producto Peruano"
- Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Plenos vigente expedido por el SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos aún vigente expedido por DIGESA.
- Indicar el año y mes de envasado o año de cosecha
- Frase: "Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado"

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

6. PESO

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

7. CERTIFICACIÓN

Para compras locales: el proveedor deberá acompañar su producto con los certificados de calidad o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos, físico químicos, de sanidad y aspecto del producto, emitido por un laboratorio de la zona o un laboratorio acreditado ante INACAL. El certificado o informe de ensayo deberá representar a todo el lote a entregar. La municipalidad evaluará las características físicas organolépticas y de cocción (Esta última evaluación es opcional).

8. Documentos de Presentación Obligatorio

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





"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA"
PISCOBAMBA – ANCASH



- a. Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. N° 004-2001-AG a nombre del Postor.
- b. Copia simple del Certificado de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
 - Certificados microbiológicos
 - Certificados físico químicos
 - Certificados Organolépticos
- c. Certificado Condición de Pequeño Agricultor Emitida por la Agencia Agraria, o Declaración Jurada del Postor.
- d. Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Fábrica actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo Peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor.
- e. Copia de Certificado de Inspección de la Aplicación del Sistema HACCP actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo Peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor.
- f. Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacenes actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo Peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor.
- g. Copia del Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA - ANCASH, a nombre del postor.
- h. Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de reservorios de agua y limpieza de ambientes) en correspondencia a los anexos del D.S. 022-2001-SA, realizada a la plantas procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora y almacenes de la empresa comercializadora del producto ofertado, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM. en caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y limpieza de ambientes) de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados. Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y desinfección de reservorio).
- i. Copia de Registro de Propiedad Industrial (marca) a nombre del postor, emitido por INDECOPI y adjuntar la copia de resolución.
- j. Certificado de Inspección de Capacidad Instalada de Planta actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- k. Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- l. Certificado de Inspección de Disponibilidad de Stock actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- m. Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Vehículo a nombre del postor, emitido por un Laboratorio adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N°





"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA"
PISCOBAMBA – ANCASH



004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.

- n. Certificado de Inocuidad de Sacos de Polipropileno Tejido - Laminado actualizado, emitido por un organismo de Inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- o. Certificado de Desinsectación, Desinfección de Vehículo, adjuntar la copia de la ficha técnica.
- p. Certificados de Salud Ocupacional, emitido por una Certificadora acreditada ante INACAL.
- q. Relación de productor (es) integrante(s) de la agrupación u organización de base o empresa productora (Anexo N° 04) .





"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA"
PISCOBAMBA – ANCASH



LENTEJA:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS LENTEJA:

1. DEFINICIÓN

La lenteja es el grano maduro de color marrón procedente de la especie *Lens culinaris Medik.* Es una leguminosa seca o menestra.

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

- SUPERIOR

En el proceso de compra se adquirirá Lenteja de **primera** calidad.

Su producción/procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en las "Guías de Buenas Prácticas Agrícolas" contenidas en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene" aprobada con Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, así como con la Autorización Sanitaria de Establecimiento emitida por SENASA.

2. REQUISITOS GENERALES

Los lotes de Lenteja marrón deberán estar exentos de olores, colores y sabores extraños, los Características organolépticas



Requisito	Especificación	Referencia
Color	Marrón	NTP 205.022:2014 LEGUMINOSAS LENTEJA
Olor	Característico, exento de olores extraños.	
Sabor	Característico, exento de sabores extraños	
Impurezas	Ausencia de insectos muertos y/o vivos	
Uniformidad	Conformado por una misma variedad (un mismo color y forma)	

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 15%	NTP 205.022:2014 LEGUMINOSAS LENTEJA
Tamaño	El lote debe estar conformado por un mismo tamaño.	
Grado de calidad	superior	
Grano infectado	0.0 %	
Grano picado	0.5 %	
Grano partido o quebrado	2.0 %	
Grano con cascara (TESTA) max.	2.0 %	
Grano Quemado	0.5 %	
Materias extrañas	0.2 %	
variedad de contraste	2.0 %	



"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA"
PISCOBAMBA – ANCASH



2.3 Características microbiológicas

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

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

5. ENVASE

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



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

7. ROTULADO

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de la **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA**.
- Distribución Gratuita
- Nombre del producto, indicando la clase o variedad
- Peso Neto 50 Kg.
- Nombre, Razón social del productor o N° de RUC
- La frase "Producto Peruano"
- Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA
- Fecha de vencimiento.
- Indicar el año y mes de envasado o año de cosecha
- Frase: "Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado"

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

8. PESO

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

9. CERTIFICACIÓN

Para compras locales: el proveedor deberá acompañar su producto con los certificados de calidad o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos, físico químicos, de sanidad y aspecto del producto, emitido por un laboratorio de la zona o un laboratorio acreditado ante INACAL. El certificado o informe de ensayo deberá representar a todo el lote a entregar. La municipalidad evaluará las características físicas organolépticas y de cocción (Esta última evaluación es opcional).

10. Documentos de Presentación Obligatorio

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



"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA"
PISCOBAMBA – ANCASH



- a. Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. N° 004-2001-AG a nombre del Postor.
- b. Copia simple del Certificado de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
 - Certificados microbiológicos
 - Certificados físico químicos
 - Certificados Organolépticos
- c. Certificado Condición de Pequeño Agricultor Emitida por la Agencia Agraria, o Declaración Jurada del Postor.
- d. Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Fábrica actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo Peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor.
- e. Copia de Certificado de Inspección de la Aplicación del Sistema HACCP actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo Peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor.
- f. Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacenes actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo Peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor.
- g. Copia del Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA - ANCASH, a nombre del postor.
- h. Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de reservorios de agua y limpieza de ambientes) en correspondencia a los anexos del D.S. 022-2001-SA, realizada a la plantas procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora y almacenes de la empresa comercializadora del producto ofertado, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM. en caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y limpieza de ambientes) de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados. Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y desinfección de reservorio).
- i. Copia de Registro de Propiedad Industrial (marca) a nombre del postor, emitido por INDECOPI y adjuntar la copia de resolución.
- j. Certificado de Inspección de Capacidad Instalada de Planta actualizado, emitido por un organismo de Inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- k. Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- l. Certificado de Inspección de Disponibilidad de Stock actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- m. Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Vehículo a nombre del postor, emitido por un Laboratorio adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N°





"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA"
PISCOBAMBA – ANCASH



004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.

- n. Certificado de Inocuidad de Sacos de Polipropileno Tejido - Laminado actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- o. Certificado de Desinsectación, Desinfección de Vehículo, adjuntar la copia de la ficha técnica.
- p. Certificados de Salud Ocupacional, emitido por una Certificadora acreditada ante INACAL.
- q. Relación de productor (es) integrante(s) de la agrupación u organización de base o empresa productora (Anexo N° 04) .





"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA"
PISCOBAMBA – ANCASH



ARVEJA VERDE PARTIDA:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS LENTEJA:

1. 1. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN

Denominación del bien : ARVEJA VERDE PARTIDA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción General : Es el grano seco, de color uniforme verde pálido, de superficie lisa, procedente de la especie *Pisum sativum*

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

2.1. Características

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la arveja verde partida se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- a.- Uno (1)
- b.- Dos (2)
- c.- Tres (3)
- d.- Cuatro (4)



Atributos del bien

La arveja verde partida deberá ser inocua y apropiada para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Cada lote de Arveja Verde Partida debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color y forma). Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), y la Norma Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (Adoptada en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003). Asimismo, deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en la Tabla 1 de la NTP de la referencia, para la arveja de calidad 2.	NTP 205.025:2014 MENESTRAS. Arveja
- Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.1 de la NTP de la referencia	
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos, de la R.M de la referencia	R.M. N° 591-2008/MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano (NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01)"

2.2. Envase

La arveja verde partida deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados.

Estos envases podrán ser bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que:



"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA"
PISCOBAMBA – ANCASH



- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

5. ENVASE

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

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

7. ROTULADO

En el rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de la **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA**.
- Distribución Gratuita
- Nombre del producto, indicando la clase o variedad
- Peso Neto 50 Kg.
- Nombre, Razón social del productor o N° de RUC
- La frase "Producto Peruano"
- Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA
- Fecha de vencimiento.
- Indicar el año y mes de envasado o año de cosecha
- Frase: "Almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado"



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

8. PESO

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

9. CERTIFICACIÓN

Para compras locales: el proveedor deberá acompañar su producto con los certificados de calidad o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos, físico químicos, de sanidad y aspecto del producto, emitido por un laboratorio de la zona o un laboratorio acreditado ante INACAL. El certificado o informe de ensayo deberá representar a todo el lote a entregar. La municipalidad evaluará las características físicas organolépticas y de cocción (Esta última evaluación es opcional).

11. Documentos de Presentación Obligatorio

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

- r. Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, emitido por la entidad SENASA, de acuerdo al D.S. N° 004-2001-AG a nombre del Postor.
- s. Copia simple del Certificado de Calidad, expedido por un laboratorio acreditado ante INACAL a nombre del postor, el cual deberá contener:
 - Certificados microbiológicos



"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA"
PISCOBAMBA – ANCASH



- Certificados físico químicos
- Certificados Organolépticos
- t. Certificado Condición de Pequeño Agricultor Emitida por la Agencia Agraria, o Declaración Jurada del Postor.
- u. Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Fábrica actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo Peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor.
- v. Copia de Certificado de Inspección de la Aplicación del Sistema HACCP actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo Peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor.
- w. Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacenes actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo Peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor.
- x. Copia del Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA - ANCASH, a nombre del postor.
- y. Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de reservorios de agua y limpieza de ambientes) en correspondencia a los anexos del D.S. 022-2001-SA, realizada a la plantas procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora y almacenes de la empresa comercializadora del producto ofertado, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. Nº 449-2001-SA/DM, en caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y limpieza de ambientes) de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados. Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y desinfección de reservorio).
- z. Copia de Registro de Propiedad Industrial (marca) a nombre del postor, emitido por INDECOPI y adjuntar la copia de resolución.
- aa. Certificado de Inspección de Capacidad Instalada de Planta actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- bb. Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- cc. Certificado de Inspección de Disponibilidad de Stock actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- dd. Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Vehículo a nombre del postor, emitido por un Laboratorio adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
- ee. Certificado de Inocuidad de Sacos de Polipropileno Tejido - Laminado actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- ff. Certificado de Desinsectación, Desinfección de Vehículo, adjuntar la copia de la ficha técnica.



"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA"
PISCOBAMBA – ANCASH



- gg. Certificados de Salud Ocupacional, emitido por una Certificadora acreditada ante INACAL.
- hh. Relación de productor (es) integrante(s) de la agrupación u organización de base o empresa productora (Anexo N° 04).





"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA"
PISCOBAMBA – ANCASH



ACEITE VEGETAL

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: ACEITE VEGETAL

1. DEFINICIÓN:

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

2. REQUISITOS GENERALES. Los aceites vegetales comestibles pueden ser:

- a) Puro (aceite proveniente de una sola materia prima) o
- b) Mixto (constituido por la mezcla de aceites puros)

2.1 Características organolépticas



Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y olor	Característico	NTP 209.001:1983 (Revisada el 2012) ACEITES VEGETALES COMESTIBLES. Definiciones y requisitos generales.
Partículas extrañas	No llevar partículas extrañas en suspensión	

2.2 Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Calidad¹⁾		
Agua	No contener más de 0,1 % de agua.	NTP 209.001:1983 (Revisada el 2012) ACEITES VEGETALES COMESTIBLES. Definiciones y requisitos generales.
Acidez	No tener una acidez libre expresada como ácido oleico, mayor de 0,20 %	
Índice de peróxido	No mayor de 5 miliequivalentes por kilo de muestra.	
Aceite mineral	Exentos de aceite de origen mineral.	
Resistencia al frío (aplicable solo para aceites winterizados)	Cumplir con una resistencia al frío mínima de 5 horas a 0°C	
Sinérgicos antioxidantes ²⁾	Ácido cítrico (sin limitación) Citrato de sodio (sin limitación) Ácido fosfórico (100 mg/Kg)	

Notas:

1) Para los aceites puros, deberán considerarse las especificaciones relativas a la calidad: acidez libre, índice de peróxido, densidad relativa (20 °C/agua a 20 °C), índice de saponificación, índice de refracción, índice de iodo, materia insaponificable, establecidas en la Norma Técnica Peruana específica (NTP 209.107-Aceite de Semilla de Soya, NTP 209.106-Aceite de Semilla de Algodón, NTP 209.139-Aceite de Maíz, etc.).

2) Excepto Citrato de monoglicéridos y Citrato de isopropilo en mezcla.



"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA"
PISCOBAMBA – ANCASH



2.3 Características microbiológicas

No aplica para el producto.

3. ENVASE

3.1 Envase primario

El envase deberá ser de plástico PET, de primer uso.

3.2 Envase secundario

Cajas de cartón corrugado de primer uso o bandejas de cartón corrugado cubierta por material termo encogible. El envase secundario deberá ser resistente y permitir el apilamiento del producto.

4. ROTULADO

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- ☐ Nombre del producto.
 - Logotipo de la **Municipalidad Provincial De Mariscal Luzuriaga**
 - Forma en que se presenta.
 - Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
 - Volumen en litros del producto envasado.
 - Peso neto del producto envasado.
 - Nombre, razón social y dirección del fabricante.
 - Código o clave del lote.
 - Fecha de vencimiento.
 - Número del Registro Sanitario.
 - País donde se elaboró el producto.
 - Condiciones de conservación.



El rótulo deberá estar consignado en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo

5. PESO

Presentaciones de 1.00 L en cajas de 12 unidades

6. CERTIFICACIÓN:

Para compras locales: el proveedor deberá acompañar su producto con los certificados de calidad o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos, físico químicos, de sanidad y aspecto del producto, emitido por el fabricante o un laboratorio acreditado ante INACAL. El certificado o informe de ensayo deberá representar a todo el lote a entregar. La municipalidad evaluará las características físicas organolépticas y de cocción (Esta última evaluación es opcional).

7. Documentos de presentación obligatorios.

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



"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA"
PISCOBAMBA – ANCASH



- a. Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio.
 - Ensayos Físico - Químico
 - Ensayos Organolépticos
- b. Copia de Certificado de inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
- c. Copia simple del Registro Sanitario del Producto vigente, expedido por DIGESA.
- d. Copia simple de la Resolución Directoral de validación del Plan HACCP, emitido por DIGESA, vigente a la fecha de presentación de las ofertas.
- e. Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacenes actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor.
- f. Copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo acreditado ante INACAL, a nombre del postor
- g. Copia Certificado de Calibración, emitido por INACAL - DA, a nombre del postor.
- h. En caso de ser distribuidor, presentar declaración jurada de uso de documentos firmada por el gerente de la planta productora, donde le autoriza a usar su documentación y a ofertar el producto convocado.
- i. Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Vehículo a nombre del postor, emitido por un Laboratorio adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
- j. Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección del almacén del distribuidor.
- k. Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnico.
- l. Copia del Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA - MINSA - ANCASH, a nombre del postor.
- m. Copia de la Licencia de Funcionamiento de la Planta de Producción.



"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA"
PISCOBAMBA – ANCASH



CONSERVA DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: CONSERVA DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica: Conserva de pescado
- 1.2 Tipo de alimentos: No Perecibles
- 1.3 Grupo de alimentos: Productos de Origen Animal
- 1.4 Descripción General: Es un producto enlatado, elaborado a partir de pescado fresco, sin cabeza, cola, ni vísceras de las especies de anchoveta; sardina, saballa; jurel; cocida y envasada en salsa de tomate; envase sellado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización comercial en autoclave a presión que le confiere larga vida útil a temperatura ambiente.

1.4.1 El producto deberá ser de las siguientes especies:

Anchoveta

Ingredientes: Anchoveta (*Engraulis ringens*) entera, agua, pasta de tomate, sal y espesante.

- 1.5 Cuarentena: El fabricante debe considerar un período de cuarentena mínimo de 30 a 40 días, previo a la comercialización de las conservas como medida de precaución para detectar defectos visibles, que permita asegurar que se reduzcan al mínimo los riesgos de contaminación por microorganismos que puedan dar lugar al deterioro de los alimentos y afectar la seguridad alimentaria de los consumidores.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características organolépticas



Requisito	Especificación	Referencia
Olor	Característico a pescado cocido, libre de olores extraños.	NTP 204.054:2011 CONSERVAS DE PRODUCTOS
Sabor	Agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños.	PESQUEROS. Anchoveta o sardina peruanas en conserva. Requisitos
Textura	Suave a medianamente firme.	
Apariencia del producto	Anchoveta: Troncos con piel brillante e íntegra, sin vísceras.	NTP CODEX STAN 70:2011 ATÚN Y BONITO EN CONSERVA NTP 204.018:1979 (Revisada el 2010)
	Sardina: Troncos con piel brillante e íntegra.	
	Atún: Filete, trozo o lomo entero de tamaño uniforme.	



"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA"
PISCOBAMBA – ANCASH



	Caballa: Tronco con piel brillante e íntegra, filete o trozos en los que se mantiene la estructura original del músculo.	CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. NTP CODEX STAN 119:2013 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Pescados en conserva
	Jurel: Porciones de pescado en los que se mantiene la estructura original del músculo.	
Apariencia del líquido de cobertura	De consistencia característico a salsa de tomate.	

2.2 Características físico químicas



Requisito	Especificación	Referencia
Presión de vacío para envase cilíndricos con capacidad de 200 g a 500 g de peso neto.	Plan de evaluación y número de determinaciones: n = 5 c = 2 Mínimo 150 mm (6 pulgadas) de mercurio.	SGC-MAI/SANIPES, Revisión 02, Abril 2010, "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola" (numeral 5.6.9.1.4)
Histamina	Plan de evaluación y número de determinaciones: n = 9 c = 2 m = 100 ppm M = 200 ppm	SGC-MAI/SANIPES, Revisión 02, Abril 2010, "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola". (numeral 5.6.9.1.5)

2.3 Control de Cierre: Requerimientos técnicos mínimos en envases de hojalata

Características	Requerimientos mínimos	Referencia
Ganchos de cuerpo y tapas	Uniformes en su perímetro	Acápito 5.6.9.1.3 "Evaluación del doble cierre SGC – MAI/SANIPES Revisión 02, Abril 2010.
Borde inferior del cierre	No presenta señales de laminación o cortes	
Doble cierre	No presenta señales de fractura	
Cierre	Uniforme a lo largo del perímetro	
Compuesto sellante o goma	Cubre todos los huecos, arrugas o espacios libres	
Porcentaje de compacidad	Superior al 75% en envases cilíndricos y sobre el 60% en envases de formas irregulares.	
Planchado del gancho	Planchado mínimo 75% (arruga máxima 25%) en envases cilíndricos y superior a 60% (arruga máxima 40%) en envases irregulares.	
Porcentaje de traslape	Superior al 45% en envases cilíndricos y sobre 40% en envases de formas irregulares.	
Largo de traslape	Mínimo 1 mm en envases cilíndricos y 0,8 mm en envases de formas irregulares.	
Gancho del cuerpo	Penetración mínima 70%	



"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA"
PISCOBAMBA – ANCASH



2.4 Características microbiológicas

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1).

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, en el cual se deberá tener en cuenta el lugar de destino del producto final, por lo que el Valor F_0 (efecto letal) aplicado debe tener un valor mínimo de 6 minutos. Y para productos a ser destinados a zonas cálidas (temperaturas mayores a 35°C) el valor F_0 deberá ser como mínimo 10 minutos.

3) PRESENTACION

3.1 Envase primario

Presentaciones referenciales:

Envase	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
½ lb Tuna tapa abrefácil (170 g)	Mínimo 170 g	Mínimo 115 g
1lb Tail (425 g)	Mínimo 425 g	Mínimo 280 g

Características:

- Sellado hermético: a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementará el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre ésta operación es crítica y obligatoria.
- Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido de gobierno, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.
- No se aceptará producciones (lotes) cuyo defecto sea el desprendimiento del barniz interno.
- El envase deberá corresponder al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto.
- El producto debe ser envasado cumpliendo con lo establecido en el artículo 99° de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas" (D.S. N° 040-2001-PE).



3.2 Envase secundario

Cajas de cartón corrugado

- Las cajas deberán garantizar un almacenamiento y transporte apropiados para asegurar las condiciones de integridad del envase primario.
- En el lado exterior de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción.



"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA"
PISCOBAMBA – ANCASH



- No se aceptarán cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

3.3 Tiempo de vida útil

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

3.4 Rotulado

La etiqueta deberá ser de papel cauché de 90 gramos estucado o papel con barniz UV. En la etiqueta rotulada se indicará claramente:

- **Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA**
- Nombre del producto
- Registro Sanitario del Producto
- Nombre y dirección del fabricante, y distribuidor
- Relación de Ingredientes utilizados
- Valor nutricional por lata
- Peso neto
- Peso escurrido
- Producto Peruano
- Consérvese en un lugar fresco y ventilado

Los siguientes datos deben encontrarse en la tapa, repujados o por inyección de tinta (superior o inferior), estas deberán ser Claras y/o legibles.

- Fecha de producción (Formato: DD-MM-AA)
- Fecha de vencimiento (Formato: DD-MM-AA)
- Código de identificación del fabricante y el lote de producción



5) Documentos de Presentación Obligatoria

- a) Copia simple del certificado de conformidad de análisis de calidad, expedido por un laboratorio en el cual deberá contener:
 - Ensayos Microbiológicos
 - Ensayos físico - Químicos
 - Ensayos Organolépticos
- b) Copia de Certificado de Inspección de disponibilidad de stock del producto objeto de la convocatoria vigente cuyo certificado estará emitido por un organismo de inspección el cual deberá encontrarse en la lista de acreditados como tal ante INACAL a nombre del postor, para la legalidad de los certificados presentar el original al momento del acto público.
- c) Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacenes actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor.
- d) Copia Certificado de Calibración, emitido por INACAL - DA, a nombre del postor.
- e) Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, a nombre del postor.
- f) Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de almacenes de l distribuidor.
- g) Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnico.



"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA"
PISCOBAMBA – ANCASH



- h) Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de vehículo a nombre del postor, emitido por un Laboratorio adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía y Seguro Obligatorio de Accidentes Tránsito (SOAT) de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
- i) Certificados de Salud Ocupacional, emitido por una Certificadora acreditado ante INACAL.
- j) En caso de ser distribuidor, presentar declaración jurada de uso de documentos firmada por el gerente de la planta productora, donde le autoriza a usar su documentación y a ofertar el producto convocado.
- k) Copia de Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA - ANCASH, a nombre del postor.
- l) Copia Del Protocolo De REISTRO SANITARIO otorgado por SANIPES.
- m) Constancia de Verificación del Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos HACCP otorgado por SANIPES.





"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA"
PISCOBAMBA – ANCASH



FIDEOS TALLARIN

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: FIDEOS TALLARIN

1. DEFINICIÓN:

Es el producto obtenido a partir de la harina de trigo fortificada, con adición o no de otras harinas, agua y otros ingredientes.

2. REQUISITOS GENERALES. Los aceites vegetales comestibles pueden ser:

2.3 Características organolépticas

Requisito	Especificación
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.
Aspecto	Integro, exento de materias extrañas.
Color	Libre de manchas blanquecinas o de otros colores que no correspondan al producto, el color debe ser homogéneo, según la composición del producto.

2.4 Características físico-químicas



Requisito	Especificación	Referencia
Calidad¹⁾		
Humedad (%)	Máximo 14	NTP 206.010:2018 Pastas o Fideos para consumo humano. Requisitos.
Acidez titulable (expresado en ácido láctico) (%)	Máximo 0.46	

2.3 Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ³	10 ³
Coliformes	5	3	5	2	10	10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10 ²	10 ³
<i>Clostridium perfringens</i> (*)	8	3	5	1	10 ⁴	10 ³
<i>Salmonella</i> sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-

(*) Solo para pastas con relleno de carne.

Fuente: R.M. N° 591-2005/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.6. Fideos o pastas desecadas con o sin relleno (incluye fideos a base de verduras, al huevo, otros).

3. ENVASE

3.1 Envase primario

Bolsa Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado.

3.2 Envase secundario.

Bolsa de polietileno (PE).



"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA"
PISCOBAMBA – ANCASH



4. ROTULADO

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

- Nombre del producto.
- Logotipo de la **Municipalidad Provincial De Mariscal Luzuriaga**
- Forma en que se presenta.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Volumen en litros del producto envasado.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- País donde se elaboró el producto.
- Condiciones de conservación.



El rótulo deberá estar consignado en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo

5. PESO

Presentaciones de 500 g. en bolsones de 20 unidades

6. CERTIFICACIÓN:

Para compras locales: el proveedor deberá acompañar su producto con los certificados de calidad o informe de ensayo de los requisitos microbiológicos, físico químicos, emitido por el fabricante o un laboratorio acreditado ante INACAL. El certificado o informe de ensayo deberá representar a todo el lote a entregar. La municipalidad evaluará las características físicas organolépticas, físico químicas y microbiológicas.

7. Documentos de presentación obligatorios.

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

- a. Copia simple del Certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio.
 - Ensayos Físico - Químico
 - Ensayos Organolépticos
- b. Copia simple del Registro Sanitario del Producto vigente, expedido por DIGESA.
- c. Copia simple de la Resolución Directoral de validación del Plan HACCP, emitido por DIGESA, vigente a la fecha de presentación de las ofertas.



"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA"
PISCOBAMBA – ANCASH



- d. Copia de Certificado de Inspección Higiénico - Sanitario de Almacenes actualizado, emitido por un organismo acreditado por el organismo peruano de acreditación INACAL - DA, a nombre del postor.
- e. Copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento actualizado, emitido por un organismo acreditado ante INACAL, a nombre del postor
- f. Copia Certificado de Calibración, emitido por INACAL - DA, a nombre del postor.
- g. En caso de ser distribuidor, presentar declaración jurada de uso de documentos firmada por el gerente de la planta productora, donde le autoriza a usar su documentación y a ofertar el producto convocado.
- h. Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Vehículo a nombre del postor, emitido por un Laboratorio adjuntar copia de tarjeta de propiedad, tarjeta de mercancía, y Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), de acuerdo a la ley N° 29157, Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que prueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria; artículo N° 17.
- i. Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección del almacén del distribuidor.
- j. Certificado de desinsectación, desinfección de vehículo con el que se transportará el producto, adjuntar la copia de la ficha técnico.
- k. Copia del Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH), emitido por la entidad DIRESA - MINSA - ANCASH, a nombre del postor.

Los participantes al momento de hacer llegar sus propuestas deberán, entregar en calidad de presentación una (01) muestra equivalente a 1 kg para cada ítem los granos, "arroz, trigo, lenteja y arveja partida" Un litro de aceite vegetal y 500 g de fideos tallarín, y una muestra de anchoveta en salsa de tomate x 425 g. con precinto de seguridad identificado con nombre del postor

Estableciéndose que la empresa ganadora de la buena pro, debe promocionar su producto en degustaciones con los beneficiarios de los programas sociales, sin costo adicional al valor del producto ofertado.

NOTA:

Los certificados deben ser emitidos por una certificadora acreditada, ante INDECOPI, (Sistema de Certificación N° 7).

- El muestreo deberá realizarse de acuerdo a la Norma ITINTEC203.103 sobre conservas y Semi conservas (inspección por atributos). Nivel II.
- La inspección de las unidades muestreadas deberá realizarse de acuerdo a la Norma ITINTEC 204.007 "Conservas de productos de la Pesca en Envases de hojalata (Método de ensayo físico organoléptico).



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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO

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

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los diez (10) días de producida la recepción.

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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



CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto en el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR DIEZ (10) DÍAS O VEINTE (20) DÍAS SI EL OBJETO MATERIA DE CONTRATACIÓN ES COMPLEJO O SOFISTICADO] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de diez (10) días, dependiendo de la complejidad o sofisticación de la contratación. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al contratista periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES



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

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.1\% \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Donde:

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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



CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”



FORMATOS Y ANEXOS

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA	
RÉGIMEN ESPECIAL N° 001-2021-MPML/ CA - PRIMERA CONVOCATORIA	
“ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA CORRESPONDIENTE AL AÑO 2021”	
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:	
RUC:	
REPRESENTANTE LEGAL:	
DOMICILIO LEGAL:	
TELÉFONO:	
CORREO ELECTRÓNICO:	
ÍTEM A PRESENTARSE:	
FECHA:	
* AUTORIZAMOS RECIBIR LAS COMUNICACIONES EN EL CORREO ELECTRÓNICO	
**ADJUNTO COPIA SIMPLE DE RNP, COPIA DEL DNI	



FORMATO N° 1

MODELO DE CARTA DE ACREDITACIÓN

Señores
COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.
REGIMEN ESPECIAL N° 001-2021-MPML/CA
Presente.-

[CONSIGNAR NOMBRE DEL POSTOR (PERSONA NATURAL, PERSONA JURÍDICA)], identificado con DNI [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA NATURAL] y N° RUC N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], debidamente representado por su [CONSIGNAR SI SE TRATA DE REPRESENTANTE LEGAL EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA O DEL REPRESENTANTE COMÚN, ASÍ COMO SU NOMBRE COMPLETO], identificado con DNI N° [.....], tenemos el agrado de dirigirnos a ustedes, en relación con la **ADJUDICACION N° 001-2021-MPML/CA – LEY N° 27767 – 1RA CONVOCATORIA**, a fin de acreditar a nuestro apoderado: [CONSIGNAR NOMBRE DEL APODERADO] identificado con DNI N° [.....], quien se encuentra en virtud a este documento, debidamente autorizado a realizar todos los actos vinculados al proceso de selección.

Para tal efecto, se adjunta copia simple de la ficha registral vigente del suscrito.⁶

.....

Firma, Nombres y Apellidos del postor o

Representante legal o común, según corresponda

ANEXO N° 01:
DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

⁶ Incluir dicho párrafo sólo en el caso de personas jurídicas.



Señores
COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.
REGIMEN ESPECIAL Nº 001-2021-MPML/CA
Presente.-

Estimados Señores:

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

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

AUTORIZACIÓN MUNICIPAL

Municipalidad	Nº de Licencia de Funcionamiento	Fecha

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 02:
DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

Señores
COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.
REGIMEN ESPECIAL N° 001-2021-MPML/CA
Presente.-

De nuestra consideración:

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las Bases y demás documentos del proceso de la referencia y, conociendo todas las condiciones existentes, el postor ofrece el “ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA CORRESPONDIENTE AL AÑO 2021” DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA, de conformidad con las Especificaciones Técnicas, las demás condiciones que se indican en el Capítulo III de la sección específica de las Bases y los documentos del proceso.

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

PRODUCTO OFERTADO	TOTAL (KG)	LUGAR DE ENTREGA

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 03: DECLARACIÓN JURADA (ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)

Señores
COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.
REGIMEN ESPECIAL N° 001-2021-MPML/CA
Presente.-

De nuestra consideración:

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

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Que mi información (en caso que el postor sea persona natural) o la información de la persona jurídica que represento, registrada en el RNP se encuentra actualizada.
- iv. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables del TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- v. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- vi. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
1)
- vii. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- viii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO Nº 4
RELACION DE PRODUCTORE (S) INTEGRANTE (S) DE LA
AGRUPACION U ORGANIZACIÓN DE BASE O EMPRESA DE
PRODUCTORES

Señores
COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.
REGIMEN ESPECIAL Nº 001-2021-MPML/CA
Presente.-

De nuestra consideración:

Por medio del presente, nosotros: Nombre del Postor:

.....

Representante Legal:

.....

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

APELLIDOS Y NOMBRES	Nº DE DNI.	DIRECCIÓN	Cantidad (Kg)	FIRMA DEL PRODUCTOR
TOTALES				

NOTA: Para el caso de la organización de base o empresa de productores sus integrantes, consignaran solamente el DNI.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 05 DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores
COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.
REGIMEN ESPECIAL N° 001-2021-MPML/CA
Presente.-

De nuestra consideración:

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO Nº 6

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

Señores
COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.
REGIMEN ESPECIAL Nº 001-2021-MPML/CA
Presente.-

De nuestra consideración:

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

1. Haber recibido la documentación correspondiente de las bases generales REGIMEN ESPECIAL Nº 001-2020-MPP-CE, de la LEY 27767, Haberla revisado, comprometiéndonos a cumplir con las Exigencias de dichos términos.
2. Declaramos ser pequeños agricultores- productores y/o productores (No agricultores), procesadores /de productos hidrobiológicos locales de acuerdo a lo señalado por la ley Nº 27767 y su reglamento, Sometiéndonos a las aplicaciones de la referida ley.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 07 EXPERIENCIA Del POSTOR

Señores
COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.
REGIMEN ESPECIAL N° 001-2021-MPML/CA
Presente.-

Presente.

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO	FECHA	MONEDA	IMPORTE
1						
2						
3						
4						
MONTO TOTAL (S/)						

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO Nº 8 CARTA DE PROPUESTA ECONÓMICA

Señores
COMISIÓN DE ADQUISICIÓN.
REGIMEN ESPECIAL Nº 001-2021-MPML/CA
Presente.-

De nuestra consideración,

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

PRODUCTO OFERTADO	Cantidad Ofertada en Kilogramos/Litros	Precio Unitario	MONTO TOTAL (S/.)
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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