MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAYLLOMA

BASES ADMINISTRATIVAS

Ley N° 27767 PARA EL PROGRAMA NACIONAL COMPLEMENTARIO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA

ADQUISICIÓN N° 001

-2020-MPC

CONTRATACIÓN DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA EN ATENCIÓN A LA MODALIDAD DE PANTBC, COMEDORES POPULARES, HOGARES Y ALBERGUES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAYLLOMA

Chivay, Marzo del 2020


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL CAYLLOMA
GERENCIA MUNICIPAL
CHIVAY


ALCALDIA
V°B°


DIRECCION
GERENCIA REGIONAL


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAYLLOMA
GERENCIA DE
DESARROLLO
ECONÓMICO
CHIVAY


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAYLLOMA
Asesoría
Legal

CAPÍTULO I
GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAYLLOMA

RUC Nº : 20198033414

Domicilio legal : PLAZA DE ARMAS N° 104 – CHIVAY

Teléfono: : 054-531023

Correo electrónico: : gerencia-municipal@municaylloma.gob.pe

1.1. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la CONTRATACIÓN DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA (PANTBC), DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAYLLOMA.

Ítem	Descripción	Unidad de medida	Cantidad
I	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GR	GR	4500 LATAS
II	MAÍZ PARA MOTE PELADO – EN PRESENTACIÓN DE BOLSAS DE 4 KG	KG	1200 KILOS
III	QUINUA BLANCO PERLADA – EN PRESENTACIONES DE BOLSAS DE 2 KG	KG	600 KILOS
IV	AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA – EN PRESENTACIÓN DE BOLSAS DE 5 KG	KG	1500 KILOS
V	ARROZ PILADO SUPERIOR EN PRESENTACIÓN DE BOLSAS DE 5 KG	KG	4500 KILOS
VI	CHUÑO NEGRO – EN PRESENTACIÓN DE BOLSAS DE 4 KG	KG	1200 KILOS

1.2. FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS

Las Fichas técnicas están especificadas en el **ANEXO N° 1**

1.3. VALOR REFERENCIAL

Productos	Precio Referencial
LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GR	3.50
MAÍZ PARA MOTE PELADO – EN PRESENTACIÓN DE BOLSAS DE 4 KG	9.50
QUINUA BLANCO PERLADA – EN PRESENTACIONES DE BOLSAS DE 2 KG	13.20
AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA – EN PRESENTACIÓN DE BOLSAS DE 5 KG	3.50
ARROZ PILADO SUPERIOR EN PRESENTACIÓN DE BOLSAS DE 5 KG	3.50
CHUÑO NEGRO – EN PRESENTACIÓN DE BOLSAS DE 4 KG	10.50

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La presente adquisición se realizará con Fuente de Financiamiento de Recursos Ordinarios correspondiente al Presupuesto transferido del año 2020 para el PCA.

1.5. CONDICIONES DEL SUMINISTRO

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado acorde a cada uno de los productos.

El plazo de entregas de los productos será de cinco (05) días calendarios, contados partir de la fecha de la suscripción del contrato o la notificación de la orden y su ejecución será exclusivamente con la Municipalidad Provincial de Caylloma, debiendo entregar el postor ganador los insumos en el Almacén Central de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Caylloma, sito en la Plaza de Armas N°104 de la Ciudad de Chivay de la Provincia de Caylloma del Departamento de Arequipa para lo cual el proveedor asumirá los costos y medio de transporte adecuados.

Los bienes serán entregados cada mes de acuerdo a la cantidad requerida previamente por el área usuaria de la Municipalidad Provincial de Caylloma y en los casos en que la cantidad del producto no es muy significativa será entregada en una sola armada.

1.6. FORMA DE PAGO

El pago se realizará de acuerdo al cronograma establecido, una vez entregado el producto; el proveedor debe presentar de inmediato la solicitud de pago, con el que se iniciará el trámite para el pago correspondiente previa presentación de los siguientes documentos:

- Factura
- Guía de Remisión – Remitente
- Certificados Organolépticas, Físico, Químicas y Microbiológicas según corresponda a cada bien.
- Informe de Conformidad del Área Usuaria.

1.7. CARACTERÍSTICAS DE LOS POSTORES

1.7.1. Los postores, son persona natural o jurídica dedicada a la actividad agrícola que desarrolla sus actividades productivas dentro de la limitación geográfica de la Provincia de Caylloma y cumplan con las condiciones señaladas en el Reglamento N°27767.

1.7.2. Podrán intervenir como postores, los pequeños agricultores de **QUINUA BLANCA PERLADA, AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA, ARROZ PILADO SUPERIOR, MAÍZ PARA MOTE PELADO, LECHE EVAPORADA ENTERA** de la Provincia de Caylloma y de la Region de Arequipa, en forma individual, agrupada a través de sus organizaciones de base o empresas de productores.

1.7.3. La condición de pequeño agricultor deberá ser acreditada mediante certificación emitida por la Dirección Regional Agraria y/o Agencia Agraria correspondiente para este proceso convocado por la Municipalidad Provincial de Caylloma.

1.7.4. La vigencia de ese certificado de pequeño agricultor será de doce (12) meses desde la fecha de su emisión. En caso, que el certificado de pequeño agricultor consigne de prioridad de vigencia otorgado por la Direccion Regional de Agricultura prevalecerá esta.

1.7.5. Los postores seleccionados deben garantizar ante la comisión la totalidad del producto ofertado a la Municipalidad Provincial de Caylloma mediante la cual se validará mediante una declaración jurada debiéndose tener en su almacén el producto ofertado antes de la suscripción del contrato.

1.7.6. La presentación para agrupaciones no tendrá limite de integrantes.

1.7.7. 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.

1.7.8. Podrán intervenir como ofertantes los agricultores que hayan recabado sus bases personalmente o a través de la carta poder legalizada notarialmente.

1.7.9. No está permitido LA CONCERTACIÓN DE PRECIOS DE SUS PROPUESTAS entre los postores, asi mismo no está permitido que los postores estén concertando precios horas antes de la presentación de sus propuestas.

1.7.10. Las organizaciones o empresas de productores que participan en este proceso deberán acreditar como la partida registral de la constitución de la asociación y/o empresa vigente emitida por registros públicos.
1.7.11. Cuando el postor oferta en forma de organización de base o empresa de productores se presenta al acto público a través de su representante legal de forma indelegable.
1.7.12. Los postores podrán presentar sus propuestas a todos los ítems requeridos.
1.7.13. Los postores en este proceso de adquisicion, no deben haber cometido incumplimiento de contrato en la entrega de los productos, estar sancionados o suspendidos con esta y/o otras municipalidades o entidades públicas, de ser así quedarán automáticamente descalificados, previa verificación en el órgano rector correspondiente o mediante información obtenida por la entidad que convoca.
1.7.14. Los postores en este proceso de adquisición NO DEBEN HABER QUEDADO DESCALIFICADOS DE DOCUMENTOS en procesos similares con esta u otra municipalidad o entidad pública, de ser así quedarán automáticamente descalificados, previa verificación en el órgano correspondiente o mediante información obtenida por la entidad que convoca.
1.7.15. Los postores entregarán sus propuestas en sobre cerrado y rotulado identificándolo según el producto que ofertan: QUINUA BLANCA PERLADA, AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA, ARROZ PILADO SUPERIOR, MAÍZ PARA MOTE PELADO, LECHE EVAPORADA ENTERA, CHUÑO NEGRO.
1.7.16. Todos los postores para ser proveedores del estado deberán contar con:

- Registro único de contribuyentes (RUC).
- Tener la inscripción vigente en el capítulo bienes del Registro Nacional de Proveedores (RNP), asociado al RUC.
- No estar en el registro de proveedores inhabilitados para contratar con el Estado.
- No encontrarse suspendido para contratar con el Estado.
- No tener impedimentos para participar en el PROCEDIMIENTO.
- El ubigeo geográfico (región, provincia y distrito) registrado en la opción "registro" de los catálogos, debe ser el mismo al declarado como domicilio fiscal en el registro administrado en la Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria (SUNAT).
- No contar con deudas que registren la categoría "pérdida" en ninguna de las categorías de clasificación crediticia del deudor de la cartera de créditos, en el registro administrado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP.
- Estar en el registro administrado por la Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria (SUNAT). También el proveedor deberá encontrarse cómo contribuyente "activo" y con condición de contribuyente "habido". Efectuar el depósito por concepto de garantía de cumplimiento antes de la fecha de suscripción automática del Acuerdo, conforme a las consideraciones establecidas en el Procedimiento para la Implementación de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco.

1.8. DOCUMENTACIÓN

Documentos para la admisión de la oferta

a) Declaración Jurada de Datos del Postor. (**Anexo Nº 2)**

b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.

En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.

El certificado de vigencia de poder expedido por registros públicos no debe tener una antigüedad mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de

ofertas, computada desde la fecha de emisión.

c) Declaración Jurada del Comportamiento del Postor. **(Anexo Nº 3)**

d) Declaración Jurada de Cumplimiento de las Especificaciones Técnicas (**Anexo Nº 4**)

e) Declaración Jurada de Plazo de Entrega. **(Anexo Nº 5)**[1]

f) El precio de la oferta en soles y el detalle de precios unitarios, solo cuando el procedimiento de selección se haya convocado por dicho sistema. Así como el monto de la oferta de la prestación accesoria, cuando corresponda. **(Anexo Nº 6)**.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

Documentos para acreditar los requisitos de calificación

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los **"Requisitos de Calificación"**.

a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad[2].

1.9. DEL ROTULADO:

a) Nombre o denominación del producto.
b) País de fabricación.
c) Si el producto es perecible:
- c.1 Fecha de vencimiento.
- c.2 Condiciones de conservación.
- c.3 Observaciones.
- c.4 Registro Sanitario.

d) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
e) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
f) Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
g) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
h) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.

[1] En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.
[2] Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

1.10. CALENDARIO DEL PROCESO DE ADQUISICIÓN

ETAPA	FECHA	LUGAR/ MEDIO
CONVOCATORIA FORMULACIÓN DE CONSULTAS	DEL 6 AL 13 DE MARZO DEL 2020	• Publicación en la Pág. Web de la Municipalidad Provincial de Caylloma. • Publicación en las vitrinas de la Municipalidad Provincial de Caylloma. • Publicación en las vitrinas de la Dirección Agencia Agraria de Caylloma. • Publicación en un medio de comunicación local. • Publicación en medios de comunicación Regional como Diarios, Radioemisoras y Televisoras.
ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS	DEL 16 AL 18 DE MARZO	• Publicación en la Pág. Web de la Municipalidad Provincial de Caylloma. • Comunicación escrita via email a cada uno de los postulantes.
RECEPCIÓN, APERTURA Y EVALUACIÓN DE PROPUESTAS TÉCNICAS. EVALUACIÓN ECONÓMICA Y OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO.	19 DE MARZO	• Salon Consistorial de la Municipalidad Provincial de Caylloma. Horas 10:00 a.m
SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	25 DE MARZO	• Municipalidad Provincial de Caylloma.

1.11. PENALIDADES

Artículo 24.- Penalidad

El contrato establecerá las penalidades por incumplimiento parcial o tardío de las obligaciones.

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

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

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

Donde F (factor) tendrá los siguientes valores:

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

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

Artículo 25.- Causales de Resolución del contrato imputables al contratista

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

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

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

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

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

1.12. SANCIONES

DE LAS SANCIONES

Artículo 29.- Potestad sancionadora del OSCE

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

Artículo 30.- Causales de imposición de sanción a los proveedores, postores y contratistas

El Tribunal impondrá la sanción administrativa de suspensión o inhabilitación a los proveedores, postores o contratistas que:

a) No mantengan su oferta hasta el otorgamiento de la Buena Pro y, de resultar ganadores, hasta la suscripción del contrato; o no suscriban injustificadamente el contrato;

b) Incumplan injustificadamente con las obligaciones derivadas del contrato, dando lugar a que éste se les resuelva de conformidad con la presente norma;

c) Contraten con el Estado estando impedidos para ello de acuerdo a lo establecido en el Artículo 9 del Texto Único Ordenado de la Ley de Contrataciones y Adquisiciones del Estado;

d) Participen en prácticas restrictivas de la libre competencia, según lo establecido en el Artículo 10 del Texto Único Ordenado de la Ley de Contrataciones y Adquisiciones del Estado, previa declaración del organismo nacional competente;

e) Realicen subcontrataciones;

f) Presenten documentos falsos o declaraciones juradas con información inexacta a la Entidad o al OSCE;

Los postores o contratistas que incurran en las causales establecidas en los incisos c), d), e) y f) precedentes, serán sancionados con suspensión para contratar con el Estado por un período no menor de tres (3) meses ni mayor de un (1) año.

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

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

Artículo 31.- Obligación de informar sobre presuntas infracciones

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

1.13. PROFORMA DEL CONTRATO

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA –MODALIDAD PANTBC

ADQUISICION DE NOMBRE DEL PRODUCTO

CONTRATO Nº.....-2019-MPC-CHIVAY

Conste por el presente documento la realización del Contrato de Suministro de Alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria – MODALIDAD PANTBC; que celebran de una parte la **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAYLLOMA**, con RUC No **20198033414** con domicilio legal en la Plaza de Armas N°104- debidamente representada por el GERENTE MUNICIPAL .....identificado con DNI No .....en adelante se le denominará **LA MUNICIPALIDAD;** y de otra parte don..... RUC N°.....debidamente representado por don..... identificado con DNI N°..... señalando domicilio legal en.....; según poder inscrito en la Partida N°..... Asiento N°..... y ..... del Registro de Personas Jurídicas de Caylloma, a quien en adelante se le denominará **EL POSTOR;** en los términos y condiciones siguientes:

CLAUSULA PRIMERA: OBJETO DEL CONTRATO

Por el presente contrato la Municipalidad Provincial de Caylloma adquiere al POSTOR la cantidad de....., Para consumo humano, según las especificaciones de calidad y sanidad Establecidas en el Anexo Nº 1 de las Bases, de acuerdo al siguiente detalle:

Ítem	Descripción	Unidad de medida	Cantidad
I			

CLAÚSULA TERCERA: OBLIGACIONES DE LOS CONTRATANTES

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado acorde a cada uno de los productos.

El plazo de entregas de los productos será de cinco (05) días calendarios, contados a partir de la fecha de la suscripción del contrato o la notificación de la orden y su ejecución será exclusivamente con la Municipalidad Provincial de Caylloma, debiendo entregar el postor ganador los insumos en el almacén Central de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Caylloma, sito en la Plaza de Armas N°104 de la Ciudad de Chivay de la Provincia de Caylloma del Departamento de Arequipa para lo cual el proveedor asumirá los costos y medio de transporte adecuados.

Los bienes serán entregados en una sola entrega la cantidad requerida previamente por el área usuaria de la Municipalidad Provincial de Caylloma y en los casos en que la cantidad del producto no es muy significativa será entregada en una sola armada.

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

CLAÚSULA CUARTA: FORMAS DE PAGO.

El pago se realizará de acuerdo al cronograma establecido, una vez entregado el producto; el proveedor debe presentar de inmediato la solicitud de pago, con el que se iniciará el trámite para el pago correspondiente previa presentación de los siguientes documentos:

- Factura
- Guía de Remisión – Remitente
- Certificados Organolépticas, Físico, Químicas y Microbiológicas según corresponda a cada bien.
- Informe de conformidad del área usuaria.

CLAÚSULA QUINTA: PENALIDADES

El contrato establecerá las penalidades por incumplimiento parcial o tardío de las obligaciones.

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

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

Penalidad diaria = (0.05 x Monto del Contrato)

(F x Número en días del plazo)

Donde F (factor) tendrá los siguientes valores:

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

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

CLAUSULA SEXTA: RESOLUCION DE CONTRATO

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

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

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

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

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

CLAUSULA SÉPTIMA: SOLUCION DE CONTROVERSIAS

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

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

La interposición de un recurso impugnativo suspende el proceso de adquisición en el estado en que se encuentre.

El Consejo Superior de Contrataciones y Adquisiciones del Estado - OSCE resolverá en última instancia administrativa el Recurso de Revisión, para los efectos exclusivos de la presente norma. Dicho recurso será admitido conforme a los plazos y requisitos exigidos para la Adjudicación de Menor Cuantía, de acuerdo al Texto Único Ordenado de la Ley de Contrataciones y Adquisiciones del Estado, su Reglamento y el Texto Único de Procedimientos Administrativos de OSCE.

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

Solución de controversias durante la ejecución del contrato

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

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

En señal de conformidad, las partes suscriben el presente instrumento, en la Ciudad de Chivay a los..... Días del mes de..... del año Dos mil Diecinueve.

POR LA MUNICIPALIDAD	**EL PRODUCTOR**

ANEXOS

ANEXO Nº 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PRODUCTO: MAÍZ PARA MOTE PELADO

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

1.1. **Denominación del Bien** : MAÍZ
1.2. **Tipo de Alimentos** : No perecibles
1.3. **Grupo de Alimentos** : Cereales y Derivados
1.4. **Unidad de Medida** : Kilogramos (kg)
1.5. **Descripción General**: El maíz mote, obtenido de la especie Zea Mays L., es un grano grande, seco, plano redondeado. Que se encuentra sin cáscara.

El maíz mote es obtenido de granos grandes de maíz que se lavan y desinfectan, para ser pelados y secados. Estos granos se seleccionan y se calibran para ser envasados sin presencia de impurezas.

Su producción procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción de Alimentos e Higiene" aprobada con Resolución Directorial Nro. 154-2011-AG-SENASA- DIAIA, así como con la Autorización Sanitaria del Establecimiento emitida por SENASA.

2. **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

2.1. Características Organolépticas

CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
Color	Blanco Cremoso
Olores y Sabores	Característico, exento de olores y sabores anormales.
Aspecto	Granos Sueltos, sin grumos.
Impurezas	Exento de impurezas de origen animal, incluidos insectos vivos y/o muertos o en cualquiera de sus estados biológicos o cualquier otro material extraño.

2.2. Características Físico Químicas

Se debe tener un contenido de humedad como máximo del 14.5% según la NTP 205.011:2009, Cereales y Leguminosas, Maíz Amiláceo.

2.3. Características Microbiológicas

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	C	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^4	10^5

Fuente: *R.M. Nro. 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.I.).*

3. **PRESENTACIÓN**

3.1. Envase Primario

Será en envase de polipropileno o polietileno de primer uso, siendo la presentación 4 kg de Peso Neto, que sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

3.2. Envase Secundario

Sacos de Polipropileno o bolsas de polipropileno o Polietileno de primer uso.

3.3. **Tiempo de Vida Útil**

Será 01 año a partir de la fecha de producción.

3.4. **Rotulado**

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

a) Nombre del producto, indicar además "Distribución Gratuita", "Prohibida su Venta".
b) Peso Neto del Producto envasado en Kg.
c) Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.
d) Número de Autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos Vigente expedido por el SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA.
e) Código o Clave del Lote.
f) Fecha de Vencimiento.
g) Condiciones de Conservación.
h) País de Fabricación.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria. Con carácteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de los rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario (no toxica), la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo, no se permitirá el uso de stikers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble u otras tintas que se desprenden con facilidad.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple de la Autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.
- Copia del Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase de acuerdo a la Reglamentación Sanitaria competente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga validación Técnica Oficial al Plan HACCP, referida a la Línea de Producción Según R.M. Nro.449-2006-MINSA o copia simple de certificación de los Principios Generales de Higiene – PGH, emitida por DIGESA.
- Original o copia legalizada notarialmente al momento de firma de contrato, de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, fisicoquímicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditada ante INACAL. Se podrá aceptar los certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.
- Copia del certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y limpieza de ambientes realizada a la planta procesadoras del producto ofertado, almacenes de la planta procesadora, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresa de saneamiento ambiental en conformidad al establecido en D.S.022-2001 –SA/DM. Si los almacenes de la planta procesadora se encuentran localizados en la misma planta, bastara con la presentación de un solo certificado.

Los requisitos microbiológicos deben realizar de acuerdo a lo establecido en la R.M. Nro. 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP a la Autorización Sanitaria debe mantenerse vigente durante el envasado del producto; siendo responsabilidad del proveedor adquirir productos qua mantengan la vigencia del requisito señalado en la presente Ficha Técnica.

5. TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el

piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

6. **PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA**

El plazo de entregas de los productos será de tres (03) días calendarios, contados partir de la fecha de la suscripción del contrato o la notificación de la orden y su ejecución será exclusivamente con la Municipalidad Provincial de Caylloma, debiendo entregar el postor ganador los insumos en el almacén central de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Caylloma, sito en la Plaza de Armas N°104 de la Ciudad de Chivay de la Provincia de Caylloma del Departamento de Arequipa para lo cual el proveedor asumirá los costos y medio de transporte adecuados.

7. **FINALIDAD PÚBLICA DEL CONTRATO**

Adquirir alimentos para el Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente Ambulatorio con Tuberculosis y Familia (PANTBC), de la Municipalidad Provincial de Caylloma, en las mejores condiciones de calidad, sabor y de economía y que los beneficiarios del programa accedan a un alimento de calidad y que sea de su agrado.

8. **FORMA DE PAGO**

El pago se realizará de acuerdo al cronograma establecido, una vez entregado el producto; el proveedor debe presentar de inmediato la solicitud de pago, con el que se iniciara el trámite para el pago correspondiente previa presentación de los siguientes documentos:

- Factura
- Guía de Remisión – Remitente
- Guía de Remisión – Transportista (proveedores de otros Distritos, Provincias o Regiones).
- Certificados Organolépticas, Físico, Químicas y Microbiológicas según corresponda a cada bien.

9. **PENALIDAD**

Según el artículo 133 del reglamento de la ley de contrataciones con el estado, en caso de retraso injustificado del contratista en ejecución de las prestaciones objeto de contrato, la entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de retraso. La penalidad se calcula de acuerdo de la siguiente formula:

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

Donde F tiene los siguientes valores:

i) Para plazos menores o iguales a (60) días para bienes servicios generales F=0.40
j) Para plazos mayores a (60) días, para bienes servicios en general F=0.25

10. **REPOSICION DEL BIEN**

En caso de que el producto enviado no cumpla con las condiciones y características fijadas en la Ficha Técnica del bien tales como el rotulado, peso u otros, el proveedor tendrá un plazo de 02 (dos) días hábiles para reponer el bien, debiendo entregar los bienes en el Almacén Central de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Caylloma.

11. **CRONOGRAMA**

Los bienes serán entregados cada tres meses, los primeros días hábiles a partir de la suscripción del contrato del 2020 y la cantidad de canastas se coordinará con el área usuaria según requerimiento de la GERENCIA REGIONAL DE SALUD – AREQUIPA – CAYLLOMA.

PRODUCTO: QUINUA ENTERA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- **1.1. Denominación Técnica** : QUINUA BLANCO PERLADA
- **1.2. Tipo de Alimentos** : No perecibles
- **1.3. Grupo de alimentos** : Cereales y derivados
- **1.4. Unidad de Medida** : Kilogramo (Kg)
- **1.5. Descripción General**: Son los granos de quinua sometidos a diferentes procesos tecnológicos obtenidos granos enteros.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

2.1. Características Organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños, entre otros.	Requerimiento del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto	
Aspecto	Granos homogéneos, granos sueltos, exento de piedras, insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estados fisiológicos u otras materias extrañas.	

2.2. Características Físico Químicas

Caracterist5ica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 12.5	NTP 205.062:2014, GRAMOS ANDINOS, Quinua, Requisitos.
Proteína (%)	Mínimo 10	
Cenizas (%)	Máximo 3.5	
Saponina (*)	Ausencia	
GRADO	2	
Granos enteros (%)	Mínimo 94	
Granos quebrados (%)	Máximo 2	
Granos dañados (%)	Máximo 0.5	
Granos germinados (%)	Máximo 0.5	
Granos recubiertos (%)	Máximo 0	
Granos inmaduros (%)	Máximo 0.7	
Granos CONTRASTANTES (%)	Máximo 2	
Impurezas totales (%)	Máximo 0.3	
Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	
Inse4ctos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	

2.3. Características Microbiológicas

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	C	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^4	10^5

Fuente: R.M. Nro. 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.I Granos Secos).

3. PRESENTACIÓN

3.1. Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase Primario	Bolsa	Polietileno (PE) o Polipropileno Biorientado (BOPP) billaminado o Trillaminado o Polipropileno (PP)	Hasta 1/2 kg
Envase Secundario	Bolsa	Bolsa de polietileno de alta densidad (PEAD)	Establecido por el fabricante
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	
	Bolsa	Bolsa de polietileno de alta densidad	

(*) el embalaje es utilizado para fines de transporte y distribución.

3.2. Vida útil

Deberá ser mínimo de 01 año a partir de la fecha de producción.

3.3. Rotulado

El rotulado debe contener la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Peso neto
- Nombre o razón social y dirección del productor
- Nombre o razón social y dirección del fraccionador y/o envasador.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación
- Numero de autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios primarios.}
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento o número de lote.

El rotulado debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble. El mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIOS

4.1. Copia simple de la autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedido por el SENASA, vigente durante el periodo de atención.

4.2. Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un organismo de inspección acreditado ante

INACAL-DA. El mismo que debe adjuntar original o copia de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizada por un laborato9rio de ensayo acreditado por el INACAL – DA.
Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP ISO 2859-1, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realiza considerando lo siguiente:

Análisis Organoléptico y físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al pan de muestreo establecido en la norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N|1591-2008/MINSA, No se permite compositor, salvo indicación expresa en la norma.
Se aceptan certificaciones o informes de inspección o informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (o6) meses, los mismos que de ben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente:, asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia d de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.

PRODUCTO: LECHE EVAPORADA ENTERA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

1.1. **Denominación del Bien** : LECHE EVAPORADA ENTERA
1.2. **Tipo de Alimentos** : No perecibles
1.3. **Grupo de Alimentos** : Leche y productos lácteos
1.4. **Unidad de Medida** : Kilogramos (kg).
1.5. **Descripción General**: Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche, por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características.
Se admite el uso de aditivos permitidos por el Codex Alimentarius o en su defecto de la FDA.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

2.1. **Características Organolépticas**

Características	Descripción	Referencia
Color	De blanco a crema	NTP 202.002:2007 Leche y PRODUCTOS Lácteos. Leche Evaporada Requisitos.
Olor	Característico de la leche agradable, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza.	
Sabor	Característico a leche, agradable, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza	
Aspecto	Fluido homogéneo	

2.2. **Características Físico - Químicas**

Características	Descripción	Referencia
Materia grasa (g/100g)	Mínimo 7.5	NTP 202.002:2007 Leche y productos LACTEOS. Leche Evaporada Requisitos
Solidos no grasos (g/100 g)	(*)	
Solidos totales (g/100g)	Mínimo 25.0	
Proteínas (N x 6.38) en los sólidos no Grasos (g/100g)	Mínimo 34.0	

(*) Se obtendrá por diferencia entre los sólidos totales y la materia grasa

2.3. **Características Microbiológicas**

Análisis	Plan de Muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de esterilidad comercial (*)	5	0	Estéril comercial	No estéril comercial
(*) De acuerdo con métodos normalizados o métodos descritos con Organizaciones de Credibilidad Internacional tal como la Asociación Oficial de Químico Analítico (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mocionando método, los cuales debe especificarse en el informe de ensayo.				
Nota 1: La prueba d esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor color, apariencia, PH, el producto se considerara "No Estéril Comercialmente".				
Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el método de análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos				

establecidos en el Codex Alimentarius, Manual de BACTERIOLOGIA analítica BAM de la Administración de Alimentos y drogas FDA o asociación americana de salud pública APHA.

Fuente: *R.M. Nro. 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)*

3. PRESENTACIÓN

3.1. Envase Primario

a. Envases de Ojalata electrolítica íntegros, limpios, sin abolladuras, sellados herméticamente y con barniz epóxido interior que aísle el producto respecto al envase metálico, de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto y no trasmitirán a este, sabores, colores y/o olores extraños.
b. Con presentación Peso Neto de 400 g y 170g. cada uno respectivamente.

3.2. Envase Secundario

El sobre – empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, pudiendo ser cajas de cartón cubierta por material plástico termoencogible.

3.3. Tiempo de vida útil

Deberá ser mínimo de 01 año a partir de la fecha de producción.

3.4. Rotulado

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

a) Nombre del producto, indicar además "Distribución gratuita". "Prohibida su Venta"
b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
c) Peso neto del producto envasado.
d) Nombre, Razón Social y dirección del fabricante.
e) Fecha de producción y fecha de vencimiento.
f) Número de registro sanitario.
g) País de fabricación.
h) Condiciones de conservación.

El rotulo se consignara en todo el 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 (no toxica), la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo, no se permitirá el uso de stikers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble u otras tintas que se desprenden con facilidad.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple de la autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos, agropecuarios y piensos vigente expedido por el SENASA.
- Copia simple del registro sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso o de acuerdo al reglamento establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. Nro.1222-2015).
- Copia simple de la resolución directorial vigente que otorga validación técnica oficial al plan HACCP, expedida por la DIGESA, según R.M. N°449-2006-MINSA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el producto requerido.

- Copia del certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desratización y limpieza de ambientes realizada a las plantas procesadora del producto ofertado, almacenes de la planta procesadora, os documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de saneamiento ambiental en conformidad a lo establecido en D.S.022-2001-S.A. y R.M. N° 449-2001-S.A/DM. Si los almacenes de las planta

procesadora se encuentran localizados en la misma planta, bastara con la presentación de un solo certificado.

Nota 1: el certificado de esterilidad comercial por un Organismo de valuación de Conformidad acreditado por el INACAL y/o INDECOPI, podrá contener uno o varios sub lotes pero que no excedan una semana de producción.

Nota 2: E l registro sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación técnica oficial del plan HACCP debe estar vigente durante la fabricación del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica.

5. **TRANSPORTE**

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

6. **PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA**

El plazo de entrega del producto será de tres (03) días calendarios, contados a partir de la fecha de la suscripción del contrato o la notificación de la orden y su ejecución será exclusivamente con la Municipalidad provincial de Caylloma, debiendo entregar el postor ganador los insumos en el almacén central de programas sociales de la municipalidad provincial de Caylloma, sito en la plaza de armas N°104 de la ciudad de Chivay de la provincia de Caylloma del departamento de Arequipa, para lo cual el proveedor asumirá los costos y medio de transporte adecuados.

7. **FINALIDAD PÚBLICA DEL CONTRATO**

Adquirir alimentos para el programa de alimentación y nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia (**PANTBC**), de la municipalidad provincial de Caylloma, en las mejores condiciones de calidad, sabor y de economía y que los beneficiarios del programa accedan a un alimento de calidad y que sea de su agrado.

8. **FORMA DE PAGO**

El pago se realizará de acuerdo al cronograma establecido, una vez entregado el producto; el proveedor debe presentar de inmediato la solicitud de pago, con el que se iniciara el trámite para el pago correspondiente previa presentación de los siguientes documentos:

- Factura
- Guía de remisión – remitente
- Guía de remisión – transportista (proveedores de otros distritos, provincias o regiones).
- Certificados organolépticas. físicos químicos y microbiológicos según corresponda cada bien.

9. **PENALIDAD**

Según el artículo 133 del reglamento de la ley de contrataciones con el estado, en caso de retraso injustificado del contratista en ejecución de las prestaciones objeto de contrato, la entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de retraso. La penalidad se calcula de acuerdo de la siguiente formula:

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

Donde F tiene los siguientes valores:
m) para los plazos menores o iguales a (60) días para bienes servicios generales F=0.40
n) para plazos mayores a (60) días, para bienes servicios en general F=0.25

10. REPOSICIÓN DEL BIEN

En caso de que el producto enviado no cumpla con las condiciones y características fijadas en la ficha técnica del bien tales como el rotulado, peso u otros, el proveedor tendrá un plazo de 02 (dos) días hábiles para reponer el bien, debiendo entregar los bienes en el almacén central de programas sociales de la Municipalidad Provincial de Caylloma.

11. CRONOGRAMA

Los bienes serán entregados cada tres meses, los primeros días hábiles a partir de la suscripción del contrato del 2020 y la cantidad de canastas se coordinará con el área usuaria según requerimiento de la GERENCIA REGIONAL DE SALUD – AREQUIPA – CAYLLOMA.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL CAYLLOMA – GERENCIA MUNICIPAL – CHIVAY

MUNICIPALIDAD DIST. DE COPORAQUE – ALCALDIA V°B°

GOBIERNO REGIONAL AREQUIPA – Agraria Caylloma – DIRECCION

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAYLLOMA – GERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAYLLOMA – Asesoría Legal

PRODUCTO: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN
   a. **Denominación del Bien** : AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
   b. **Tipo de Alimentos** : No perecibles
   c. **Denominación Técnica** : Azúcar
   d. **Unidad de Medida** : Kilogramo (Kg)
   e. **Descripción General**: es el producto alimenticio obtenido del proceso de extracción y cristalización del jugo azucarado de especies vegetales como la caña de azúcar (Saccharum sp) mediante procedimiento apropiados y está constituido especialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una plicula de miel madre o melaza de caña, sin pasar por el proceso de purificación y blanqueado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN
   a. **Características Organolépticas**
   El azúcar rubia doméstica, debe tener color amarillo pardo, sabor y olor característico, no deberá presentar insectos, rena, tierra u otras impurezas que indiquen un manipulación defectuosa del producto, según lo indica el numeral 5 de la NTP 207.007:2015 Azúcar, Azúcar Rubia. Requisitos.
   b. **Características Físico – Químicas**

Requisitos	Especificación	Referencia
Color a 420 nm	Máximo 2400UI	NTP 207.007:2009 Azúcar. Azúcar Rubia. Requisitos
Cenizas conductimetricas	Maximo0.5% m/m	
Humedad	Máximo 0.40% m/m	
Polarización a 20°C	Mínimo 98.5 °Z	
Azucares reductores	Máximo 0.5%m/m	
Factor de seguridad	No mayor de 0.30 para polarización mayor de 96°Z	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	

   c. **Características Microbiológicas**

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	C	Límite por g	
					m	M
aerobios meso filos	1	3	5	2	$4x10^2$	$2x\ 10^3$
Entero bacteriáceas	5	3	5	2	10	10^2
Mohos	2	3	5	2	10	20
Levaduras	2	3	5	2	10	10^2

Fuente: *R.M Nro. 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio VI.2).*

3. PRESENTACIÓN
   a. **Envase Primario**
   El producto debe estar envasado en bolsas de polietileno de baja densidad transparente o BOPP (Polipropileno biorentado) transparente, de primer uso, que permitan mantener sus características y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. No deberán trasmitir al producto ninguna sustancia toxica ni olores ni sabores desagradables, teniendo en presentación de 5 kg.

b. **Tiempo de vida útil**
Deberá ser mínimo de 01 año a partir de la fecha de producción.

c. **Rotulado**
La información mínima que debe contener el rotulado del producto es el siguiente:
a) Nombre del producto, indicar además "Distribución Gratuita". "Prohibida su Venta".
b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
c) Peso Neto del Producto Envasado.
d) Nombre y Domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.
e) Número de Registro Sanitario de alimentos vigente expedido por DIGESA.
f) Código o Clave del Lote.
g) Fecha de Vencimiento.
h) Condiciones de Conservación.

El rotulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria. Con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión del rotulo deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario (no toxica), la que no debe desporenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo, no se permitirá el uso de stikers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble u otras tintas que se desprenden con facilidad.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple de la Autorización Sanitara del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos Vigentes expedido por el SENASA.
- Copia del Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA. El que debe corresponder al tipo de envase y Peso Neto por envase o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. Nro. 1222-2015).
- Copia Simple de la Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP referida a la Línea de Producción según R.M. N°449-2006-MINSA. o Copia Simple de la Certificación delos Principios Generales de Higiene –PGH emitida por DIGESA.
- Original o Copia expedida (no fotocopia) o Copia Legalizada Notarialmente de los Certificados o Informes de Ensayos de los requisitos Organolépticos, Fisicoquímicos y Microbiológicos, emitidos por un organismo de evaluación de la conformidad acreditada ante INACAL. Se podrá aceptar los Certificados Emitidos por el Fabricante del Producto, siempre que cuente con un Laboratorio para realizar dichos análisis.
- Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental Vigente (Actividades de Desinfección, Desinsectación, Desratización y limpieza de ambientes realizada a las plantas procesadora, 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. si los almacenes de la planta procesadora se encuentran localizados en la misma planta, bastara con la prestación de un solo certificado.

Los Requisitos Microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. Nro. 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento delos requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

5. TRANSPORTE

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

6. PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA

El plazo de entrega del producto será de tres (03) días calendarios, contados a partir de la fecha de la suscripción del contrato o la notificación de la orden y su ejecución será exclusivamente con la Municipalidad Provincial de Caylloma, debiendo entregar el postor ganador los insumos en el Almacén Central de Programas Sociales de las Municipalidad Provincial de Caylloma, sito en la Plaza de Armas

N°104 de la Ciudad de Chivay de la Provincia de Caylloma del Departamento de Arequipa, para lo cual el proveedor asumirá los costos y medio de transporte adecuados.

7. FINALIDAD PÚBLICA DEL CONTRATO

Adquirir alimentos para el Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente Ambulatorio con Tuberculosis y Familia (PANTBC), de la Municipalidad Provincial de Caylloma, en la mejores condiciones de Calidad, sabor y de economía y que los beneficiarios del programa accedan a un alimento de calidad y que sea de su agrado.

8. FORMA DE PAGO

El pago se realizará de acuerdo al cronograma establecido, una vez entregado el producto; el proveedor debe presentar de inmediato la solicitud de pago, con el que se iniciara el trámite para el pago correspondiente previa presentación de los siguientes documentos:

- Factura.
- Guía de remisión – remitente.
- Guía de remisión – transportista (proveedor de otros distritos, provincias o regiones).
- Certificados organolépticas, físico químicas y microbiológicas según corresponda a cada bien.

9. PENALIDAD

Según el Artículo 133 del Reglamento de la Ley de Contrataciones con el Estado, en caso de retraso injustificado del contratista en ejecución de las prestaciones objeto de contrato, la entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de retraso. La penalidad se calcula de acuerdo de la siguiente formula:

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

Donde F tiene los siguientes valores:

a) Para plazos menores o iguales a (60) días para bienes servicios generales F=0.40.
b) Para plazos mayores a (60) días, para bienes servicios en general F=0.25

10. REPOSICION DEL BIEN

En caso de que el producto enviado no cumpla con las condiciones y características fijadas en la Ficha Técnica del bien tales como el rotulado, peso u otros, el proveedor tendrá un plazo de 02 (dos) días hábiles para reponer el bien, debiendo entregar los bienes en el Almacén Central de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Caylloma.

11. CRONOGRAMA

Los bienes serán entregados cada tres meses, los primeros días hábiles a partir de la suscripción del contrato del 2020 y la cantidad de canastas se coordinará con el área usuaria según requerimiento de la GERENCIA REGIONAL DE SALUD – AREQUIPA – CAYLLOMA.

PRODUCTO: ARROZ PILADO SUPERIOR

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

a) **Denominación del Bien** : ARROZ PILADO MEDIANO SUPERIOR
b) **Denominación técnica** : Oryza Sativa L.
c) **Tipo de Alimentos** : No perecibles
d) **Grupo de Alimentos** : Cereales y derivados
e) **Unidad de Medida** : Kilogramos (kg)
f) **Descripción General** : Llamado también arroz blanco o elaborado, es el arroz descarado del que se han eliminado, parcial o totalmente, para la elaboración, el salvado y el germen procedente del cultivo de la especie Oryza Sativa L.

12. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

12.1. **Clasificación**: Arroz Pilado Mediano Superior.

12.2. **Características Organolépticas**

CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	REFERENCIA
Color	Blanco	NTP 205.011:2014 ARROZ elaborado
Olores y sabores	Libre de olores y sabores extraños	
Grado de lustre	Bien pulido o moderadamente pulido	
Aspecto	Fluido homogéneo	

12.3. **Características Físico Químicas**

Se debe tener un contenido de humedad como máximo del 14% según la NTP 205.011:2014.

12.4. **Características Microbiológicas**

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	C	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^4	10^5

Fuente: *R.M. Nro. 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.I.).*

13. PRESENTACIÓN

13.1. **Envase Primario**

- El producto debe estar envasado en bolsas de polietileno de primer uso, en presentación de 5 kg de peso neto, que sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

13.2. **Envase Secundario**

Sacos de Polipropileno o bolsas de Polietileno de primer uso.

13.3. **Tiempo de Vida Útil**

Deberá ser mínimo de 01 año a partir de la fecha de producción.

13.4. **Rotulado**

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

a) Nombre del producto, indicar además "Distribución Gratuita". "Prohibida su Venta"
b) Peso Neto en kilogramos del producto envasado
c) Nombre y dirección del fabricante.
d) Nombre del envasador y/o distribuidor
e) Código o Clave del Lote
f) Fecha de Vencimiento
g) Número de Registro Sanitario
h) Condiciones de Conservación

El rotulo se consignará en todo el 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 (no toxica), la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo, no se permitirá el uso de stikers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble u otras tintas que se desprenden fácilmente.

14. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple de la autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigente expedido por el SENASA.
- Copia simple del registro sanitario vigente del producto Arroz Pilado Mediano Superior (debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso). Expedido por la Dirección General de Salud Ambiental DIGESA a Nombre del Titular del Registro. Según los artículos 102 y 105 del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus Modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP emitida por la DIGESA. según R.M. N° 449-2006- MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación a una línea de producción dentro de la cual este inmerso le bien requerido, en razón del artículo 4 de la R.M. N°449-2006-MINSA.
- Original o copia expedida (no fotocopia)o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, fisicoquímicos y microbiológicos, emitidos por un organismo de evaluación de la conformidad acreditada ante INACAL (Deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un Laboratorio Acreditado ante INACAL) Se podrá aceptar los certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.
- Los Requisitos Microbiológicos deben realizar de acuerdo a lo establecido en la R.M. Nro. 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

Nota: lo requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del bien contrato. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de los dichos documentos en razón del artículo 108 del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias y articulo 33 DE LA R.M. N° 449-2006-MINSA.

En el caso de las pequeñas y microempresas alimentarias, deben cumplir obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH). Según lo establecido por los artículos 58. 58-B y las disposiciones complementarias finales del D.S. N° 004-2014-SA "Modifican e incorpora algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas Aprobado por D.S. 007-98-SA".

- Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y limpieza de ambientes realizada a la plantas procesadora del producto ofertado almacenes de la planta procesadora. Los documentos requeridos deben ser emitidos por empresa de Saneamiento Ambiental en conformidad lo establecido en D.S. 001-2001-SA y R.M. N°449-2001-SA/DM. Si los almacenes de la planta procesadora se encuentran localizadas en la misma planta. Bastara con la presentación de un solo certificado. En caso del postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados 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 (certificado de la planta y del almacén). Asimismo en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado. Deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la planta del fabricante y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del alancen del fabricante. Deberá presentar los certificados a nombre del almacén del productor o fabricante. Con estas exigencias se

busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurarla inocuidad de los productos objeto de adquisición.

2. TRANSPORTE

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

3. PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA

El plazo de entrega del producto será de tres (03) días calendarios, contados a partir de la fecha de la suscripción del contrato o la notificación de la orden y su ejecución será exclusivamente con la municipalidad provincial de Caylloma, debiendo entregar el postor ganador los insumos en el almacén central de programas sociales de las municipalidad provincial de Caylloma, sito en la Plaza de Armas N°104 de la Ciudad de Chivay de la Provincia de Caylloma del Departamento de Arequipa, para lo cual el proveedor asumirá los costos y medio de transporte adecuados.

4. FINALIDAD PÚBLICA DEL CONTRATO

Adquirir alimentos para el programa de alimentación y nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia (**PANTBC**), de la Municipalidad Provincial de Caylloma, en la mejores condiciones de calidad, sabor y de economía y que los beneficiarios del programa accedan a un alimento de calidad y que sea de su grado.

5. FORMA DE PAGO

El pago se realizará de acuerdo al cronograma establecido, una vez entregado el producto; el ´proveedor debe presentar de inmediato la solicitud de pago, con el que se iniciara el trámite para el pago correspondiente previa presentación de los siguientes documentos:

- Factura
- Guía de remisión – remitente
- Guía de remisión – transportista (proveedor de otros distritos, provincias o regiones).
- Certificados organolépticas, físico químicas y microbiológicas según corresponda a cada bien

6. PENALIDAD

Según el artículo 133 del reglamento de la ley de contrataciones con el estado, en caso de retraso injustificado del contratista en ejecución de las prestaciones objeto de contrato, la entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de retraso. La penalidad se calcula de acuerdo de la siguiente formula:

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

Donde F tiene los siguientes valores:

c) Para plazos menores o iguales a (60) días para bienes servicios generales F=0.40.
d) Para plazos mayores a (60) días, para bienes servicios en general F=0.25

7. REPOSICIÓN DEL BIEN

En caso de que el producto enviado no cumpla con las condiciones y características fijadas en la ficha técnica del bien tales como el rotulado, peso u otros, el proveedor tendrá un plazo de 02 (dos) días hábiles para reponer el bien, debiendo entregar los bienes en el almacén central de programas sociales de la municipalidad provincial de Caylloma.

8. CRONOGRAMA

Los bienes serán entregados cada tres meses, los primeros días hábiles a partir de la suscripción del contrato del 2020 y la cantidad de canastas se coordinará con el área usuaria según requerimiento de la GERENCIA REGIONAL DE SALUD – AREQUIPA – CAYLLOMA.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL CAYLLOMA – GERENCIA MUNICIPAL – CHIVAY

MUNICIPALIDAD DIST. DE COPORAQUE – ALCALDIA V°B°

GOBIERNO REGIONAL AREQUIPA – Agraria Cayllo ma – DIRECCIÓN

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAYLLOMA – GERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO – CHIVAY

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAYLLOMA – Asesoría Legal – CHIVAY

PRODUCTO: CHUÑO NEGRO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

a.Denominación del Bien : CHUÑO NEGRO
b.Tipo de Alimentos : No perecibles
c. Denominación Científica : Solanum Tuberosum
d.Unidad de Medida : Kilogramo (Kg)
e.Descripción General: El Chuño Negro (Solanum Tuberosum) pertenece a la familia Solanaceae, es una papa expuesta a ciclos de congelación y asoleamiento en forma consecutiva.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

a.Del Bien
El Chuño Negro, deberá ser inocuo y apto para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estudios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales), según NTP 011.119:2016 Papa y Derivados.

b.Características Físico – Químicas
Se presentara una humedad con valor máximo del 9% según NTP 011.119:2016 leguminosas. Papa y Derivados.

c.Características Microbiológicas

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	C	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^{4}	10^{5}

Fuente: *R.M. Nro. 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. PRESENTACIÓN

a.Envase Primario
Será en bolsas polietileno de primer uso, sellado en ambos extremos (termos sellados). Teniendo una presentación de 4 kg de peso neto que sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

b.Envase secundario
Bolsa de polietileno de primer uso.

c.Tiempo de vida útil
Deberá ser mínimo de 01 año a partir de la fecha de producción.

d.Rotulado
La información mínima que debe contener el rotulado del producto es el siguiente:
a) Nombre del producto, indicar además "Distribución Gratuita". "Prohibida su Venta"
b) Peso neto del producto envasado.
c) Nombre y dirección del fabricante.
d) Numero de autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes expedido por el SENASA o número de registro sanitario de alimentos vigente expedido por DIGESA.
e) Código o clave del lote
f) Fecha de vencimiento
g) Condiciones de conservación
El rotulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria. Con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión del rótulo deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario (no tóxica), la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo, no se permitirá el uso de stikers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble u otras tintas que se desprenden con facilidad.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

• Copia simple de la autorización sanitara del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes expedido por el SENASA.
• Copia simple del registro sanitario de alimentos vigente expedido por DIGESA. El que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente.
• Copia simple de la resolución directorial vigente que otorga validación técnica oficial al plan HACCP referida a la línea de producción según R.M. N°449-2006-MINSA. o copia simple de la certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH emitida por DIGESA.
Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con autorización sanitaria de establecimiento expedido por el SENASA.
• Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, fisicoquímicos y microbiológicos, emitidos por un organismo de evaluación de la conformidad acreditada ante INACAL. Se podrá aceptar los certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.
• Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y limpieza de ambientes realizada a las plantas procesadora del producto ofertado, almacenes de la planta procesadora, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-S.A. y R.M. N°449-2001-S.A/DM. Si los almacenes de la planta procesadora se encuentran localizados en la misma planta, bastará con la presentación de un solo certificado.
Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. Nro. 591-2008-MINSA "Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica.

Nota: el registro sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la validación técnica oficial del plan HACCP o la autorización sanitaria debe mantenerse vigente durante el envasado del producto: siendo responsabilidad del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia del requisito señalado en la presente ficha técnica.

5. TRANSPORTE

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

6. PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA

El plazo de entrega del producto será de tres (03) días calendario, contados a partir de la fecha de la suscripción del contrato o la notificación de la orden y su ejecución será exclusivamente con la Municipalidad Provincial de Caylloma ,debiendo entregar el postor ganador los insumos en el Almacén Central de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Caylloma, sito en la Plaza de Armas N°104 de la ciudad de Chivay de la Provincia de Caylloma del departamento de Arequipa , para lo cual el proveedor asumir los costos y medio de transporte adecuado.

7. FINALIDAD PÚBLICA DEL CONTRATO

Adquirir alimentos para el Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente Ambulatorio con Tuberculosis y Familia (PANTBC), de la Municipalidad Provincial de Caylloma, en las mejores condiciones de calidad , sabor y de calidad y que de sus agrado.

8. FORMA DE PAGO

El pago se realizará de acuerdo al cronograma establecido, una vez entregado el producto; el proveedor debe presentar de inmediato la solicitud de pago, con el que se iniciara el trámite para el pago correspondiente previa presentación de los siguientes documentos:

- Factura

- Guía de remisión – remitente
- Guía de remisión – transportista (proveedores de otros distritos, provincias o regiones).
- Certificados Organolépticos. Físico químicas y microbiológicas según corresponda a cada bien.

9. PENALIDAD

Según el Artículo 133 del Reglamento de la Ley de contrataciones con el estado, en caso de retraso injustificado del contratista en ejecución de las prestaciones objeto de contrato, la entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de retraso. La penalidad se calcula de acuerdo de la siguiente formula:

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

Donde F tiene los siguientes valores:
a) Para los plazos menores o iguales a (60) días para bienes servicios generales F=0.40
b) Para plazos mayores a (60) días, para bienes servicios en general F=0.25

10. REPOSICION DEL BIEN

En caso de que el producto enviado no cumpla con las condiciones y características fijadas en la ficha técnica del bien tales como el rotulado, peso u otros, el proveedor tendrá un plazo de 02(dos) días hábiles para responder el bien, debiendo entregar los bienes en el Almacén Central de la Oficina de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Caylloma.

11.CRONOGRAMA

Los bienes serán entregados cada tres meses, los primeros días hábiles a partir de la suscripción del contrato del 2020 y la cantidad de canastas se coordinará con el área usuaria según requerimiento de la GERENCIA REGIONAL DE SALUD – AREQUIPA – CAYLLOMA.

ANEXO Nº 2

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMISION DE ADQUISICIONES DE LA LEY N°27767.

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA],**DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :	Teléfono(s) :				
MYPE[3]		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Citación para la aplicación del criterio de desempate.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra[4]

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

---

[3] Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/ y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

[4] Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO Nº 3

DECLARACIÓN JURADA

Señores
COMISION DE ADQUISIONES DE LA LEY N°27767.
Presente.-

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

i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.

ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.

iii. 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 Nº 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.

vi. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.

vii. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.

viii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 4

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMISION DE ADQUISICIONES DE LA LEY N°27767.

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 5

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores
COMISION DE ADQUISICIONES DE LA LEY N°27767.

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO. EN CASO DE LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO], conforme el cronograma de entrega establecido en las bases del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMISION DE ADQUISICIONES DE LA LEY N°27767.

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

2.1. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la CONTRATACIÓN DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA), DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAYLLOMA.

Ítem	Descripción	Unidad de medida	Cantidad
I	MORON DE TRIGO ENTERO	KG	4,425.30 KILOS
II	AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA	KG	52.65 KILOS
III	ARROZ PILADO SUPERIOR 2	KG	28,325.70 KILOS

2.2. FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS

Las Fichas técnicas están especificadas en el **ANEXO N° 1**

2.3. VALOR REFERENCIAL

Productos	Precio Referencial
MORON DE TRIGO	5.30
AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA	3.50
ARROZ PILADO SUPERIOR	3.50

2.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La presente adquisición se realizará con Fuente de Financiamiento de Recursos Ordinarios correspondiente al Presupuesto transferido del año 2020 para el PCA.

2.5. CONDICIONES DEL SUMINISTRO

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado acorde a cada uno de los productos.

El plazo de entregas de los productos será de cinco (05) días calendarios, contados partir de la fecha de la suscripción del contrato o la notificación de la orden y su ejecución será exclusivamente con la Municipalidad Provincial de Caylloma, debiendo entregar el postor ganador los insumos en el almacén central de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Caylloma, sito en la Plaza de Armas N°104 de la Ciudad de Chivay de la Provincia de Caylloma del Departamento de Arequipa para lo cual el proveedor asumirá los costos y medio de transporte adecuados.

Los bienes serán entregados cada mes de acuerdo a la cantidad requerida previamente por el área usuaria de la Municipalidad Provincial de Caylloma y en los casos en que la cantidad del producto no es muy significativa será entregada en una sola armada.

2.6. FORMA DE PAGO

El pago se realizará de acuerdo al cronograma establecido, una vez entregado el producto; el proveedor debe presentar de inmediato la solicitud de pago, con el que se iniciará el trámite para el pago correspondiente previa presentación de los siguientes documentos:

- Factura
- Guía de Remisión – Remitente
- Certificados Organolépticas, Físico, Químicas y Microbiológicas según corresponda a cada bien.
- Informe de conformidad del área usuaria.

2.7. CARACTERÍSTICAS DE LOS POSTORES

2.7.1. Los postores, son persona natural o jurídica dedicada a la actividad agrícola que desarrolla

sus actividades productivas dentro de la limitación geográfica de la Provincia de Caylloma y cumplan con las condiciones señaladas en el Reglamento N°27767.

2.7.2. Podrán intervenir como postores, los pequeños agricultores de **QUINUA BLANCO PERLADA, AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA, ARROZ PILADO SUPERIOR, MAÍZ PARA MOTE PELADO, LECHE EVAPORADA ENTERA** de la Provicnia de Caylloma y de la Region de Arequipa, en forma individual, agrupada a través de sus organizaciones de base o empresas de productores.

2.7.3. La condición de pequeño agricultor deberá ser acreditada mediante certificación emitida por la Dirección Regional Agraria y/o Agencia Agraria correspondiente para este proceso convocado por la Municipalidad Provincial de Caylloma.

2.7.4. La vigencia de ese certificado de pequeño agricultor será de doce (12) meses desde la fecha de su emisión. En caso, que el certificado de pequeño agricultor consigne de prioridad de vigencia otorgado por la Direccion Regional de Agricultura prevalecerá esta.

2.7.5. Los postores seleccionados deben garantizar ante la comisión la totalidad del producto ofertado a la Municlpalldad Provincial de Caylloma mediante la cual se validará mediante una declaración jurada debiéndose tener en su almacén el producto ofertado antes de la suscripción del contrato.

2.7.6. La presentación para agrupaciones no tendrá limite de integrantes.

2.7.7. 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.

2.7.8. Podrán intervenir como ofertantes los agricultores que hayan recabado sus bases personalmente o a través de la carta poder legalizada notarialmente.

2.7.9. No está permitido LA CONCERTACIÓN DE PRECIOS DE SUS PROPUESTAS entre los postores, asi mismo no está permitido que los postores estén concertando precios horas antes de la presentación de sus propuestas.

2.7.10. Las organizaciones o empresas de productores que participan en este proceso deberán acreditar como la partida registral de la constitución de la asociación y/o empresa vigente emitida por registros públicos.

2.7.11. Cuando el postor oferta en forma de organización de base o empresa de productores se presenta al acto público a través de sus representante legal de forma indelegable.

2.7.12. Los postores podrán presentar sus propuestas a todos los ítems requeridos.

2.7.13. Los postores en este proceso de adquisicion, no deben haber cometido incumplimiento de contrato en la entrega de los productos, estar sancionados o suspendidos con esta y/o otras municipalidades o entidades públicas, de ser así quedarán automáticamente descalificados, previa verificación en el órgano rector correspondiente o mediante información obtenida por la entidad que convoca.

2.7.14. Los postores en este proceso de adqusición NO DEBEN HABER QUEDADO DESCALIFICADOS DE DOCUMENTOS en procesos similares con esta u otra municipalidad o entidad pública, de ser así quedarán automáticamente descalificados, previa verificación en el órgano correspondiente o mediante información obtenida por la entidad que convoca.

2.7.15. Los postores entregarán sus propuestas en sobre cerrado y rotulado identificándolo según el producto que ofertan: QUINUA BLANCA PERLADA, AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA, ARROZ PILADO SUPERIOR, MAÍZ PARA MOTE PELADO, LECHE EVAPORADA ENTERA

2.7.16. Todos los postores para ser proveedores del estado deberán contar con:

- Registro único de contribuyentes (RUC).
- Tener la inscripción vigente en el capítulo bienes del Registro Nacional de Proveedores (RNP), asociado al RUC.
- No estar en el registro de proveedores inhabilitados para contratar con el Estado.
- No encontrarse suspendido para contratar con el Estado.
- No tener impedimentos para participar en el PROCEDIMIENTO.
- El ubigeo geográfico (región, provincia y distrito) registrado en la opción "registro" de los catálogos, debe ser el mismo al declarado como domicilio fiscal en el registro administrado en la Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria (SUNAT).
- No contar con deudas que registren la categoría "pérdida" en ninguna de las categorías de clasificación crediticia del deudor de la cartera de créditos, en el registro administrado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP.
- Estar en el registro administrado por la Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria (SUNAT). También el proveedor deberá encontrarse cómo contribuyente "activo" y con condición de contribuyente

"habido". Efectuar el depósito por concepto de garantía de cumplimiento antes de la fecha de suscripción automática del Acuerdo, conforme a las consideraciones establecidas en el Procedimiento para la Implementación de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco.

2.8. DOCUMENTACIÓN

Documentos para la admisión de la oferta

g) Declaración jurada de datos del postor. **(Anexo Nº 2)**

h) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.

En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.

El certificado de vigencia de poder expedido por registros públicos no debe tener una antigüedad mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión.

i) Declaración jurada del comportamieto del postor. **(Anexo Nº 3)**

j) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas (**Anexo Nº 4**)

k) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo Nº 5)**[5]

l) El precio de la oferta en soles y el detalle de precios unitarios, solo cuando el procedimiento de selección se haya convocado por dicho sistema. Así como el monto de la oferta de la prestación accesoria, cuando corresponda. **(Anexo Nº 6)**.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

Documentos para acreditar los requisitos de calificación

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los **"Requisitos de Calificación"**.

8. En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad[6].

2.9. DEL ROTULADO:

a) Nombre o denominación del producto.
b) País de fabricación.
c) Si el producto es perecible:
   c.1 Fecha de vencimiento.
   c.2 Condiciones de conservación.
   c.3 Observaciones.

---

5 En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

6 Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

c.4 Registro Sanitario.

d) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.

e) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.

f) Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).

g) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.

h) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.

2.10. CALENDARIO DEL PROCESO DE ADQUISICIÓN

ETAPA	FECHA	LUGAR/ MEDIO
CONVOCATORIA FORMULACIÓN DE CONSULTAS	DEL 6 AL 13 DE MARZO DEL 2020	• Publicación en la Pág. Web de la Municipalidad Provincial de Caylloma. • Publicación en las vitrinas de la Municipalidad Provincial de Caylloma. • Publicación en las vitrinas de la Dirección Agencia Agraria de Caylloma. • Publicación en un medio de comunicación local. • Publicación en medios de comunicación Regional como Diarios, Radioemisoras y Televisoras.
ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS	16 AL 18 DE MARZO	• Publicación en la Pág. Web de la Municipalidad Provincial de Caylloma. • Comunicación escrita via email a cada uno de los postulantes.
RECEPCIÓN, APERTURA Y EVALUACIÓN DE PROPUESTAS TÉCNICAS. EVALUACIÓN ECONÓMICA Y OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO.	19 DE MARZO	• Salon Consistorial de la Municipalidad Provincial de Caylloma. Horas 10:00 a.m
SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	25 DE MARZO	• Municipalidad Provincial de Caylloma.

2.11. PENALIDADES

Artículo 24.- Penalidad

El contrato establecerá las penalidades por incumplimiento parcial o tardío de las obligaciones.

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

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

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

Donde F (factor) tendrá los siguientes valores:

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

- Para plazos mayores a sesenta (60) días, F = 0.25

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

Artículo 25.- Causales de Resolución del contrato imputables al contratista

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

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

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

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

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

2.12. SANCIONES

DE LAS SANCIONES

Artículo 29.- Potestad sancionadora del OSCE

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

Artículo 30.- Causales de imposición de sanción a los proveedores, postores y contratistas

El Tribunal impondrá la sanción administrativa de suspensión o inhabilitación a los proveedores, postores o contratistas que:

a) No mantengan su oferta hasta el otorgamiento de la Buena Pro y, de resultar ganadores, hasta la suscripción del contrato; o no suscriban injustificadamente el contrato;

b) Incumplan injustificadamente con las obligaciones derivadas del contrato, dando lugar a que éste se les resuelva de conformidad con la presente norma;

c) Contraten con el Estado estando impedidos para ello de acuerdo a lo establecido en el Artículo 9 del Texto Único Ordenado de la Ley de Contrataciones y Adquisiciones del Estado;

d) Participen en prácticas restrictivas de la libre competencia, según lo establecido en el Artículo 10 del Texto Único Ordenado de la Ley de Contrataciones y Adquisiciones del Estado, previa declaración del organismo nacional competente;

e) Realicen subcontrataciones;

f) Presenten documentos falsos o declaraciones juradas con información inexacta a la Entidad o al OSCE;

Los postores o contratistas que incurran en las causales establecidas en los incisos c), d), e) y f) precedentes, serán sancionados con suspensión para contratar con el Estado por un período no menor de tres (3) meses ni mayor de un (1) año.

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

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

Artículo 31.- Obligación de informar sobre presuntas infracciones

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

2.13. PROFORMA DEL CONTRATO

CONTRATO DE ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –MODALIDAD PANTBC

ADQUISICION DE

CONTRATO Nº.....-2019-MPC-CHIVAY

Conste por el presente documento la realización del Contrato de Suministro de Alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria – MODALIDAD PANTBC; que celebran de una parte la **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAYLLOMA**, con RUC No **20198033414** con domicilio legal en la Plaza de Armas N°104- debidamente representada por el GERENTE MUNICIPAL .....identificado con DNI No .....en adelante se le denominará **LA MUNICIPALIDAD;** y de otra parte don..... RUC No.....debidamente representado por don..... identificado con DNI No..... señalando domicilio legal en.....; según poder inscrito en la Partida N°..... Asiento N°..... y ..... del Registro de Personas Jurídicas de Caylloma, a quien en adelante se le denominará **EL POSTOR;** en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO DEL CONTRATO

Por el presente contrato la Municipalidad Provincial de Caylloma adquiere al POSTOR la cantidad de....., Para consumo humano, según las especificaciones de calidad y sanidad Establecidas en el Anexo Nº 1 de las Bases, de acuerdo al siguiente detalle:

Item	Descripción	Unidad de medida	Cantidad
1			

CLAUSULA TERCERA: OBLIGACIONES DE LOS CONTRATANTES

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado acorde a cada uno de los producto.

El plazo de entregas de los productos será de cinco (05) días calendarios, contados partir de la fecha de la suscripción del contrato o la notificación de la orden y su ejecución será exclusivamente con la Municipalidad Provincial de Caylloma, debiendo entregar el postor ganador los insumos en el almacén central de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Caylloma, sito en la Plaza de Armas N°104 de la Ciudad de Chivay de la Provincia de Caylloma del Departamento de Arequipa para lo cual el proveedor asumirá los costos y medio de transporte adecuados.

Los bienes serán entregados en una sola entrega la cantidad requerida previamente por el área usuaria de la Municipalidad Provincial de Caylloma y en los casos en que la cantidad del producto no es muy significativa será entregada en una sola armada.
Durante la ejecución del contrato, la Entidad implementará los mecanismos de supervisión y control de calidad teniendo en cuenta las especificaciones técnicas del producto y las condiciones de su entrega y suministro.

CLAUSULA CUARTA: FORMAS DE PAGO.

El pago se realizará de acuerdo al cronograma establecido, una vez entregado el producto; el proveedor debe presentar de inmediato la solicitud de pago, con el que se iniciara el trámite para el pago correspondiente previa presentación de los siguientes documentos:

- Factura
- Guía de Remisión – Remitente
- Certificados Organolépticas, Físico, Químicas y Microbiológicas según corresponda a cada bien.
- Informe de conformidad del área usuaria.

CLAUSULA QUINTA: PENALIDADES

El contrato establecerá las penalidades por incumplimiento parcial o tardío de las obligaciones.

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

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

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

Donde F (factor) tendrá los siguientes valores:

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

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

CLAUSULA SEXTA: RESOLUCION DE CONTRATO

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

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

La resolución parcial sólo involucrará a aquella parte del contrato afectada por el incumplimiento y siempre que dicha parte sea separable e independiente del resto de las obligaciones contractuales, y que la resolución total del contrato pudiera afectar los intereses de la entidad. En tal sentido el requerimiento que se efectúa deberá precisar con claridad qué parte del contrato quedaría resuelta si

persistiera el incumplimiento. De no hacerse tal precisión se entenderá que la resolución será total en caso de persistir el incumplimiento.

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

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

CLAUSULA SÉPTIMA: SOLUCION DE CONTROVERSIAS

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

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

La interposición de un recurso impugnativo suspende el proceso de adquisición en el estado en que se encuentre.

El Consejo Superior de Contrataciones y Adquisiciones del Estado - OSCE resolverá en última instancia administrativa el Recurso de Revisión, para los efectos exclusivos de la presente norma. Dicho recurso será admitido conforme a los plazos y requisitos exigidos para la Adjudicación de Menor Cuantía, de acuerdo al Texto Único Ordenado de la Ley de Contrataciones y Adquisiciones del Estado, su Reglamento y el Texto Único de Procedimientos Administrativos de OSCE.

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

Solución de controversias durante la ejecución del contrato

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

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

En señal de conformidad, las partes suscriben el presente instrumento, en la Ciudad de Chivay a los..... Días del mes de..... del año Dos mil Diecinueve.

POR LA MUNICIPALIDAD

EL PRODUCTOR

ANEXOS

08

ANEXO Nº 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PRODUCTO: ARROZ PILADO SUPERIOR

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

3.1. **Denominación del Bien** : ARROZ PILADO MEDIANO SUPERIOR
3.2. **Denominación técnica** : Oryza Sativa L.
3.3. **Tipo de Alimentos** : No perecibles
3.4. **Grupo de Alimentos** : Cereales y derivados
3.5. **Unidad de Medida** : Kilogramos (kg)
3.6. **Descripción General** : Llamado también arroz blanco o elaborado, es el arroz descarado del que se han eliminado, parcial o totalmente, para la elaboración, el salvado y el germen procedente del cultivo de la especie Oryza Sativa L.

4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

4.1. **Clasificación**: Arroz Pilado Mediano Superior.
4.2. **Características Organolépticas**

CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	REFERENCIA
Color	Blanco	NTP 205.011:2014 ARROZ elaborado
Olores	Libre de olores y sabores extraños	
Grado de lustre	Bien pulido o moderadamente pulido	
Aspecto	Fluido homogéneo	

4.3. **Características Físico Químicas**
Se debe tener un contenido de humedad como máximo del 14% según la NTP 205.011:2014.

4.4. **Características Microbiológicas**

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	C	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^4	10^5

Fuente: *R.M. Nro. 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.I.).*

5. PRESENTACIÓN

5.1. **Envase Primario**
El Arroz Pilado deberá ser entregado en envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del alimento, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias toxicas ni olores o sabores desagradables.
Estos envases deberán corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (bolsas o sacos de polietileno, polipropileno, etc.). De primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en el Art. 119 del D.S.007.98.SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, de tal forma que:

- Estén limpios y peritan mantener las características del alimento.
- Se encuentren bien cosidos o sellados.
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte

- Faciliten los muestreos e inspecciones. El producto debe estar envasado en bolsas de polietileno de primer uso, en presentación de 1 kg de Peso Neto. Que sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

5.2. Envase Secundario

Sacos de Polipropileno o bolsas de Polietileno de primer uso.

5.3. Tiempo de Vida Útil

Deberá ser mínimo de 01 año a partir de la fecha de producción.

5.4. **Rotulado**

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

k) Nombre del producto, indicar además "Distribución Gratuita". "Prohibida su Venta"
l) Peso Neto en kilogramos del producto envasado
m) Nombre y dirección del fabricante.
n) Nombre del envasador y/o distribuidor
o) Código o Clave del Lote
p) Fecha de Vencimiento
q) Número de Registro Sanitario
r) Condiciones de Conservación

El rotulo se consignará en todo el 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 (no toxica), la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo, no se permitirá el uso de stikers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble u otras tintas que se desprenden fácilmente.

6. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple del registro sanitario vigente del producto Arroz Pilado Mediano Superior (debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso). Expedido por la dirección general de salud ambiental DIGESA a nombre del titular del registro. Según los artículos 102 y 105 del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus Modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP emitida por la DIGESA. según R.M. N° 449-2006- MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación a una línea de producción dentro de la cual este inmerso le bien requerido, en razón del artículo 4 de la R.M. N°449-2006-MINSA.
- Original o copia expedida (no fotocopia)o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, fisicoquímicos y microbiológicos, emitidos por un organismo de evaluación de la conformidad acreditada ante INACAL (Deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un Laboratorio Acreditado ante INACAL) Se podrá aceptar los certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

Los Requisitos Microbiológicos deben realizar de acuerdo a lo establecido en la R.M. Nro. 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

Nota: lo requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del bien contrato. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de los dichos documentos en razón del

07

artículo 108 del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias y articulo 33 DE LA R.M. N° 449-2006-MINSA.

En el caso de las pequeñas y microempresas alimentarias, deben cumplir obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH). Según lo establecido por los artículos 58. 58-B y las disposiciones complementarias finales del D.S. N° 004-2014-SA "Modifican e incorpora algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por D.S. 007-98-SA".

- Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y limpieza de ambientes realizada a la plantas procesadora del producto ofertado almacenes de la planta procesadora. Los documentos requeridos deben ser emitidos por empresa de saneamiento ambiental en conformidad lo establecido en D.S. 001-2001-SA y R.M. N°449-2001-SA/DM. Si los almacenes de la planta procesadora se encuentran localizadas en la misma planta. Bastara con la presentación de un solo certificado. En caso del postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados 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 (certificado de la planta y del almacén). Asimismo en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado. Deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la planta del fabricante y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del alancen del fabricante. Deberá presentar los certificados a nombre del almacén del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurarla inocuidad de los productos objeto de adquisición.

7. OTROS

7.1. Transporte

El medio de transporte no deberá transmitir al arroz pilado mediano superior a características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo señalado en el título V Capitulo II Del transporte del D.S.N°007-98 SA" Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

8. PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA

El plazo de entregas de los productos será de tres (03) días calendarios, contados partir de la fecha de la suscripción del contrato o la notificación de la orden y su ejecución será exclusivamente con la Municipalidad Provincial de Caylloma, debiendo entregar el postor ganador los insumos en el almacén central de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Caylloma, sito en la Plaza de Armas N°104 de la Ciudad de Chivay de la Provincia de Caylloma del Departamento de Arequipa para lo cual el proveedor asumirá los costos y medio de transporte adecuados

9. FINALIDAD PÚBLICA DEL CONTRATO

Adquirir alimentos para el Programa Complementación Alimentaria (PCA), de la Municipalidad Provincial de Caylloma, en las mejores condiciones de calidad, sabor y de economía y que los beneficiarios del programa accedan a un alimento de calidad y que sea de su agrado.

10. FORMA DE PAGO

El pago se realizará de acuerdo al cronograma establecido, una vez entregado el producto; el proveedor debe presentar de inmediato la solicitud de pago, con el que se iniciara el trámite para el pago correspondiente previa presentación de los siguientes documentos:

- Factura
- Guía de Remisión – Remitente
- Guía de Remisión – Transportista (proveedores de otros Distritos, Provincias o Regiones).
- Certificados Organolépticas, Físico, Químicas y Microbiológicas según corresponda a cada bien.
- Orden de conformidad de servicio del área usuaria.

11. PENALIDAD

Según el artículo 133 del reglamento de la ley de contrataciones con el estado, en caso de retraso injustificado del contratista en ejecución de las prestaciones objeto de contrato, la entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de retraso. La penalidad se calcula de acuerdo de la siguiente formula:

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

Donde F tiene los siguientes valores:

a) Para plazos menores o iguales a (60) días para bienes servicios generales F=0.40
b) Para plazos mayores a (60) días, para bienes servicios en general F=0.25

12. REPOSICION DEL BIEN

En caso de que el producto enviado no cumpla con las condiciones y características fijadas en la Ficha Técnica del bien tales como el rotulado, peso u otros, el proveedor tendrá un plazo de 02 (dos) días hábiles para reponer el bien, debiendo entregar los bienes en el Almacén Central de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Caylloma.

13. CRONOGRAMA

Los bienes serán entregados en una sola entregada la cantidad requerida por el área usuaria de la Municipalidad Provincial de Caylloma

06

PRODUCTO: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

a. **Denominación del Bien** : AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
b. **Tipo de Alimentos** : No perecibles
c. **Grupo de Alimentos** : Azúcar
d. **Unidad de Medida** : Kilogramo (Kg)
e. **Descripción General**: es un producto alimenticio obtenido del proceso de extracción y cristalización del jugo azucarado de especies vegetales como la caña de azúcar (Saccharum sp), mediante procedimientos apropiados y está constituido esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre o melaza de caña, sin pasar por el proceso de purificación y blanqueado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

a. **Características Organolépticas**

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

b. **Características Físico – Químicas**

Requisitos	Especificación	Referencia
Color a 420 nm	Máximo 2400UI	NTP 207.007.2009 Azúcar. Azúcar Rubia Requisitos.
Cenizas Conductimetricas	Máximo 0.5% m/m	
Humedad	Máximo 0.40% m/m	
Polarización a 20° C	Mínimo 98.5°Z	
Azucares Reductores	Máximo 0.5% m/m	
Factor de Seguridad	No mayor de 0.30 para polarización mayor de 96°Z	
Sustancias Insolubles (Sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	

c. **Características Microbiológicas**

AGENTE MICROBIANO	CATEGORIA	CLASE	n	c	LÍMITE POR G	
					m	M
Aerobios Mesó filos	1	3	5	2	$4X10^2$	$2X10^3$
Entero bacteriáceas	5	3	5	2	10	10^2
Mohos	2	3	5	2	10	20
Levaduras	2	3	5	2	10	10^2

Fuente: R.M. Nro.591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que estableces los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio VI.2)

3. PRESENTACIÓN

a. Envase Primario

El producto debe estar envasado en bolsas de polietileno de baja densidad trasparente o BOPP (polipropileno biorientado) transparente, de primer uso, que permitan mantener sus características y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. No deberán trasmitir al producto ninguna sustancia toxica ni olores ni sabores desagradables.

b. Tiempo de vida útil

Deberá ser mínimo de 01 año a partir de la fecha de producción.

c. Rotulado

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

a) Nombre del producto, indicar además "Distribución Gratuita". "Prohibida su Venta".
b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
c) Peso Neto del Producto envasado.
d) Peso drenado (escurrido).
e) Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.
f) Número de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA.
g) Código o clave del lote.
h) Fecha de producción y Fecha de vencimiento.
i) Condiciones de conservación.

El rotulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria. Con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, en el rotulo deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario (no toxica), la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo, no se permitirá el uso de stikers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble u otras tintas que se desprenden con facilidad.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

Documentación obligatoria

- Copia simple de la Autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y piensos vigente expedido por el SENASA.
- Copia del Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. Nro.1222-2015).
- Copia simple de la Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción según R.M. Nro. 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene – PGH, emitida por DIGESA.
- Original o copia legalizada notarialmente al momento de firma de contrato de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico – química y microbiológica, emitidos por un organismo de evaluación de la conformidad acreditada ante INACAL. Se podrá aceptar los certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.
- Copia del certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y limpieza de ambientes realizada a las plantas procesadora del producto ofertado, almacenes de planta procesadora, 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. Si los almacenes de la planta procesadora se encuentran localizados en la misma planta, bastara con la presentación de un certificado.

Los requisitos Microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. Nro. 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y bebidas de Consumo humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

05

5. TRANSPORTE

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

PRODUCTO: MORÓN DE TRIGO ENTERO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

a. **Denominación del Bien** : MORÓN DE TRIGO ENTERO
b. **Tipo de Alimentos** : No perecibles
c. **Grupo de Alimentos** : Cereales y derivados
d. **Unidad de Medida** : Kilogramo (Kg)
e. **Descripción General**: Elaborado a partir de granos de trigo (triticum aestivum) secos, limpios y clasificados, sometido a un proceso de separación de la cáscara.
El trigo pelado deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza y de residuos de envolturas celulósicas.
Su producción/ procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en las "Guías de Buenas Practicas Agrícolas" contenidas en las "Guías de Buenas Practicas e Higiene" aprobada con Resolución Directorial N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, así como con la Autorización Sanitaria de Establecimiento emitid por SENASA.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

a. **Características Organolépticas**

Requisito	Especificación
Color	Característico
Olores y Sabores	Característico, exento de olores y sabores anormales
Aspecto	Granos sueltos, sin grumos.
Impurezas	Exento de impurezas de origen animal, incluidos insectos vivos y/o muertos o en cualquiera de sus estados biológicos o cualquier otro material extraño.

b. **Características Físico – Químicas**

Requisitos	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 14.5%	NTP 205.009:2014 TRIGO.NTP 205.009:2014 TRIGO. Trigo en grano. Requisitos

c. **Características Microbiológicas**

AGENTE MICROBIANO	CATEGORIA	CLASE	n	c	LÍMITE POR G	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^4	10^5

Fuente: R.M. Nro.591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que estableces los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.1)

3. PRESENTACIÓN

a. **Envase Primario**

Morón de Trigo Entero deberá ser entregado en envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del alimento, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias toxicas ni olores o sabores desagradables.
Estos envases deberán corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (bolsas o sacos de polietileno, polipropileno, etc.). De primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo

establecido en el Art. 119 del D.S.007.98.SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, de tal forma que:

- Estén limpios y peritan mantener las características del alimento.
- Se encuentren bien cosidos o sellados.
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones. El producto debe estar envasado en bolsas de polietileno de primer uso, en presentación de 1 kg de Peso Neto. Que sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

b. Tiempo de vida útil

Deberá ser mínimo de 01 año a partir de la fecha de producción.

c. Rotulado

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

a) Nombre del producto, indicar además "Distribución Gratuita". "Prohibida su Venta".
b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
c) Peso Neto del Producto envasado.
d) Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.
e) Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA o Numero de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA.
f) Código o clave del lote.
g) Fecha de producción y Fecha de vencimiento.
h) Condiciones de conservación.

El rotulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria. Con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, en el rotulo deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario (no toxica), la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo, no se permitirá el uso de stikers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble u otras tintas que se desprenden con facilidad.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIA

- Copia simple de la Autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.
- Copia Simple de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la Reglamentación Sanitaria Competente.
- Copia simple de la Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción, según R.M. N° 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH, emitida por la DIGESA.
- Se exceptúa la presentación de los dos Requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por el SENASA.
- Copia Simple del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario otorgado por una Certificadora Acreditada.
- Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental vigente (Actividades de Desinfección, Desinsectación, Desratización y limpieza de ambientes realizada a la planta procesadora del producto ofertado, almacenes de la planta procesadora del producto ofertado, almacenes de la planta procesadora, 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 del postor sea el productor o fabricante, bastara que se presente los

certificados 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 (certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la planta del fabricante, y si es distribuido que se limita a recoger el producto del almacén de fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos adquirir han sido producidos en planta y almacenados en almacenes que han sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya asegurar la inocuidad de productos de adquisición.

- Copia simple de certificado de inspección higiénico sanitario de planta, emitido por una certificadora acreditada ante INACAL; a nombre del postor, en caso que sea distribuidor una constancia que acredite el uso del presente certificado a nombre del postor, para el proceso de compra.
- Original o copia legalizada (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico – químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL (deberá adjuntar los informes de ensayo provenientes de un laboratorio acreditado por INDECOPI y/o INACAL). Se podrá aceptar los certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98 SA.

Los requisitos microbiológicos deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la 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", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

Nota: El registro Sanitario debe estar vigente desde la fabricación del producto hasta su consumo y la validación técnica oficial del plan HACCP o la Autorización Sanitaria del establecimiento deben mantenerse vigentes durante el envasado del producto. Es responsabilidad exclusiva del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia de los requisitos señalados en la presente Ficha Técnica.

5. PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA

El plazo de entregas de los productos será de tres (03) días calendarios, contados partir de la fecha de la suscripción del contrato o la notificación de la orden y su ejecución será exclusivamente con la Municipalidad Provincial de Caylloma, debiendo entregar el postor ganador los insumos en el almacén central de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Caylloma, sito en la Plaza de Armas N°104 de la Ciudad de Chivay de la Provincia de Caylloma del Departamento de Arequipa para lo cual el proveedor asumirá los costos y medio de transporte adecuados

6. FINALIDAD PÚBLICA DEL CONTRATO

Adquirir alimentos para el Programa Complementación Alimentaria (PCA), de la Municipalidad Provincial de Caylloma, en las mejores condiciones de calidad, sabor y de economía y que los beneficiarios del programa accedan a un alimento de calidad y que sea de su agrado.

7. **FORMA DE PAGO**

El pago se realizará de acuerdo al cronograma establecido, una vez entregado el producto; el proveedor debe presentar de inmediato la solicitud de pago, con el que se iniciara el trámite para el pago correspondiente previa presentación de los siguientes documentos:

- Factura
- Guía de Remisión – Remitente
- Guía de Remisión – Transportista (proveedores de otros Distritos, Provincias o Regiones).
- Certificados Organolépticas, Físico, Químicas y Microbiológicas según corresponda a cada bien.
- Orden de conformidad de servicio del área usuaria.

8. **PENALIDAD**

Según el artículo 133 del reglamento de la ley de contrataciones con el estado, en caso de retraso injustificado del contratista en ejecución de las prestaciones objeto de contrato, la entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de retraso. La penalidad se calcula de acuerdo de la siguiente formula:

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

Donde F tiene los siguientes valores:

a) Para plazos menores o iguales a (60) días para bienes servicios generales F=0.40
b) Para plazos mayores a (60) días, para bienes servicios en general F=0.25

9. **REPOSICION DEL BIEN**

En caso de que el producto enviado no cumpla con las condiciones y características fijadas en la Ficha Técnica del bien tales como el rotulado, peso u otros, el proveedor tendrá un plazo de 02 (dos) días hábiles para reponer el bien, debiendo entregar los bienes en el Almacén Central de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Caylloma.

10. **CRONOGRAMA**

Los bienes serán entregados en una sola entregada la cantidad requerida por el área usuaria de la Municipalidad Provincial de Caylloma

ANEXO Nº 2

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMISION DE ADQUISICIONES DE LA LEY N°27767.

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA],**DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :	Teléfono(s) :				
MYPE[7]		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

7. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
8. Citación para la aplicación del criterio de desempate.
9. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
10. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
11. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
12. Notificación de la orden de compra[8]

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

---

[7] Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/ y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

[8] Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

02

ANEXO Nº 3

DECLARACIÓN JURADA

Señores
COMISION DE ADQUISIONES DE LA LEY N°27767.
Presente.-

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

ix. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.

x. 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.

xi. 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.

xii. 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.

xiii. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo Nº 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.

xiv. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.

xv. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.

xvi. 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

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMISION DE ADQUISICIONES DE LA LEY N°27767.

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

01

ANEXO Nº 5

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores
COMISION DE ADQUISICIONES DE LA LEY N°27767.

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO. EN CASO DE LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO], conforme el cronograma de entrega establecido en las bases del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

DIRECCION

GERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO

Asesoría Legal

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMISION DE ADQUISICIONES DE LA LEY N°27767.

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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