

BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

Aprobado mediante Directiva N° 001-2019-OSCE/CD



SUB DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD – DIRECCIÓN TÉCNICO NORMATIVA
ORGANISMO SUPERVISOR DE LAS CONTRATACIONES DEL ESTADO - OSCE

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	Importante • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombread.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019
Modificadas en junio 2019, diciembre 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022

BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹



LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2024-MPC/CS

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS SIN FICHA TECNICA PARA
EL COMEDOR DEL PUEBLO "TERESA IZQUIERDO"**

¹ Se utilizarán estas Bases cuando se trate de la contratación de bienes con entrega periódica.

DEBER DE COLABORACIÓN

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista, deben conducir su actuación conforme a los principios previstos en la Ley de Contrataciones del Estado.

En este contexto, se encuentran obligados a prestar su colaboración al OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI, en todo momento según corresponda a sus competencias, a fin de comunicar presuntos casos de fraude, colusión y corrupción por parte de los funcionarios y servidores de la Entidad, así como los proveedores y demás actores que participan en el proceso de contratación.

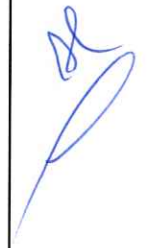
De igual forma, deben poner en conocimiento del OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI los indicios de conductas anticompetitivas que se presenten durante el proceso de contratación, en los términos del Decreto Legislativo N° 1034, "Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas", o norma que la sustituya, así como las demás normas de la materia.

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista del proceso de contratación deben permitir al OSCE o a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI el acceso a la información referida a las contrataciones del Estado que sea requerida, prestar testimonio o absolución de posiciones que se requieran, entre otras formas de colaboración.

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(ESTA SECCIÓN NO DEBE SER MODIFICADA EN NINGÚN EXTREMO, BAJO SANCIÓN DE NULIDAD)

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF.

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

1.2. CONVOCATORIA

Se realiza a través de su publicación en el SEACE de conformidad con lo señalado en el artículo 54 del Reglamento, en la fecha señalada en el calendario del procedimiento de selección, debiendo adjuntar las bases y resumen ejecutivo.

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Guía para el registro de participantes electrónico" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento.

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 del Reglamento.

Importante

- *No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten en forma física.*
- *Cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente.*

1.6. ELEVACIÓN AL OSCE DEL PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

Los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones así como a las bases integradas por supuestas vulneraciones a la normativa de contrataciones, a los principios que rigen la contratación pública u otra normativa que tenga relación con el objeto de la contratación, pueden ser elevados al OSCE de acuerdo a lo indicado en los numerales del 72.8 al 72.11 del artículo 72 del Reglamento.

La solicitud de elevación para emisión de Pronunciamiento se presenta ante la Entidad, la cual debe remitir al OSCE el expediente completo, de acuerdo a lo señalado en el artículo 124 del TUO de la Ley 27444, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, al día hábil siguiente de recibida dicha solicitud.

Advertencia

La solicitud de elevación al OSCE de los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones, así como a las Bases integradas, se realiza de manera electrónica a través del SEACE, a partir de la oportunidad en que establezca el OSCE mediante comunicado.

Importante

Constituye infracción pasible de sanción según lo previsto en el literal n) del numeral 50.1 del artículo 50 de la Ley, presentar cuestionamientos maliciosos o manifiestamente infundados al pliego de absolución de consultas y/u observaciones.

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 del Reglamento.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales²). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*

² Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

El participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

Importante

Los integrantes de un consorcio no pueden presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un procedimiento de selección, o en un determinado ítem cuando se trate de procedimientos de selección según relación de ítems.

En la apertura electrónica de la oferta, el comité de selección, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases, de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas, detalladas en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el artículo 74 del Reglamento.

El desempate mediante sorteo se realiza de manera electrónica a través del SEACE.

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

La calificación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

La subsanación de las ofertas se sujeta a lo establecido en el artículo 60 del Reglamento. El plazo que se otorgue para la subsanación no puede ser inferior a un (1) día hábil.

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

La presentación de las subsanaciones se realiza a través del SEACE. No se tomará en cuenta la subsanación que se presente en físico a la Entidad.

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el comité de selección revisa las ofertas económicas que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

De rechazarse alguna de las ofertas calificadas, el comité de selección revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el comité de selección otorga la buena pro mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación, rechazo y el otorgamiento de la buena pro.

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los ocho (8) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

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

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

Importante

Una vez consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el órgano de la Entidad al que se haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro conforme lo establecido en el numeral 64.6 del artículo 64 del Reglamento.

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

A través del recurso de apelación se pueden impugnar los actos dictados durante el desarrollo del procedimiento de selección hasta antes del perfeccionamiento del contrato.

El recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Los actos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por el Titular de la Entidad que afecten la continuidad de este, se impugnan ante el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el comité de selección, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Los plazos y el procedimiento para perfeccionar el contrato se realiza conforme a lo indicado en el artículo 141 del Reglamento.

Para perfeccionar el contrato, el postor ganador de la buena pro debe presentar los documentos señalados en el artículo 139 del Reglamento y los previstos en la sección específica de las bases.

3.2. GARANTÍAS

Las garantías que deben otorgar los postores y/o contratistas, según corresponda, son las de fiel cumplimiento del contrato y por los adelantos.

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

Como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, el postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del mismo por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original. Esta se mantiene vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorio, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

- En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

En caso se haya previsto en la sección específica de las bases la entrega de adelantos, el contratista debe presentar una garantía emitida por idéntico monto conforme a lo estipulado en el artículo 153 del Reglamento.

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones y que cuenten con clasificación de riesgo B o superior. Asimismo, deben estar autorizadas para emitir garantías; o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

Importante

Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro y/o contratista cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.

Advertencia

Los funcionarios de las Entidades no deben aceptar garantías emitidas bajo condiciones distintas a las establecidas en el presente numeral, debiendo tener en cuenta lo siguiente:

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).

2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.

3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.

4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.

De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitar-cartas-fianza>).

Los funcionarios competentes deben verificar la autenticidad de la garantía a través de los mecanismos establecidos (consulta web, teléfono u otros) por la empresa emisora.

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

La Entidad puede solicitar la ejecución de las garantías conforme a los supuestos contemplados en el artículo 155 del Reglamento.

3.5. ADELANTOS

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido previsto en la sección específica de las bases.

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con el artículo 162 del Reglamento.

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

La Entidad puede establecer penalidades distintas a la mencionada en el numeral precedente, según lo previsto en el artículo 163 del Reglamento y lo indicado en la sección específica de las bases.

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley y 164 del Reglamento.

3.8. PAGOS

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

Advertencia

En caso de retraso en los pagos a cuenta o pago final por parte de la Entidad, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, esta reconoce al contratista los intereses legales correspondientes, de conformidad con el artículo 39 de la Ley y 171 del Reglamento, debiendo repetir contra los responsables de la demora injustificada.

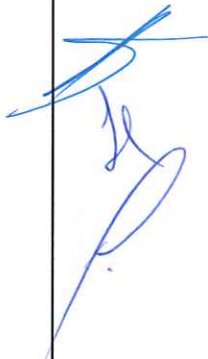
3.9. DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se regirán supletoriamente por la Ley y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes.

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(EN ESTA SECCIÓN LA ENTIDAD DEBERÁ COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES INDICADAS)



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
RUC N° : 20131369558
Domicilio legal : JR.PAZ SOLDAN 252-CALLAO
Teléfono: : 01-2016411
Correo electrónico: : logistica.procesos.mpc.02@gmail.com
ycardenassdr@gmail.com
paulpont@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro para
**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS SIN FICHA TECNICA PARA EL COMEDOR DEL PUEBLO
"TERESA IZQUIERDO"**

ITEM	N°	CONCEPTO	U.M.	CANT.
P A Q U E T E	FRUTAS, VERDURAS Y HIERBAS AROMÁTICAS			
	1	Acelga	KG	9.80
	2	Ají Amarillo Entero	KG	228.40
	3	Albahaca	KG	36.40
	4	Anis fresco	KG	145.60
	5	Apio	UND	312.00
	6	Betarraga	KG	442.00
	7	Brocoli	KG	1,260.00
	8	Caigua	KG	1,001.00
	9	Cebolla China	KG	92.00
	10	Cebolla de Cabeza	KG	6,552.00
	11	Choclo Desgranado	KG	470.00
	12	Coliflor	KG	1,260.00
	13	Culantro	KG	218.40
	14	Espinaca	KG	845.00
	15	Habas frescas	KG	157.50
	16	Hierba buena	KG	12.60
	17	Hierba luisa	KG	96.00
	18	Huacatay	KG	8.40
	19	Kion	KG	9.20
	20	Manzana Winter	KG	9,620.00
	21	Manzanilla	KG	100.00
	22	Menta	KG	40.50
	23	Nabo	UND	312.00
	24	Olluco	KG	1,456.00
	25	Perejil	KG	45.40
	26	Pimiento	KG	338.00
	27	Poro	UND	312.00
	28	Tomate	KG	1,589.00
	29	Zanahoria	KG	1,915.00
	CARNES Y LACTEOS			
	1	Carne de res	KG	1,920.00
	2	Carne Molida	KG	1,395.00
	3	Conserva de Pescado de 170 g	UND	5,040.00
	4	Mantequilla	KG	109.60
	5	Leche sin Lactosa UHT Tetra Pack de 1 litro	UND	7,416.00
	6	Pavita	KG	570.00
	7	Queso	KG	480.00
	8	Sangrecita de Pollo	KG	1,960.00
	MENESTRAS, CONDIMENTOS Y SIMILARES			
	1	Achiote seco molido	KG	18.00

2	Aji Panca Entero	KG	43.40
3	Canela Entera	KG	4.80
4	Chocolate de taza de tableta de 300g (sin azúcar)	UND	94.00
5	Chuño	KG	311.00
6	Clavo de olor	KG	4.80
7	Cocoa	KG	2.60
8	Comino Molido	KG	28.00
9	Emoliente por 150 g	UND	3,110.00
10	Esencia de vainilla de 1 litro	UND	64.00
11	Glutamato Monosodico	KG	138.00
12	Hongos	KG	9.00
13	Laurel	KG	3.20
14	Lenteja BB	KG	1,020.00
15	Maní Entero	KG	28.00
16	Orégano Seco	KG	18.00
17	Palillo	KG	16.00
18	Pasas	KG	28.00
19	Pimienta Molida	KG	28.00
20	Salsa de Tomate por 145 g	UND	1,632.00
21	Sillao de Soya por litro	UND	82.00
22	Vinagre Tinto por litro	UND	36.00
23	Vinagre blanco por litro	UND	36.00
CEREALES Y DERIVADOS			
1	Chancaca de 500 g	UND	28.00
2	Galleta de Soda	KG	90.00
3	Pan Francés *	UND	53,000.00
4	Panetón	UND	200.00
5	Sémola	KG	267.00
6	Trigo Entero Pelado	KG	840.00

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N°02 correlativo N° 001-2024-LP-003-2024-MPC-OGAF de fecha 31 de mayo del 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS DETERMINADOS

Importante

La fuente de financiamiento debe corresponder a aquella prevista en la Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal en el cual se convoca el procedimiento de selección.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No corresponde

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO DÍAS (365) CALENDARIOS, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2024

N°	ARTICULO	U.A.	CANT. TOTAL	ENTREGAS											
				JUNIO				JULIO				AGOSTO			
				HASTA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATO	10/06/24	17/06/24	24/06/24	01/07/24	08/07/24	15/07/24	22/07/24	29/07/24	05/08/24	12/08/24	19/08/24
1	Jacón	KG	5.6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1.4	0	0
2	Alí Amarillo Entero	KG	138.8	2.8	5.6	2.8	5.6	3.8	5.6	3.8	5.6	3.8	5.6	3.8	5.6
3	Albahaca	KG	22.4	2.8	0	0	0	2.8	0	0	0	0	2.8	0	0
4	Anís fresco	KG	86.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8
5	Apio	UNIDAD	186	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
6	Barraña	KG	272	34	0	0	0	0	34	0	0	0	34	0	0
7	Brocoli	KG	735	0	105	0	0	0	0	0	105	0	0	0	0
8	Cajun	KG	539	0	0	77	0	0	0	77	0	0	0	77	0
9	Cebolla China	KG	57	0	0	0	7	0	0	0	7	0	0	7	0
10	Cebolla de Cabeza	KG	3906	126	126	126	126	126	126	126	126	126	126	126	126
11	Choclo Desgranado	KG	303	7	7	7	7	14	14	14	14	14	14	14	14
12	Coliflor	KG	735	0	0	0	105	0	0	0	105	0	0	105	0
13	Culantro	KG	128.8	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6
14	Espinaca	KG	515	50	5	5	5	5	50	5	5	5	50	5	5
15	Habas frescas	KG	112.5	4.5	0	0	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5
16	Hierba buena	KG	7.6	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
17	Hierba lisa	KG	84.5	1.5	1.5	1.5	1.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
18	Huacatay	KG	4.9	0	0	0	0.7	0	0.7	0	0	0	0	0.7	0
19	Kion	KG	5.6	0.4	0	0.4	0	0.4	0	0	0.4	0	0	0.4	0
20	Manzana Winter	KG	5735	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185
21	Manzanilla	KG	63.5	1.5	1.5	1.5	1.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
22	Menta	KG	33	1.5	0	0	0	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
23	Nabo	UNIDAD	166	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
24	Olluco	KG	856	0	0	112	0	0	112	0	0	0	112	0	0
25	Perejil	KG	30.7	0.7	0.7	0.7	0.7	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2
26	Pimiento	KG	201.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5
27	Pero	UNIDAD	186	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
28	Tomate	KG	1001	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28
29	Zanahoria	KG	1180	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
30		KG													



de Autorizaciones Sanitarias vigentes, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, para los cuales se deberá tener en cuenta su vigencia.
Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.
* Las fechas, de ser necesario, se adecuarán una vez firmado el contrato

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2024

FRUTAS, VERDURAS Y HIERBAS AROMÁTICAS / SEMANALES

N°	ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS											
				SEPTIEMBRE			OCTUBRE			NOVIEMBRE					
				02/09/24	09/09/24	16/09/24	23/09/24	30/09/24	07/10/24	14/10/24	21/10/24	28/10/24	04/11/24	11/11/24	18/11/24
1	Aceituna	KG	5.6	0	0	0	0	0	1.4	0	0	0	1.4	0	0
2	Aji Amarillo Entero	KG	135.8	2.8	5.6	2.8	5.6	5.6	3.8	5.6	3.8	5.6	3.8	5.6	5.6
3	Albahaca	KG	22.4	0	0	0	0	0	2.8	0	0	0	2.8	0	0
4	Anís fresco	KG	86.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8
5	Apio	UNIDAD	185	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
6	Belamciga	KG	272	3.4	0	0	0	0	3.4	0	0	0	3.4	0	0
7	Broccoli	KG	735	0	0	0	0	105	0	0	0	105	0	0	105
8	Cajiao	KG	539	0	0	77	0	0	0	0	77	0	0	0	77
9	Cebolla China	KG	57	0	7	0	0	7	0	0	0	7	0	0	7
10	Cebolla de Cabeza	KG	3906	126	126	126	126	126	126	126	126	126	126	126	126
11	Chiclo Desgranado	KG	303	7	7	7	7	7	10	10	10	10	10	10	10
12	Culantro	KG	735	0	105	0	0	0	0	105	0	0	0	105	0
13	Culantro	KG	128.8	2.8	5.6	2.8	5.6	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	5.6
14	Espiraca	KG	515	50	5	5	5	5	50	5	5	5	50	5	5
15	Habas frescas	KG	112.5	4.5	0	0	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5
16	Hierba buena	KG	7.9	0.2	0.2	0.4	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.4	0.2	0.2
17	Hierba Luisa	KG	64.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
18	Huacatay	KG	4.9	0.7	0	0	0	0	0	0	0	0.7	0	0.7	0
19	Kion	KG	5.6	0.4	0	0.4	0	0	0.4	0	0	0.4	0	0.4	0
20	Manzana Winter	KG	5735	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185
21	Manzanilla	KG	68.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
22	Menta	KG	23	1.5	1.5	0	0	0	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
23	Nabo	UNIDAD	185	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
24	Orlito	KG	696	0	0	112	0	0	112	0	0	112	0	0	0
25	Perejil	KG	30.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2
26	Pimiento	KG	201.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5
27	Pico	UNIDAD	185	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
28	Tomate	KG	1001	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
29	Zanahoria	KG	1180	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40

*Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega: Considerar la entrega de las copias de los certificados

de Autorizaciones Sanitarias vigentes, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, para los cuales se deberá tener en cuenta su vigencia.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.

* Las fechas, de ser necesario, se adecuarán una vez firmado el contrato





CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2024

FRUTAS, VERDURAS Y HIERBAS AROMÁTICAS / SEMANALES

N°	ARTICULO	UM	CANT. TOTAL	ENTREGAS						
				02/12/24	09/12/24	16/12/24	23/12/24	30/12/24	06/01/25	13/01/25
1	Acelga	KG	5.6	1.4	0	0	0	0	0	0
2	Aji Amarillo Enlero	KG	13.8	3.8	2.8	5.6	2.8	2.8	5.6	5.6
3	Albahaca	KG	22.4	2.8	0	0	0	2.8	0	0
4	Anis fresco	KG	8.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8
5	Apio	UNIDAD	186	6	6	6	6	6	6	6
6	Belaruga	KG	272	34	0	0	34	0	0	0
7	Brocoli	KG	735	0	0	0	0	105	0	0
8	Cajagua	KG	539	0	0	0	77	0	0	0
9	Cebolla China	KG	57	0	0	0	0	8	0	0
10	Cebolla de Cabeza	KG	3506	126	126	126	126	126	126	126
11	Choclo Desgranado	KG	309	10	5	10	5	10	5	10
12	Coliflor	KG	735	0	0	0	0	0	105	0
13	Culantro	KG	123.8	2.8	2.8	5.6	2.8	5.6	5.6	5.6
14	Espinaca	KG	515	50	5	5	5	50	5	5
15	Habas frescas	KG	112.5	4.5	0	0	0	4.5	4.5	4.5
16	Hierba buena	KG	7.6	0.4	0.2	0.2	0.4	0.2	0.2	0.2
17	Hierba Luisa	KG	64.5	2.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
18	Huacatay	KG	4.9	0	0	0	0	0.7	0	0
19	Kion	KG	5.6	0.4	0.4	0	0	0.4	0	0
20	Manzana Winter	KG	5735	185	185	185	185	185	185	185
21	Manzanilla	KG	68.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
22	Menta	KG	33	1.5	0	0	1.5	0	0	0
23	Nabo	UNIDAD	186	6	6	6	6	6	6	6
24	Olluco	KG	896	112	0	0	0	0	112	0
25	Perejil	KG	30.7	1.2	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7
26	Pinquito	KG	201.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5
27	Poro	UNIDAD	186	6	6	6	6	6	6	6
28	Tomate	KG	1001	35	28	28	28	28	28	28
29	Zanahoria	KG	1180	40	35	35	35	35	35	35

*Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega: Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorizaciones Sanitarias vigentes, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, para los cuales se deberá tener en cuenta su vigencia.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.

* Las fechas, de ser necesario, se adecuarán una vez firmado el contrato

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2024

CARNES Y LÁCTEOS / PEDIDO SEMANAL

N°	ARTÍCULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS									
				JUNIO					JULIO				
				HASTA EL QUINTO DIA DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	10/06/24	17/06/24	24/06/24	01/07/24	08/07/24	15/07/24	22/07/24	30/07/24	05/08/24
1	Carne de res	KG	1120	80	0	80	0	0	80	0	80	0	80
2	Carne Molida	KG	990	0	0	45	0	45	0	45	90	45	45
3	Conserva de Pescado de 170 g	UNIDAD	2940	420	0	0	0	420	0	0	0	0	0
4	Mantequilla	KG	64.4	2	2	2	2.8	2	2	2	2.8	2	2
5	Leche sin Lactosa UHT Tetra Pack de 1 litro	UNIDAD	4386	558	0	0	0	738	0	0	0	0	0
6	Pavita	KG	570	0	0	0	0	0	0	0	190	0	0
7	Queso	KG	294	10	6	10	10	10	10	10	10	10	10
8	Sangrecita de Pollo	KG	1160	25	25	80	25	25	80	25	25	25	80

*Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega: Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorizaciones Sanitarias, Registro Sanitario y HACCP o PGHA, vigentes; así como para el caso de la conserva de pescado copia del Protocolo Técnico de Habitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente y Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, los cuales dependen del lote entregado y a partir de la segunda entrega, sólo los otros certificados indicados en las Especificaciones Técnicas, los cuales dependen del lote entregado.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.

* Las fechas, de ser necesario, se adecuarán una vez firmado el contrato



CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2024

CARNES Y LACTEOS / PEDIDO SEMANAL

N°	ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS									
				SEPTIEMBRE					OCTUBRE				
				02/09/24	09/09/24	16/09/24	23/09/24	30/09/24	07/10/24	14/10/24	21/10/24	28/10/24	04/11/24
1	Carne de res	KG	1120	80	0	0	0	0	80	0	0	80	80
2	Carne Molida	KG	990	0	0	45	0	45	45	0	45	90	90
3	Conserva de Pescado de 170 g	UNIDAD	2940	420	0	0	0	0	420	0	0	420	420
4	Mantequilla	KG	64.4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
5	Lecche sin Lactosa UHT Tetra Pack de 1 litro	UNIDAD	4386	578	0	0	0	0	558	0	0	558	558
6	Pavita	KG	570	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7	Queso	KG	294	10	6	6	10	6	10	10	10	10	10
8	Sangrecha de Pollo	KG	1160	25	25	80	25	25	25	25	25	80	80

*Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega: Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorizaciones Sanitarias, Registro Sanitario y HACCP o PGHA, vigentes; así como para el caso de la conserva de pescado copia del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente y Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, los cuales dependen del lote entregado y a partir de la segunda entrega, sólo los otros certificados indicados en las Especificaciones Técnicas, los cuales dependen del lote entregado.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.

* Las fechas, de ser necesario, se adecuaron una vez firmado el contrato



Municipalidad Provincial del Callao
Gerencia de Programas Sociales
Folio N° 14

Municipalidad Provincial del Callao
Gerencia de Administración
OFICINA LOGÍSTICA
Folio N° 784



CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2024

CARNES Y LACTEOS / PEDIDO SEMANAL

N°	ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS			
				02/12/24	10/12/24	15/12/24	30/12/24
1	Carne de res	KG	1120	80	0	0	80
2	Carne Molida	KG	990	90	0	45	0
3	Conserva de Pescado de 170 g	UNIDAD	2940	420	0	0	0
4	Mantequilla	KG	64.4	2	2.8	2	2
5	Leche sin Lactosa UHT Tetra Pack de 1 litro	UNIDAD	4386	738	0	0	0
6	Pavita	KG	570	0	0	0	190
7	Queso	KG	294	10	10	10	10
8	Sangrecita de Pollo	KG	1160	25	25	80	25

*Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega: Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorizaciones Sanitarias, Registro Sanitario y HACCP o PGHA, vigentes; así como para el caso de la conserva de pescado copia del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente y Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, los cuales dependen del lote entregado y a partir de la segunda entrega, sólo los otros certificados indicados en las Especificaciones Técnicas, los cuales dependen del lote entregado.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.

* Las fechas, de ser necesario, se adecuarán una vez firmado el contrato

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2024

MENESTRAS, CONDIMENTOS Y SIMILARES / PEDIDO MENSUAL

N°	ARTICULO	U.M.	TOTAL	ENTREGAS									
				HASTA EL QUINTO DIA DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	24/06/24	22/07/24	22/08/24	30/09/24	27/10/24	25/11/24	23/12/24		
1	Achiote seco molido	KG	12	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5		
2	Aji Panca Entero	KG	27.6	3.2	3.2	4.2	3.2	3.2	4.2	3.2	3.2		
3	Canela Entera	KG	2.9	0.1	0.6	0.1	0.6	0.1	0.7	0.1	0.6		
4	Chocolite de taza de tableta de 300g (sin azúcar)	UNIDAD	94	0	0	0	0	0	0	0	0		
5	Chuflo	KG	204	23	28	28	23	28	23	28	23		
6	Clavo de olor	KG	2.9	0.1	0.6	0.1	0.6	0.1	0.7	0.1	0.6		
7	Cocoa	KG	2.6	0	0	0	0	0	0	0	0		
8	Comino Molido	KG	18	2	2.5	2	2.5	2	2.5	2	2.5		
9	Emoliente por 150 g	UNIDAD	2040	230	280	230	280	230	280	230	280		
10	Esencia de vainilla de 1 litro	UNIDAD	43	5	6	5	6	5	5	5	5		
11	Glutamato Monosódico	KG	90	11	11	12	11	11	11	11	11		
12	Hongos	KG	6	1.5	0	1.5	0	1.5	0	1.5	0		
13	Laurel	KG	2	0.4	0	0.4	0	0.4	0	0.4	0		
14	Lenteja BB	KG	680	85	85	85	85	85	85	85	85		
15	Maní Entero	KG	18	2	2.5	2	2.5	2	2.5	2	2.5		
16	Orégano Seco	KG	12	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5		
17	Palillo	KG	11.5	2	2	2	2	1.5	1	1	1		
18	Pasas	KG	18	2	2.5	2	2.5	2	2.5	2	2.5		
19	Pimienta Molido	KG	18	2	2.5	2	2.5	2	2.5	2	2.5		
20	Salsa de Tomate por 145 g	UNIDAD	1056	120	144	120	144	120	144	120	144		
21	Sillao de Soya por litro	UNIDAD	54	7	7	7	7	6	7	6	7		
22	Vinagre Tinto por litro	UNIDAD	24	3	3	3	3	3	3	3	3		
23	Vinagre blanco por litro	UNIDAD	24	3	3	3	3	3	3	3	3		

Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega: Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorizaciones Sanitarias, Registro Sanitario y HACCP o PGHA vigentes, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, los cuales dependen del lote entregado y a partir de la segunda entrega, sólo los otros certificados indicados en las Especificaciones Técnicas, los cuales dependen del lote entregado.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.

* Las fechas, de ser necesario, se adecuarán una vez firmado el contrato





CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2024
CEREALES Y DERIVADOS / PEDIDO MENSUAL, CON LA EXCEPCIÓN DEL PAN QUE ES SEMANAL

N°	PRODUCTO	U.M.	TOTAL	ENTREGAS						HASTA EL QUINTO DÍA DESPUÉS DE LA FIRMA DEL CONTRATO	24/06/24	22/07/24	29/08/24	30/09/24	26/10/24	25/11/24	23/12/24
				UNIDAD	16	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0
1	Chancaca de 500 g	KG	48	KG	48	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
2	Galleta de Soda	UNIDAD	35000	UNIDAD	35000	4000	4000	5000	5000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	5000	5000
3	Pan Francés *	UNIDAD	200	UNIDAD	200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	200	200
4	Paneton	KG	178	KG	178	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	26	26
5	Semola	KG	560	KG	560	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70
6	Trigo Entero Pelado	KG	560	KG	560	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70

Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega. Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorizaciones Sanitarias, Registro Sanitario y HACCP o PGHA vigentes, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, los cuales dependen del lote entregado y a partir de la segunda entrega, sólo los otros certificados indicados en las Especificaciones Técnicas, los cuales dependen del lote entregado.

* Producto de entrega diaria: 200 unidades por día, fresco, no industrial.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.

** Las fechas, de ser necesario, se adecuarán una vez firmado el contrato

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2025

FRUTAS, VERDURAS Y HIERBAS AROMÁTICAS / SEMANALES

N°	ARTICULO	U.K	CANT. TOTAL	ENTREGAS:											
				ENERO 2025			FEBRERO 2025			MARZO 2025					
				01/01/25	15/01/25	28/01/25	01/02/25	15/02/25	28/02/25	01/03/25	15/03/25	28/03/25	01/03/25	15/03/25	31/03/25
1	Acolija	KG	4.2	1.4	0	0	1.4	0	0	0	0	0	0	0	0
2	Aji Amarillo Entero	KG	89.5	5.5	2.8	5.6	5.6	2.8	5.6	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	5.6
3	Albahaca	KG	14	2.8	0	0	2.8	0	0	2.8	0	0	0	0	0
4	Anis fresco	KG	58.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8
5	Ajo	UNIDAD	126	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
6	Botarraga	KG	170	34	0	0	34	0	0	34	0	0	0	0	0
7	Brocoli	KG	525	0	105	0	0	105	0	0	0	105	0	0	0
8	Calgua	KG	482	77	0	77	0	0	77	0	0	77	0	0	0
9	Cebolla China	KG	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10	Cebolla de Cabeza	KG	2646	126	126	126	126	126	126	126	126	126	126	126	126
11	Choclo Desgranado	KG	161	14	7	14	7	7	7	7	7	7	7	7	7
12	Coliflor	KG	525	0	0	0	105	0	0	105	0	0	0	105	0
13	Colantro	KG	89.6	5.6	2.8	5.6	5.6	2.8	5.6	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	5.6
14	Espinaca	KG	330	50	5	5	50	5	5	50	5	5	5	5	5
15	Habas frescas	KG	45	4.5	0	4.5	0	4.5	0	4.5	0	4.5	0	4.5	0
16	Hierba buena	KG	5	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
17	Hierba Luisa	KG	31.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
18	Huacatay	KG	3.5	0	0	0	0.7	0	0.7	0	0	0	0	0.7	0
19	Kion	KG	3.6	0	0.4	0	0.4	0	0.4	0	0	0.4	0	0.4	0
20	Manzana Winter	KG	3885	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185
21	Manzanilla	KG	31.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
22	Menta	KG	7.5	1.5	0	0	0	1.5	0	0	0	1.5	0	0	0
23	Nebo	UNIDAD	126	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
24	Olluco	KG	560	0	0	112	0	0	112	0	0	112	0	0	0
25	Perejil	KG	14.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7
26	Pimiento	KG	136.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5
27	Poro	UNIDAD	126	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
28	Tomate	KG	588	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28
29	Zanahoria	KG	735	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35

*Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega: Considerar la entrega de las copias de los certificados

de Autorizaciones Sanitarias vigentes, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, para los cuales se deberá tener en cuenta su vigencia.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.

* Las fechas, de ser necesario, se adecuaron una vez firmado el contrato

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2025

CARNES Y LÁCTEOS / PEDIDO SEMANAL

N°	ARTÍCULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS									
				ABRIL 2025					MAYO 2025				
				07/04/25	14/04/25	21/04/25	28/04/25	05/05/25	12/05/25	19/05/25	26/05/25		
1	Carne de res	KG	800	0	0	80	0	80	0	80	80		
2	Carne Molida	KG	405	0	45	0	45	0	45	0	0		
3	Conserva de Pescado de 170 g	UNIDAD	2100	420	0	0	0	0	420	0	0		
4	Mantequilla	KG	45.2	2	2	2.8	2	2	2	2	2		
5	Leche sin Lactosa UHT Tetra Pack de 1 litro	UNIDAD	3030	678	0	0	0	0	558	0	0		
6	Pavita	KG	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
7	Queso	KG	186	10	6	10	10	10	6	10	10		
8	Sangrecita de Pollo	KG	800	25	80	25	25	25	25	80	25		

*Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega: Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorizaciones Sanitarias, Registro Sanitario y HACCP o PGHA, vigentes; así como para el caso de la conserva de pescado copia del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente y Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, los cuales dependen del lote entregado y a partir de la segunda entrega, sólo los otros certificados indicados en las Especificaciones Técnicas, los cuales dependen del lote entregado.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.

* Las fechas, de ser necesario, se adecuarán una vez firmado el contrato



CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2025

CARNES Y LACTEOS / PEDIDO SEMANAL

N°	ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS											
				ENERO 2025				FEBRERO 2025				MARZO 2025			
1	Carne de res	KG	800	08/01/25	13/01/25	20/01/25	27/01/25	03/02/25	10/02/25	17/02/25	24/02/25	03/03/25	10/03/25	17/03/25	24/03/25
2	Carne Molida	KG	405	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3	Conserva de Pescado de 170 g	UNIDAD	2100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4	Mantequilla	KG	45.2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
5	Leche sin Lactosa UHT Tetra Pack de 1 litro	UNIDAD	3030	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6	Pavita	KG	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7	Queso	KG	186	10	10	6	10	10	6	10	10	10	6	10	10
8	Sargrecita de Pollo	KG	800	25	80	25	25	25	25	80	25	25	80	25	25

*Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega: Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorizaciones Sanitarias, Registro Sanitario y HACCP o PGHA, vigentes; así como para el caso de la conserva de pescado copia del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente y Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, los cuales dependen del lote entregado y a partir de la segunda entrega, sólo los otros certificados indicados en las Especificaciones Técnicas, los cuales dependen del lote entregado y a partir de la segunda entrega, sólo los otros certificados indicados en las Especificaciones Técnicas, los cuales dependen del lote entregado y a partir de la segunda entrega, sólo los otros certificados indicados en las Especificaciones Técnicas, los cuales dependen del lote entregado.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.

* Las fechas, de ser necesario, se adecuaran una vez firmado el contrato



CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2025

CARNES Y LACTEOS / PEDIDO SEMANAL

N°	ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS									
				ABRIL 2025					MAYO 2025				
				07/04/25	14/04/25	21/04/25	28/04/25	05/05/25	12/05/25	19/05/25	26/05/25		
1	Carne de res	KG	800	0	0	80	0	80	0	80	0		
2	Carne Molida	KG	405	0	45	0	45	0	45	0	0		
3	Conserva de Pescado de 170 g	UNIDAD	2100	420	0	0	0	0	420	0	0		
4	Mantequilla	KG	45.2	2	2	2.8	2	2	2	2	2		
5	Leche sin Lactosa UHT Tetra Pack de 1 litro	UNIDAD	3030	578	0	0	0	0	558	0	0		
6	Pavita	KG	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
7	Queso	KG	186	10	6	10	10	10	6	10	10		
8	Sangrecita de Pollo	KG	800	25	80	25	25	25	25	80	25		

*Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega: Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorizaciones Sanitarias, Registro Sanitario y HACCP o PGHA, vigentes; así como para el caso de la conserva de pescado copia del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente y Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, los cuales dependen del lote entregado y a partir de la segunda entrega, sólo los otros certificados indicados en las Especificaciones Técnicas, los cuales dependen del lote entregado.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.

* Las fechas, de ser necesario, se adecuaron una vez firmado el contrato

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2025

MENESTRAS, CONDIMENTOS Y SIMILARES / PEDIDO MENSUAL

N°	ARTICULO	U.M.	TOTAL	ENTREGAS			
				27/01/25	24/02/25	31/03/25	29/04/25
1	Achicote seco molido	KG	6	1.5	1.5	1.5	1.5
2	Aji Panca Entero	KG	15.8	4.2	3.2	4.2	4.2
3	Canela Entera	KG	1.5	0.1	0.6	0.6	0.6
4	Chocolate de taza de tableta de 300g (sin azúcar)	UNIDAD	0	0	0	0	0
5	Churño	KG	107	28	23	28	28
6	Clavo de olor	KG	1.5	0.1	0.6	0.6	0.6
7	Cocoa	KG	0	0	0	0	0
8	Comino Molido	KG	10	2.5	2.5	2.5	2.5
9	Emoliente por 150 g	UNIDAD	1070	280	230	280	280
10	Esencia de vainilla de 1 litro	UNIDAD	21	5	6	5	5
11	Glutamato Monosódico	KG	48	12	12	12	12
12	Hongos	KG	3	1.5	0	1.5	0
13	Laurel	KG	1.2	0.4	0.4	0.4	0
14	Lenteja BB	KG	340	85	85	85	85
15	Mari Entero	KG	10	2.5	2.5	2.5	2.5
16	Orégano Seco	KG	6	1.5	1.5	1.5	1.5
17	Palillo	KG	4.5	1	1	1	1.5
18	Pasas	KG	10	2.5	2.5	2.5	2.5
19	Pimentón Molido	KG	10	2.5	2.5	2.5	2.5
20	Salsa de Tomate por 145 g	UNIDAD	576	144	144	144	144
21	Sillao de Soya por litro	UNIDAD	28	7	7	7	7
22	Vinagre Tinto por litro	UNIDAD	12	3	3	3	3
23	Vinagre blanco por litro	UNIDAD	12	3	3	3	3

Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega: Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorizaciones Sanitarias, Registro Sanitario y HACCP o PGHA vigentes, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, los cuales dependen del lote entregado y a partir de la segunda entrega, sólo los otros certificados indicados en las Especificaciones Técnicas, los cuales dependen del lote entregado.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.

* Las fechas, de ser necesario, se adecuarán una vez firmado el contrato





CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2025

CEREALES Y DERIVADOS / PEDIDO MENSUAL, CON LA EXCEPCIÓN DEL PAN QUE ES SEMANAL

N°	PRODUCTO	U.M.	TOTAL	ENTREGAS			
				27/01/25	24/02/25	31/03/25	28/04/25
1	Chancaca de 500 g	UNIDAD	12	4	0	4	4
2	Galleta de Soda	KG	42	12	6	12	12
3	Pan Francés *	UNIDAD	18000	4000	5000	4000	5000
4	Paneton	UNIDAD	0	0	0	0	0
5	Semola	KG	89	21	26	21	21
6	Trigo Entero Pelado	KG	280	70	70	70	70

Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega: Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorizaciones Sanitarias, Registro Sanitario y HACCP o PGHA vigentes, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, los cuales dependen del lote entregado y a partir de la segunda entrega, sólo los otros certificados indicados en las Especificaciones Técnicas, los cuales dependen del lote entregado.

* Producto de entrega diaria: 200 unidades por día, fresco, no industrial.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, de forma gratuita el cual deberá de solicitarse en Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial del Callao en la Oficina de Logística; sitio: Palacio Municipal en Jr. Paz Soldán 252-Callao.

Importante

El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.

1.11. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector público para el Año Fiscal 2024.
- Ley de Equilibrio financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley N° 30225 – ley de contrataciones del estado modificado por el Decreto Supremo N° 1444.
- Decreto Supremo N° 377-2019-EF – Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Directiva N° 006-2019-OSCE/CD
- T.U.O. de la Ley N° 27444, Ley del procedimiento Administrativo General, aprobado mediante D.S N° 004-2019-JUS
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública
- Código Civil Peruano vigente
- Directivas, Pronunciamiento y Opiniones del OSCE.
- Demás normas complementarias y conexas con el objeto del procedimiento de selección.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, TUO de la Ley General del sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE – Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Decreto Legislativo N° 1440, Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Ley N° 27815 del Código de Ética de la Función Pública.
- Ley del Procedimiento Administrativo General.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Según el cronograma de la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE.

Importante

De conformidad con la vigesimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento, en caso la Entidad (Ministerios y sus organismos públicos, programas o proyectos adscritos) haya difundido el requerimiento a través del SEACE siguiendo el procedimiento establecido en dicha disposición, no procede formular consultas u observaciones al requerimiento.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos³, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- a) Declaración jurada de datos del postor. **(Anexo N° 1)**
- 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.

En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁴ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**

³ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

⁴ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- e) Declaración jurada de plazo de entrega. (Anexo N° 4)⁵
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (Anexo N° 5)
- g) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el Anexo N° 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.

Importante

El comité de selección verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Calificación**” que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases

Advertencia

El comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁶ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.

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 Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁷ (Anexo N° 10).
- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁹.

Importante

- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.
- En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹⁰.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto

⁷ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁸ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

¹⁰ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes de la entidad, sito en: Palacio Municipal en Jr. PAZ SOLDAN 252-CALLAO.

Importante

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en SOLES, mediante PAGOS PERIODICOS de carácter mensual.

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

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe del funcionario responsable de la Gerencia de Programas Sociales emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas para los bienes entregados.
- Guía de remisión.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES DE LA ENTIDAD, sito en JR.PAZ SOLDAN 252-CALLAO.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
Gerencia de Programas Sociales
Folio N° 235

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2024

FRUTAS, VERDURAS Y HIERBAS AROMÁTICAS / SEMANALES

N°	ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS											
				JUNIO				JULIO				AGOSTO			
			HASTA EL QUANTO DIA DESPUES DEL FIRMA DEL CONTRATO	13/06/24	17/06/24	24/06/24	01/07/24	08/07/24	15/07/24	22/07/24	30/07/24	05/08/24	12/08/24	19/08/24	26/08/24
1	Acelga	KG	5.6	0	0	0	0	0	0	0	0	1.4	0	0	0
2	Aji Amarillo Entero	KG	138.8	2.8	5.6	2.8	5.6	3.8	5.6	3.8	5.6	3.8	5.6	3.8	5.6
3	Albahaca	KG	22.4	2.8	0	0	0	2.8	0	0	0	2.8	0	0	0
4	Anís fresco	KG	95.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8
5	Apio	UNIDAD	186	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
6	Batarraga	KG	272	34	0	0	0	0	34	0	0	34	0	0	0
7	Brocoli	KG	735	0	105	0	0	0	0	105	0	0	0	105	0
8	Cajigua	KG	539	0	0	77	0	0	77	0	0	77	0	0	0
9	Cebolla China	KG	57	0	0	0	7	0	0	0	7	0	0	7	0
10	Cebolla de Cabeza	KG	3505	126	126	126	126	126	126	126	126	126	126	126	126
11	Crocio Desgranado	KG	309	7	7	7	14	14	14	14	14	14	14	14	14
12	Culiflor	KG	735	0	0	105	0	0	0	105	0	0	105	0	0
13	Culantro	KG	128.8	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6
14	Espinaca	KG	515	50	5	5	5	50	5	5	5	50	5	5	5
15	Habas frescas	KG	112.5	4.5	0	0	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5
16	Hierba Buena	KG	7.6	0.2	0.2	0.4	0.2	0.2	0.2	0.2	0.4	0.2	0.2	0.4	0.2
17	Hierba Luisa	KG	64.5	1.5	1.5	1.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
18	Huacalay	KG	4.9	0	0	0.7	0	0.7	0	0	0	0.7	0	0	0
19	Kion	KG	5.6	0.4	0	0.4	0	0.4	0	0.4	0	0	0.4	0	0
20	Manzana Winter	KG	5735	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185
21	Manzanilla	KG	68.5	1.5	1.5	1.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
22	Menta	KG	33	1.5	0	0	0	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
23	Nabo	UNIDAD	186	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
24	Olluco	KG	896	0	0	112	0	0	112	0	0	112	0	0	0
25	Perejil	KG	30.7	0.7	0.7	0.7	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2
26	Pimiento	KG	201.5	5.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5
27	Poro	UNIDAD	166	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
28	Tomate	KG	1001	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28
29	Zanahoria	KG	1180	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
Reservado a la documentación de la empresa															

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
VºBº

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2024

FRUTAS, VERDURAS Y HIERBAS AROMÁTICAS / SEMANALES

N°	ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS											
				SEPTIEMBRE			OCTUBRE			NOVIEMBRE					
				02/09/24	09/09/24	16/09/24	23/09/24	30/09/24	07/10/24	14/10/24	21/10/24	28/10/24	04/11/24	11/11/24	18/11/24
1	Aceituna	KG	5.5	0	0	0	0	0	1.4	0	0	0	1.4	0	0
2	Aji Amarillo Entero	KG	138.8	2.8	5.6	2.8	5.6	5.6	3.8	5.6	3.8	5.6	3.8	5.6	3.8
3	Albahaca	KG	22.4	2.8	0	0	0	0	2.8	0	0	0	2.8	0	0
4	Anis fresco	KG	65.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8
5	Apio	UNIDAD	186	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
6	Betarraga	KG	272	34	0	0	0	0	34	0	0	0	34	0	0
7	Brocoli	KG	735	0	0	0	0	105	0	0	0	105	0	0	105
8	Cajiao	KG	539	0	0	77	0	0	0	0	77	0	0	0	77
9	Cebolla China	KG	57	0	7	0	0	7	0	0	0	7	0	0	7
10	Cebolla de Cabeza	KG	3506	126	126	126	126	126	126	126	126	126	126	126	126
11	Chodo Desgranado	KG	338	7	7	7	7	7	10	10	10	10	10	10	10
12	Coliflor	KG	735	0	105	0	0	0	0	105	0	0	0	105	0
13	Culantro	KG	128.8	2.8	5.6	2.8	5.6	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8
14	Espinaca	KG	515	50	5	5	5	5	50	5	5	5	50	5	5
15	Habas frescas	KG	112.5	4.5	0	0	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5
16	Hierba buena	KG	7.6	0.2	0.2	0.4	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
17	Hierba Luisa	KG	64.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
18	Huacaya	KG	4.9	0.7	0	0	0	0	0	0	0	0.7	0	0.7	0
19	Kion	KG	5.6	0.4	0	0.4	0	0	0.4	0	0	0.4	0	0.4	0
20	Manzana Winter	KG	5735	195	195	195	195	195	195	195	195	195	195	195	195
21	Manzanilla	KG	68.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
22	Menta	KG	33	1.5	1.5	0	0	0	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
23	Nabo	UNIDAD	186	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
24	Okra	KG	856	0	0	112	0	0	112	0	0	112	0	0	112
25	Perejil	KG	30.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2
26	Pimentón	KG	201.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5
27	Poro	UNIDAD	186	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
28	Tomate	KG	1001	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
29	Zanahoria	KG	1182	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40

*Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega. Considerar la entrega de las copias de los certificados

de Autorizaciones Sanitarias vigentes, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, para los cuales se deberá tener en cuenta su vigencia.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.

* Las fechas, de ser necesario, se adecuaron una vez firmado el contrato



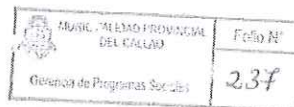


CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2024

FRUTAS, VERDURAS Y HIERBAS AROMÁTICAS / SEMANALES

N°	ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS DICIEMBRE				
				02/12/24	10/12/24	16/12/24	23/12/24	30/12/24
1	Aceituna	KG	5.5	1.4	0	0	0	0
2	Alf. Amarillo Entero	KG	138.8	3.8	2.8	5.5	2.8	5.5
3	Abahaca	KG	22.4	2.8	0	0	2.8	0
4	Anis fresco	KG	86.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8
5	Apio	UNIDAD	186	6	6	6	6	6
6	Betarraga	KG	272	34	0	0	34	0
7	Brocoli	KG	735	0	0	0	105	0
8	Calgua	KG	539	0	0	77	0	0
9	Cebolla China	KG	57	0	0	0	8	0
10	Cebolla de Cabeza	KG	3906	125	125	125	125	125
11	Chodo Desgranado	KG	309	10	5	10	5	10
12	Coliflor	KG	735	0	0	0	0	105
13	Culantro	KG	128.8	2.8	2.8	5.5	2.8	5.5
14	Espinaca	KG	515	50	5	5	50	5
15	Habas frescas	KG	112.5	4.5	0	0	4.5	4.5
16	Hierba buena	KG	7.6	0.4	0.2	0.2	0.4	0.2
17	Hierba Luisa	KG	64.5	2.5	1.5	1.5	1.5	1.5
18	Huacatay	KG	4.9	0	0	0	0.7	0
19	Kion	KG	5.6	0.4	0.4	0	0.4	0
20	Manzana Winter	KG	5735	185	185	185	185	185
21	Manzanilla	KG	68.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
22	Menta	KG	33	1.5	0	1.5	0	0
23	Nabo	UNIDAD	186	6	6	6	6	6
24	Olluco	KG	896	112	0	0	0	112
25	Perejil	KG	30.7	1.2	0.7	0.7	0.7	0.7
26	Pimiento	KG	201.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5
27	Poro	UNIDAD	186	6	6	6	6	6
28	Tomate	KG	1001	35	28	28	28	28
29	Zanahoria	KG	1180	40	35	35	35	35

*Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega: Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorizaciones Sanitarias vigentes, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, para los cuales se deberá tener en cuenta su vigencia.
Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.
Las fechas, de ser necesario, se adecuaron una vez firmado el contrato



CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2025
FRUTAS, VERDURAS Y HIERBAS AROMÁTICAS / SEMANALES

N°	ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS											
				ENERO 2025				FEBRERO 2025				MARZO 2025			
				08/01/25	13/01/25	20/01/25	27/01/25	03/02/25	10/02/25	17/02/25	24/02/25	03/03/25	10/03/25	17/03/25	24/03/25
1	Aceite	KG	4.2	1.4	0	0	0	1.4	0	0	0	0	0	0	0
2	Aji Amarillo Entero	KG	89.6	5.5	2.8	5.5	2.8	5.5	2.8	5.5	2.8	5.5	2.8	5.5	2.8
3	Albahaca	KG	14	2.8	0	0	0	2.8	0	0	0	2.8	0	0	0
4	Anis fresco	KG	59.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8
5	Apio	UNIDAD	125	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
6	Batarraga	KG	170	34	0	0	0	34	0	0	0	34	0	0	0
7	Brocoli	KG	525	0	105	0	0	0	105	0	0	0	105	0	0
8	Caigua	KG	482	77	0	77	0	0	0	77	0	0	77	0	0
9	Cebolla China	KG	35	0	7	0	0	0	0	7	0	0	7	0	0
10	Cebolla de Cabeza	KG	2645	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125
11	Chodo Desgranado	KG	161	14	7	14	7	7	7	7	7	7	7	7	7
12	Coliflor	KG	525	0	0	0	105	0	0	105	0	0	105	0	0
13	Culantro	KG	89.6	5.5	2.8	5.5	2.8	5.5	2.8	5.5	2.8	5.5	2.8	5.5	2.8
14	Espinaca	KG	330	50	5	5	5	50	5	5	5	50	5	5	5
15	Habas frescas	KG	45	4.5	0	4.5	0	4.5	0	4.5	0	4.5	0	4.5	0
16	Hierba buena	KG	5	0.2	0.4	0.2	0.2	0.2	0.2	0.4	0.2	0.2	0.2	0.2	0.4
17	Hierba Luisa	KG	31.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
18	Huacalzy	KG	3.5	0	0	0	0.7	0	0	0.7	0	0	0	0	0.7
19	Kion	KG	3.5	0	0.4	0	0	0.4	0	0	0.4	0	0.4	0	0
20	Manzana Winter	KG	3885	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185
21	Manzanilla	KG	31.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
22	Menta	KG	7.5	1.5	0	0	0	1.5	0	0	0	1.5	0	0	0
23	Nabo	UNIDAD	125	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
24	Olluco	KG	560	0	0	112	0	0	0	112	0	0	0	112	0
25	Persejil	KG	14.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7
26	Pimiento	KG	136.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5
27	Poro	UNIDAD	125	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
28	Tonate	KG	598	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28
29	Zanahoria	KG	735	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35

*Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega: Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorizaciones Sanitarias vigentes, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, para los cuales se deberá tener en cuenta su vigencia.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.

* Las fechas, de ser necesario, se adecuaron una vez firmado el contrato



CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2025

FRUTAS, VERDURAS Y HIERBAS AROMÁTICAS / SEMANALES

N°	ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS											
				07/04/25	14/04/25	21/04/25	28/04/25	05/05/25	12/05/25	19/05/25	26/05/25	02/06/25	09/06/25	16/06/25	23/06/25
1	Aceituna	KG	4.2	0	0	0	0	0	0	1.4	0	0	0	0	0
2	Aj Amarillo Entero	KG	89.5	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6
3	Albahaca	KG	14	2.8	0	0	0	2.8	0	0	0	0	0	0	0
4	Anis fresco	KG	56.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8
5	Apio	UNIDAD	126	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
6	Batarraga	KG	170	34	0	0	0	34	0	0	0	0	0	0	0
7	Brocoli	KG	525	0	105	0	0	0	105	0	0	0	0	0	0
8	Caligua	KG	462	0	77	0	0	0	77	0	0	0	0	0	0
9	Cebolla China	KG	35	0	7	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0
10	Cebolla de Cabeza	KG	254.6	126	126	126	126	126	126	126	126	126	126	126	126
11	Cinco Desgranado	KG	181	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
12	Coliflor	KG	525	0	0	0	105	0	0	0	0	0	0	0	105
13	Culantro	KG	89.5	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6
14	Espinaca	KG	330	50	5	5	5	50	5	5	5	5	5	5	5
15	Habas frescas	KG	45	4.5	0	4.5	0	0	4.5	0	0	4.5	0	0	4.5
16	Hierba buena	KG	5	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.4
17	Hierba Luisa	KG	31.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
18	Huacatay	KG	3.5	0	0	0	0.7	0	0	0	0	0	0	0	0.7
19	Kion	KG	3.6	0.4	0	0.4	0	0.4	0	0.4	0	0.4	0	0.4	0
20	Manzana Winter	KG	385	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185
21	Manzanilla	KG	31.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
22	Menta	KG	7.5	1.5	0	0	0	0	1.5	0	0	0	0	0	0
23	Nabo	UNIDAD	126	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
24	Olluco	KG	560	0	0	112	0	0	0	0	0	112	0	0	0
25	Perejil	KG	14.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7
26	Pimiento	KG	136.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5
27	Pero	UNIDAD	126	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
28	Tomate	KG	588	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28
29	Zanahoria	KG	735	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35

*Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega. Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorizaciones Sanitarias vigentes, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, para los cuales se deberá tener en cuenta su vigencia.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.

* Las fechas, de ser necesario, se adecuarán una vez firmado el contrato



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 9.8 kg de Acelga.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

9.8 kg de Acelga

5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**

Por gramos y kilogramo, con hojas de tamaños grandes y uniformes, en óptimo estado de madurez, limpias de color verde sin manchas, brillantes, fresca, tiernas y no blandas o deterioradas, con las pencas duras, sin signos de pudrición.
Producto fresco.

- **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo con el cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

- **Embalaje, rotulación y etiquetado**

- a) **Embalaje**

En jabas o bolsas de polietileno, resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento.

- b) **Rotulado:** Producto perecible y de consumo inmediato.

- **Transporte**

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.



Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.

- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP CODEX/CXC 53-2003 (2017). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición-2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo “Teresa Izquierdo”.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao “Teresa Izquierdo” ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.



Plazo de ejecución

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

• **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas para los bienes entregados.
- Gufa de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalizaciones**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.



	oportunamente a los beneficiarios.		
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.

- Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 228.4 kg de Ají amarillo entero.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) "Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao".

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

228.4 kg de Ají Amarillo Entero

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Por kilogramo, tamaño grande y uniforme, en óptimo estado de madurez, limpias de color naranja amarillo, sin magulladuras, signos de pudrición, ni manchas verdes.
Producto fresco.

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo con el cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En jabs o bolsas de polietileno, resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento.

b) Rotulado: Producto perecible y de consumo inmediato.

• Transporte

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.
Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.
NTP CODEX/CXC 53-2003 (2017). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.
NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

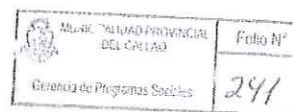
Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**





El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalizaciones**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la



		oficina de logística.
--	--	-----------------------

- Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.



[Handwritten signature]

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 36.4 kg de Albahaca.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

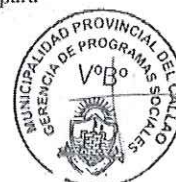
36.4 kg de Albahaca

5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**
Por gramos y kilogramo, hojas verdes oscuras brillantes uniforme, sanas y limpias en óptimo estado de madurez.
Producto fresco.
- **Condiciones de operación**
La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo con el cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.
- **Embalaje, rotulación y etiquetado**
 - a) **Embalaje**
En jabas, bolsas o mallas, resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento.
 - b) **Rotulado:** Producto perecible y de consumo inmediato.
- **Transporte**

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP CODEX/CXC 53-2003 (2017). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición – 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo “Teresa Izquierdo”.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

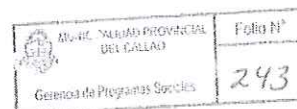
- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao “Teresa Izquierdo” ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.





• **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalidades**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el



		tiene frecuencia semanal	incumplimiento a la oficina de logística.
--	--	--------------------------	--

• **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

• **Requisitos de Calificación**

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 145.6 kg de Anís Fresco.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

145.6 kg de Anís Fresco

5.1 Características y Condiciones

• **Características Técnicas**

Por atado de 01 kilogramo, ramas y semillas sanas de color y olor característico, libre de impurezas y agentes extraños.
Producto fresco.

• **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo con el cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

En mallas, bolsas o jabas resistentes a la manipulación y que permitan la respiración del alimento.

b) **Rotulado:** Producto perecible y de consumo inmediato

• **Transporte**

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP CODEX/CXC 53-2003 (2017)). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

Plazo de reposición



El plazo de reposición de los productos que estén chaneados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalizaciones**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la



		oficina de logística.
--	--	-----------------------

- **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- o Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- **Requisitos de Calificación**

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 312 unidades de Apio.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

312 unidades de Apio

5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**

Por unidad, de tamaño mediano y uniforme, en óptimo estado de madurez, limpias de color verde, con tallos estrilados que forman una penca gruesa con hojas acunadas, de textura firme, sin signos de putrefacción ni manchas oscuras, en cuanto a su tamaño es de 40 a 50 centímetros de longitud, cada unidad se encuentra entre 700 a 750 gramos.

Producto fresco.

- **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo con el cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

- **Embalaje, rotulación y etiquetado**

- a) **Embalaje**

En jabas o mallas resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento.

- b) **Rotulado:** Producto perecible y de consumo inmediato.

- **Transporte**

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS
Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.
NTP CODEX/CXC 53-2003 (2017)). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.
NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo “Teresa Izquierdo”.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao “Teresa Izquierdo” ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**



El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalizaciones**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

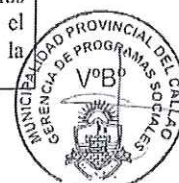
Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la



		oficina de logística.
--	--	-----------------------

- Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 442 kg de Betarraga

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

442 kg de Betarraga

5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**

Por atado de 01 kilogramo, de tamaños grandes y uniformes, de peso aproximado de 200 g por unidad, con tallo corto y sin magulladuras.
Producto fresco.

- **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo con el cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

- **Embalaje, rotulación y etiquetado**

- a) **Embalaje**

En jabs resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento (dentro de bolsas con agujeros y transparentes).

- b) **Rotulado:** Producto perecible y de consumo inmediato.

- **Transporte**

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP CODEX/CXC 53-2003 (2017)). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**



El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalidades**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la



		oficina de logística.
--	--	-----------------------

- **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- **Requisitos de Calificación**

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 1 260 kg de Brócoli.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

1 260 kg de Brócoli

5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**

Por kilogramo, de tamaño mediano y uniforme, color característico, limpias, de color verde y no amarillento, sin signos de putrefacción, de tallo corto.
Producto fresco.

- **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo con el cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

- **Embalaje, rotulación y etiquetado**

- a) **Embalaje**

En jabs resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento (dentro de bolsas con agujeros y transparentes).

- b) **Rotulado:** Producto perecible y de consumo inmediato.

- **Transporte**

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP CODEX/CXC 53-2003 (2017)). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles



• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalizaciones**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

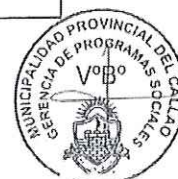
Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.



- Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 1 001 kg de Caigua

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

1 001 kg de Caigua

5.1 Características y Condiciones

• **Características Técnicas**

Por kilogramos, tamaño grande y uniforme, de color verde brillante, en óptimo estado de madurez, sin magulladuras y puntos de pudrición.
Producto fresco.

• **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo con el cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

En jabas o cajas resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento (dentro de bolsas con agujeros y transparentes).

b) **Rotulado:** Producto perecible y de consumo inmediato.

• **Transporte**

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP CODEX/CXC 53-2003 (2017)). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo “Teresa Izquierdo”.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao “Teresa Izquierdo” ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

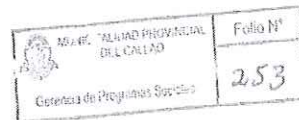
- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles





• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalizaciones**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.



- Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 92 kg de Cebolla China.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) "Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao".

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

92 kg de Cebolla China

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Por atado de 01 kilogramo, con cabezas blancas de tamaño uniforme sanas, limpias y libre de tierra e insectos; hojas verdes y sanas, envueltas las hojas verdes con film plastificado para alimentos, por atado.

Producto fresco.

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo con el cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En jabs o cajas resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento (dentro de bolsas con agujeros y transparentes).

b) Rotulado: Producto perecible y de consumo inmediato.

• Transporte

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP CODEX/CXC 53-2003 (2017)). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

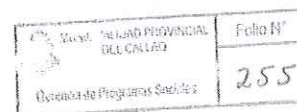
- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles





• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalidades**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.



- Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 6 552 kg de Cebolla de cabeza.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

6 552 kg de Cebolla de Cabeza

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Por kilogramo, cabezas de tamaño 80 a 100 mm de grosor y de peso promedio 150 a 250 g uniformes sanas, limpias y libre de brotes.

La cebolla debe estar seca de maduración uniforme, de color rosado claro, libre de brotes y que no hayan sufrido daños mecánicos.

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo con el cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En sacos de mallas de colores claros o jabas resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento, resistentes a la manipulación. De presentarse en sacos de malla, el peso aproximado deberá estar entre 10 a 40 kg.

b) Rotulado: Producto perecible y de consumo inmediato.

• Transporte

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medio suficiente para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al medio ambiente.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
Resolución Directoral N° 058-2020-MINAGRI-SENASA-DIAIA. "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias"; del 15.07.2020.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS
Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.
NTP CODEX/CXC 53-2003 (2017)). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.
NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.



• **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalizaciones**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad	1 % del monto correspondiente	El área usuaria a través



menor a lo establecido en el cronograma	a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
---	---	---

• **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

• **Requisitos de Calificación**

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 470 kg de Choclo desgranado.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

470 kg de Choclo Desgranado

5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**
Por kilogramo, fresco de tamaño de granos grandes, tiernos y sanos, sin picaduras.
- **Condiciones de operación**
La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo con el cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.
- **Embalaje, rotulación y etiquetado**
 - a) **Embalaje**
En bolsas plásticas transparentes resistentes a la manipulación.
 - b) **Rotulado:** Producto perecible y de consumo inmediato.
- **Transporte**

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.
- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.



Resolución Directoral N° 058-2020-MINAGRI-SENASA-DIAIA. "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias"; del 15.07.2020.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP CODEX/CXC 53-2003 (2017)). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición - 2019-12-18

NTP 011.105:2014 (revisada el 2019). Maíz amiláceo. Choclo. Requisitos. 2ª Edición.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles



• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalidades**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0,10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0,40$

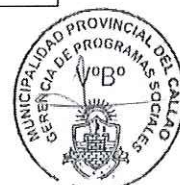
Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.

• **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**



Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

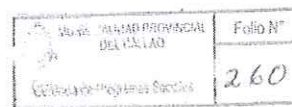
- o Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.





ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 1 260 kg de Coliflor.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

1 260 kg de Coliflor

5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**

Por kilogramo, de tamaño mediano y uniforme, color característico, limpias, sin hojas, sin magulladuras y sin signos de putrefacción.

Producto fresco.

- **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo con el cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

- **Embalaje, rotulación y etiquetado**

- a) **Embalaje**

En jabs resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento (dentro de bolsas con agujeros y transparentes).

- b) **Rotulado:** Producto perecible y de consumo inmediato.

- **Transporte**

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP CODEX/CXC 53-2003 (2017). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo “Teresa Izquierdo”.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

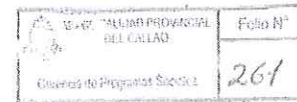
Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao “Teresa Izquierdo” ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**





El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalizaciones**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la



			oficina de logística.
--	--	--	-----------------------

- Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

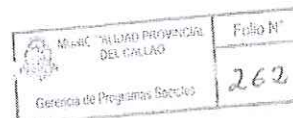
- Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.





ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 218.4 kg de Culantro.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

218.4 kg de Culantro

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Por atado de gramos, hojas verdes oscuras, sanas y limpias en óptimo estado de madurez. Producto fresco.

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo con el cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En jabas, bolsas o mallas, resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento.

b) Rotulado: Producto perecible y de consumo inmediato.

• Transporte

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP CODEX/CXC 53-2003 (2017). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**



El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalizaciones**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la



			oficina de logística.
--	--	--	-----------------------

- Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 845 kg de Espinaca

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

845 kg de Espinaca

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Por atados de 01 kilogramo, hojas verdes oscuras brillantes uniforme, sanas y limpias en óptimo estado de madurez.
Producto fresco.

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo con el cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

Presentado en bolsas de polipropileno con perforaciones, que le permita la respiración del alimento; transportado en jabs resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento.

b) Rotulado: Producto perecible y de consumo inmediato.

• Transporte

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la fecha (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP CODEX/CXC 53-2003 (2017). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**



El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Penalizaciones**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

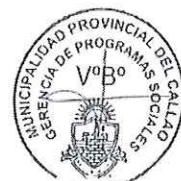
Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.

• **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**



Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

• Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 157.5 kg de Habas frescas.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

157.5 kg de Habas Frescas

5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**
Por kilogramos, en vainas sanas, granos grandes, granos sanos, libres de picaduras y principios de pudrición e insectos.
Producto fresco.
- **Condiciones de operación**
La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo con el cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.
- **Embalaje, rotulación y etiquetado**
 - a) **Embalaje**
En jabas, bolsas o mallas, resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento.
 - b) **Rotulado:** Producto perecible y de consumo inmediato.
- **Transporte**

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
Resolución Directoral N° 058-2020-MINAGRI-SENASA-DIAIA. "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias"; del 15.07.2020.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS
Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.
NTP CODEX/CXC 53-2003 (2017). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.
NTP 205.024:2014 (revisada el 2019). CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. 3ª Edición - 2019-11-28
NTP - ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

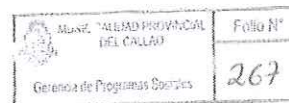
El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.





- **Plazo de ejecución**
El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.
- **Plazo de reposición**
El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles
- **Forma de Pago**
El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:
 - Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
 - Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
 - Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA.
 - Guía de Remisión
 - Comprobante de Pago (factura)
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalidades**
Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

- **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.



	beneficiarios.		
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.

• Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

• Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 12.6 kg de Hierba Buena.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

12.6 kg de Hierba buena

5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**

Por atado de gramos, de hojas verdes oscuras, sanas y limpias en optimo estado de madurez. Producto fresco.

- **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo con el cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

- **Embalaje, rotulación y etiquetado**

- a) **Embalaje**

En mallas, bolsas o jabs resistentes a la manipulación y que permitan la respiración del alimento.

- b) **Rotulado:** Producto perecible y de consumo inmediato.

- **Transporte**

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frio hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP CODEX/CXC 53-2003 (2017). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**



El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA.
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalizaciones**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la



			oficina de logística.
--	--	--	-----------------------

- Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 96 kg de Hierba Luisa.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

96 kg de Hierba Luisa.

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Por atados de 01 kilogramo, hojas verdes claras, frescas, sanas y limpias en óptimo estado de madurez.

Fresca de primera, seleccionado.

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo con el cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En jabs, bolsas o mallas resistentes a la manipulación y que permitan la respiración del alimento.

b) Rotulado: Producto perecible y de consumo inmediato.

• Transporte

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP CODEX/CXC 53-2003 (2017). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

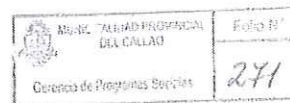
Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**





El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalidades**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la



			oficina de logística.
--	--	--	-----------------------

- Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.





ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**
Adquisición de 8.4 kg de Huacatay.

2. **FINALIDAD PÚBLICA**
Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. **ANTECEDENTES**
La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION**

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. **DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR**
8.4 kg de Huacatay

5.1 **Características y Condiciones**

- **Características Técnicas**
Por atado de 01 kilogramo, de hojas verdes, uniformes, color característico, limpias, sanas en óptimo estado de madurez.
Fresca de primera, seleccionado.
- **Condiciones de operación**
La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo con el cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.
- **Embalaje, rotulación y etiquetado**
 - a) **Embalaje**
En jabas, bolsas o mallas resistentes a la manipulación y que permitan la respiración del alimento.
 - b) **Rotulado:** Producto perecible y de consumo inmediato.
- **Transporte**

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

Normas Técnicas

CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS
Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.
NTP CODEX/CXC 53-2003 (2017). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.
NTP - ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**
Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.
- **Plazo de ejecución**
El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.



• **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA .
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalizaciones**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el



		tiene frecuencia semanal	incumplimiento a la oficina de logística.
--	--	--------------------------	--

• Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

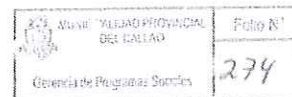
- Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

• Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.





ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 9.2 kg de Kion.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144º Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

9.2 kg de Kion

5.1 Características y Condiciones

• **Características Técnicas**

Producto obtenido a partir de la raíz o rizoma, de forma nudosa y dura puede tener dos centímetros de diámetro.

Producto fresco.

• **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

En bolsas o mallas resistentes a la manipulación herméticamente cerrados.

b) **Rotulado:** Producto perecible y de consumo inmediato.

• **Transporte**

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP CODEX/CXC 53-2003 (2017). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición - 2019-12-18

Codex Stan 218-1999, Emd. 1-2005

NTP 209.220:2021. ESPECIES, CONDIMENTOS Y HIERBAS AROMÁTICAS. Jengibre (Kión) Requisitos. 2ª Edición – 2022-01-12

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Registro Sanitario o Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por SENASA, sólo para la primera entrega y se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo “Teresa Izquierdo”.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

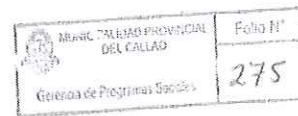
- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao “Teresa Izquierdo” ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.





- **Plazo de reposición**
El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles
- **Forma de Pago**
El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:
 - Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
 - Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
 - Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas para los bienes entregados.
 - Guía de Remisión
 - Comprobante de Pago (factura)
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalizaciones**
Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

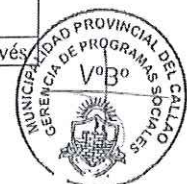
Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

- **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad	1 % del monto correspondiente	El área usuaria a través



menor a lo establecido en el cronograma	a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
---	---	---

- Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- o Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 9 620 kg de Manzana Winter.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

9 620 kg de Manzana Winter

5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**

Por kilogramos, turgentes al tacto, sanas, limpias, sin magulladuras de color, piel o cáscara color verde con algunas partes rojas, olor y sabor característico, peso aproximado por unidad: De 90 a 100 g.

Producto Fresco.

Se podría dar el cambio de fruta, considerando las frutas que se encuentren dentro de la relación de frutas adquiridas a través de este proceso, manteniendo así el mismo monto de la fruta a cambiar, considerándose las cantidades en función al precio de la fruta que ya está adjudicada y que reemplazaría a la que no se puede entregar.

- **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo con el cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

- **Embalaje, rotulación y etiquetado**

- a) **Embalaje**

En jabas resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento o en cajas de madera o cartón, según lo establecido en la NTP 251.122:2020 ENVASE Y

- b) **Rotulado:** Producto perecible y de consumo inmediato.

- **Transporte**



El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas, el cual se mostrará al encargado de la recepción).

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.

- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Directoral N° 058-2020-MINAGRI-SENASA-DIAIA. "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias"; del 15.07.2020.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP CODEX/CXC 53-2003 (2017). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición - 2019-12-18

CODEX STAN 299-2010. Norma del Codex para Manzanas

NTP 251.122:2020 ENVASE Y EMBALAJE. Embalaje de madera para frutas. Requisitos. 3ª Edición. 2020-05-07

NTP 011.002:2014 (revisada el 2019). FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

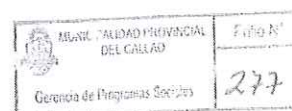
- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación





- **Lugar**
Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.
- **Plazo de ejecución**
El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.
- **Plazo de reposición**
El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles
- **Forma de Pago**
El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:
 - Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
 - Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
 - Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas para los bienes entregados.
 - Guía de Remisión
 - Comprobante de Pago (factura)
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalizaciones**
Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

- **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
----	-------------	-----------	---------------



	INCUMPLIMIENTO		
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.

• Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

• Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 100 kg de Manzanilla.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

100 kg de Manzanilla

5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**

Por atados de 01 kilogramo, de flores amarillas en optimo estado de madurez de olor característicos.

Producto fresco.

- **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo con el cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

- **Embalaje, rotulación y etiquetado**

- a) **Embalaje**

En mallas, bolsas o jabas resistentes a la manipulación y que permitan la respiración del alimento.

- b) **Rotulado:** Producto perecible y de consumo inmediato.

- **Transporte**

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP CODEX/CXC 53-2003 (2017). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición - 2019-12-18.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**



El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas para los bienes entregados.
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalidades**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos	El área usuaria a través del encargado de la



el cronograma	programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
---------------	---	---

- Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- o Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**

Adquisición de 40.5 kg de Menta.

2. **FINALIDAD PÚBLICA**

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. **ANTECEDENTES**

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION**

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. **DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR**

40.5 kg de Menta

5.1 **Características y Condiciones**

- **Características Técnicas**
Por atados de 01 kilogramo, hojas verdes, sanas y limpias en óptimo estado de madurez. Producto fresco.
- **Condiciones de operación**
La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo con el cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.
- **Embalaje, rotulación y etiquetado**
 - a) **Embalaje**
En mallas, bolsas o jabas resistentes a la manipulación y que permitan la respiración del alimento.
 - b) **Rotulado:** Producto perecible y de consumo inmediato.
- **Transporte**

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Futas y Hortalizas frescas

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2020). Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

NTP CODEX/CXC 53-2019. Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas. 1° Edición (2020-01-03)

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

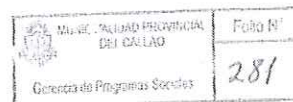
El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

- **Forma de Pago**





El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas para los bienes entregados.
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalizaciones**
Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

- **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.



- Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

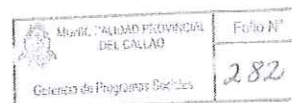
- o Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.





ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 312 unidades de Nabo

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

312 unidades de Nabo

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Por unidad, de forma redondeada, cilíndrica, de color blanquecino, en óptimo estado de madurez, de textura firme, sin signos de putrefacción ni manchas oscuras de tamaño entre 12 y 15 centímetros de longitud, cada unidad se encuentra entre 250 y 380 gramos.
Producto fresco.

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo con el cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En bolsas resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento.

b) Rotulado: Producto perecible y de consumo inmediato.

• Transporte

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP CODEX/CXC 53-2003 (2017). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**



El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalidades**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

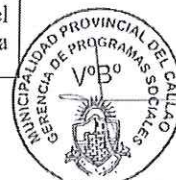
Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la



		oficina de logística.
--	--	-----------------------

- Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 1 456 kg de Olluco.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

1 456 kg de Olluco

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Por kilogramo, de tamaño medianos y uniformes, color característico, limpios, sin magulladuras, sin signos de putrefacción ni picaduras.
Producto fresco.

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo con el cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En mallas o sacos resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento.

b) Rotulado: Producto perecible y de consumo inmediato.

• Transporte

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP CODEX/CXC 53-2003 (2017). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**



El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalizaciones**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la



		oficina de logística.
--	--	-----------------------

• **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

• **Requisitos de Calificación**

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**

Adquisición de 45.4 kg de Perejil.

2. **FINALIDAD PÚBLICA**

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. **ANTECEDENTES**

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION**

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. **DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR**

45.4 kg de Perejil

5.1 **Características y Condiciones**

• **Características Técnicas**

Por atados de gramos, hojas verdes brillantes, sana y limpias en óptimo estado de madurez. Producto fresco.

• **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo con el cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

En jabas, bolsas o mallas, resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento.

b) **Rotulado:** Producto perecible y de consumo inmediato.

• **Transporte**

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP CODEX/CXC 53-2003 (2017). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición - 2019-12-18.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo “Teresa Izquierdo”.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao “Teresa Izquierdo” ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles



• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalizaciones**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.



- Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 338 kg de Pimiento.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

338 kg de Pimiento

5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**

Por kilogramo, tamaño grande y uniforme, de color marrón a rojo, en óptimo estado de madurez, sin magulladuras y puntos de pudrición.

Producto fresco.

- **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

- **Embalaje, rotulación y etiquetado**

- a) **Embalaje**

En mallas, bolsas o jabs resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento.

- b) **Rotulado:** Producto perecible y de consumo inmediato.

- **Transporte**

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP CODEX/CXC 53-2003 (2017). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición - 2019-12-18.

NTP 012.803:2022 PIMIENTO. Materia prima. Requisitos. 1ª Edición.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.





• **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA.
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalidades**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el



		tiene frecuencia semanal	incumplimiento a la oficina de logística.
--	--	--------------------------	--

- Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

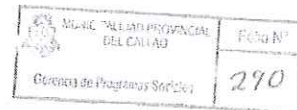
- Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.



[Handwritten signature]



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 312 unidades de Poro.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) "Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao".

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

312 unidades de Poro

5.1 Características y Condiciones

• **Características Técnicas**

Por unidad, de tamaño mediano y uniforme, en óptimo estado de madurez, de forma alargada, el bulbo de color blanquecino, recto y consistente en un extremo y hojas verdes oscuras y planas en el otro, de textura firme, sin signos de putrefacción ni manchas oscuras, de 3.50 a 4 centímetros de grosor, de 40 a 45 centímetros de longitud, cada unidad se encuentra entre 200 a 400 gramos.

Producto fresco.

• **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo con el cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

En jabas resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento.

b) **Rotulado:** Producto perecible y de consumo inmediato.

• **Transporte**

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP CODEX/CXC 53-2003 (2017). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**



El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas para los bienes entregados.
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalizaciones**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el



		tiene frecuencia semanal	incumplimiento a la oficina de logística.
--	--	--------------------------	--

♦ Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

♦ Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 1 589 kg de Tomate.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

1 589 kg de Tomate

5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**

Por kilogramos, de tamaño de 57 a 67 mm, uniformes, sin magulladuras, en óptimo estado de madurez fisiológica, no 100 % maduro organolépticamente.
Producto fresco.

- **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo con el cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

- **Embalaje, rotulación y etiquetado**

- a) **Embalaje**

En jabs resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento o en cajas de madera, según lo establecido en la NTP 251.122:2020 ENVASE Y EMBALAJE.
Embalaje de madera para frutas. Requisitos. 3ª Edición.

- b) **Rotulado:** Producto perecible y de consumo inmediato.

- **Transporte**

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
Resolución Directoral N° 058-2020-MINAGRI-SENASA-DIAIA. "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias"; del 15.07.2020.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP CODEX/CXC 53-2003 (2017). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos - 2019-12-18

NTP 251.122:2020 ENVASE Y EMBALAJE, Embalaje de madera para frutas. Requisitos. 3ª Edición. 2020-05-07

NTP 011.115:1997 (revisada 2017) HORTALIZAS. Almacenamiento para tomates. 1ª Edición.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**



El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

• **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalidades**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.



	beneficiarios.		
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.

- Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 1 915 kg de Zanahoria.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

1 915 kg de Zanahoria

5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**

Por kilogramo, de tamaño mediano y uniforme, en óptimo estado de madurez, limpias de color naranja, sin magulladuras, sin signos de putrefacción ni manchas verdes.
Producto fresco.

- **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo con el cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

- **Embalaje, rotulación y etiquetado**

- a) **Embalaje**

En mallas, sacos o jabas resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento.

- b) **Rotulado:** Producto perecible y de consumo inmediato.

- **Transporte**

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Directoral N° 058-2020-MINAGRI-SENASA-DIAIA. "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias"; del 15.07.2020.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP CODEX/CXC 53-2003 (2017). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

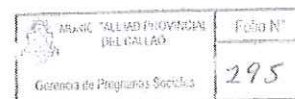
- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.





- **Plazo de reposición**
El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles
- **Forma de Pago**
El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:
 - Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
 - Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
 - Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA
 - Guía de Remisión
 - Comprobante de Pago (factura)
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalizaciones**
Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

- **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el



		tiene frecuencia semanal	incumplimiento a la
			oficina de logística.

- Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.



[Handwritten signature]

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2024

CARNES Y LACTEOS / PEDIDO SEMANAL

N°	ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS									
				JUNIO					JULIO				
				HASTA EL QUINTO DIA DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	10/06/24	17/06/24	24/06/24	01/07/24	08/07/24	15/07/24	22/07/24	30/07/24	05/08/24
1	Carne de res	KG	1120	80	0	80	0	0	80	0	80	0	80
2	Carne Molida	KG	990	0	0	45	0	45	0	45	90	45	45
3	Conserva de Pescado de 170 g	UNIDAD	2940	420	0	0	0	420	0	0	420	0	0
4	Mantequilla	KG	64.4	2	2	2	2.8	2	2	2	2.8	2	2
5	Leche sin Lactosa UHT Tetra Pack de 1 litro	UNIDAD	4386	558	0	0	0	738	0	0	0	0	0
6	Pavita	KG	570	0	0	0	0	0	0	0	190	0	0
7	Queso	KG	294	10	6	10	10	10	10	10	10	10	10
8	Sangrecita de Pollo	KG	1160	25	25	80	25	25	80	25	25	25	80

*Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega: Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorizaciones Sanitarias, Registro Sanitario y HACCP o PGHA, vigentes; así como para el caso de la conserva de pescado copia del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente y Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, los cuales dependen del lote entregado y a partir de la segunda entrega, sólo los otros certificados indicados en las Especificaciones Técnicas, los cuales dependen del lote entregado.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.

* Las fechas, de ser necesario, se adecuaron una vez firmado el contrato



CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2024

CARNES Y LACTEOS / PEDIDO SEMANAL

N°	ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS													
				SEPTIEMBRE					OCTUBRE					NOVIEMBRE			
				02/09/24	09/09/24	16/09/24	23/09/24	30/09/24	07/10/24	14/10/24	21/10/24	28/10/24	04/11/24	11/11/24	18/11/24	25/11/24	
1	Carne de res	KG	1120	80	0	80	0	0	0	80	0	0	80	0	80	0	
2	Carne Molida	KG	990	0	0	45	0	45	45	0	45	90	0	45	90	0	
3	Conserva de Pescado de 170 g	UNIDAD	2940	420	0	0	0	0	420	0	0	0	420	0	0	0	
4	Mantequilla	KG	64.4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
5	Leche sin Lactosa UHT Tetra Pack de 1 litro	UNIDAD	4386	678	0	0	0	0	558	0	0	0	558	0	0	0	
6	Pavita	KG	570	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
7	Queso	KG	294	10	6	6	10	6	10	10	10	10	10	10	10	10	
8	Sangrecita de Pollo	KG	1160	25	25	80	25	25	25	25	25	80	25	25	25	80	

*Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega: Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorizaciones Sanitarias, Registro Sanitario y HACCP o PGHA, vigentes; así como para el caso de la conserva de pescado copia del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente y Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, los cuales dependen del lote entregado y a partir de la segunda entrega, sólo los otros certificados indicados en las Especificaciones Técnicas, los cuales dependen del lote entregado.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.

* Las fechas, de ser necesario, se adecuarán una vez firmado el contrato





CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2024

CARNES Y LACTEOS / PEDIDO SEMANAL

N°	ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS						
				DICIEMBRE						
				02/12/24	10/12/24	16/12/24	23/12/24	30/12/24		
1	Carne de res	KG	1120	80	0	0	0	80		
2	Carne Molida	KG	990	90	0	45	0	0		
3	Conserva de Pescado de 170 g	UNIDAD	2940	420	0	0	0	0		
4	Mantequilla	KG	64.4	2	2.8	2	2	2		
5	Leche sin Lactosa UHT Tetra Pack de 1 litro	UNIDAD	4386	738	0	0	0	0		
6	Pavita	KG	570	0	0	0	190	190		
7	Queso	KG	294	10	10	10	10	10		
8	Sangrecita de Pollo	KG	1160	25	25	80	25	25		

*Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega: Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorizaciones Sanitarias, Registro Sanitario y HACCP o PGHA, vigentes; así como para el caso de la conserva de pescado copia del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente y Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente o de acuerdo a la legislación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, los cuales dependen del lote entregado y a partir de la segunda entrega, sólo los otros certificados indicados en las Especificaciones Técnicas, los cuales dependen del lote entregado.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.
* Las fechas, de ser necesario, se adecuarán una vez firmado el contrato

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2025

CARNES Y LACTEOS / PEDIDO SEMANAL

N°	ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS												
				ENERO 2025				FEBRERO 2025				MARZO 2025				
				06/01/25	13/01/25	20/01/25	27/01/25	03/02/25	10/02/25	17/02/25	24/02/25	03/03/25	10/03/25	17/03/25	24/03/25	31/03/25
1	Carne de res	KG	800	80	0	0	0	0	0	80	0	80	0	80	0	80
2	Carne Molida	KG	405	45	0	45	0	45	0	45	0	0	45	0	0	45
3	Conserva de Pescado de 170 g	UNIDAD	2100	420	0	0	0	0	420	0	0	0	420	0	0	0
4	Mantequilla	KG	45.2	2	2	2	2	2	2	2	3.2	2	2	2	3.2	2
5	Leche sin Lactosa UHT Tetra Pack de 1 litro	UNIDAD	3030	678	0	0	0	0	558	0	0	0	558	0	0	0
6	Pavita	KG	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7	Queso	KG	186	10	10	6	10	10	6	10	10	10	6	6	10	10
8	Sangrecita de Pollo	KG	800	25	80	25	25	25	25	80	25	25	80	25	25	25

*Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega: Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorizaciones Sanitarias, Registro Sanitario y HACCP o PGHA, vigentes; así como para el caso de la conserva de pescado copia del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente y Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, los cuales dependen del lote entregado y a partir de la segunda entrega, sólo los otros certificados indicados en las Especificaciones Técnicas, los cuales dependen del lote entregado.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.

* Las fechas, de ser necesario, se adecuarán una vez firmado el contrato



CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2025

CARNES Y LACTEOS / PEDIDO SEMANAL

N°	ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS									
				ABRIL 2025					MAYO 2025				
				07/04/25	14/04/25	21/04/25	28/04/25	05/05/25	12/05/25	19/05/25	26/05/25		
1	Carne de res	KG	800	0	0	80	0	80	0	80	80		
2	Carne Molida	KG	405	0	45	0	45	0	45	0	0		
3	Conserva de Pescado de 170 g	UNIDAD	2100	420	0	0	0	0	420	0	0		
4	Mantequilla	KG	45.2	2	2	2.8	2	2	2	2	2		
5	Leche sin Lactosa UHT Tetra Pack de 1 litro	UNIDAD	3030	678	0	0	0	0	558	0	0		
6	Pavita	KG	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
7	Queso	KG	186	10	6	10	10	10	6	10	10		
8	Sangrecita de Pollo	KG	800	25	80	25	25	25	25	80	25		

*Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega: Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorizaciones Sanitarias, Registro Sanitario y HACCP o PGHA, vigentes; así como para el caso de la conserva de pescado copia del Protocolo Técnico de Habitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente y Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, los cuales dependen del lote entregado y a partir de la segunda entrega, sólo los otros certificados indicados en las Especificaciones Técnicas, los cuales dependen del lote entregado.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.

* Las fechas, de ser necesario, se adecuaron una vez firmado el contrato



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 1 920 kg de Carne de Res

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

1 920 kg de Carne de Res

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Por kilogramo, de color rojizo vinoso característico, fresca, refrigerada de primera y con los siguientes cortes: guiso, bistec, procedencia nacional. Asimismo, no deben presentar signos de infestación o infecciones. El producto debe ser seco al tacto sin presentar apariencia viscosa o pegajosa. No presentará olores fuertes con indicio a putrefacción o rancidez por oxidación de las grasas. Transportado en cámaras frigoríficas.

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En bolsas plásticas, resistentes a la manipulación herméticamente cerrado almacenadas en jabs plásticas con hielo.

b) Rotulado

Nombre del fabricante, fecha del empaque, fecha de vencimiento y N° de Autorización Sanitaria.

• Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará.



al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.

- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Directoral N° 058-2020-MINAGRI-SENASA-DIAIA. "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias"; del 15.07.2020.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP 201.055:2021. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.



• **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas para los bienes entregados.
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalizaciones**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos	El área usuaria a través del encargado de la



	el cronograma	programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
--	---------------	---	---

- Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.

El certificado debe contar como mínimo con proceso de: cortado, envasado, etiquetado y refrigerado.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 1 395 kg de Carne Molida.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) "*Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao*".

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

1 395 kg de Carne Molida

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Por kilogramo, fresca, refrigerada, de primera, obtenida de la molienda de carne de vacuno (músculos de vacuno sanos), olor característico, color rojo y textura firme al tacto, de procedencia nacional. Se debe almacenar en refrigeración, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores, no deben presentar signos de infestación o infecciones. Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En bolsas plásticas, resistentes a la manipulación herméticamente cerrado almacenadas en jabas plásticas con hielo.

b) Rotulado

Nombre del fabricante, fecha del empaque, fecha de vencimiento y N° de Autorización Sanitaria.

• Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará



al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.

- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Directoral N° 058-2020-MINAGRI-SENASA-DIAIA. "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias"; del 15.07.2020.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP 201.055:2021. CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carnes de bovinos. 3ª Edición.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

Plazo de ejecución

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.



• **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalizaciones**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará



		prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	el incumplimiento a la oficina de logística.
--	--	---	---

- **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- **Requisitos de Calificación**

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.

El certificado debe contar como mínimo con los procesos de: Cortado, molido, envasado y etiquetado.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 5 040 unidades de Conserva de Pescado.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

5 040 unidades de Conserva de Pescado

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Conserva de pescado, de especies como Atún y Caballa, en presentación de filete o lomo o trozos.

Por envases de hojalata de 1/2 lb Tuna, tapa abre fácil de 170 g de peso neto, siendo el producto pescado en filete o lomo o trozos de las especias mencionadas, en agua y sal o aceite vegetal, con un peso de escurrido mínimo de 120 g, no deben presentar abolladuras, oxido ni hinchazones. Los productos deberán contar con un mínimo de cuarenta y cinco (45) días de producidos antes de ser liberados.

Cabe precisar que de presentarse un desabastecimiento en nuestro país, tanto en especie (atún o caballa), así como en presentación del producto (filete o lomo o trozos), situaciones que conllevarían a precios diferentes para las conservas de pescado, en el caso de darse un precio menor al valor del producto adjudicado, presentándose en la etapa contractual, se deberá compensar las unidades adicionales, manteniendo el monto adjudicado, sin embargo de presentarse una conserva de pescado, de mayor precio, éste estaría sujeto a lo estipulado en el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado (D. S. 344-2018-EF), Capítulo III, Artículo 160, numeral 160.3, referencia 7), el cual nos indica: *"... Adicionalmente a los supuestos de modificación del contrato establecidos en el artículo 34 de la Ley, este puede ser modificado cuando el contratista ofrezca bienes y/o servicios con iguales o mejores características técnicas, siempre que tales bienes o servicios satisfagan la necesidad de la Entidad. Tales modificaciones no varían las condiciones que motivaron la selección del contratista..."*, situación presentada en la etapa contractual.



- **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

- **Embalaje, rotulación y etiquetado**

- a) **Embalaje**

Envase Primario: En envases de hojalata de primer uso y, número de Protocolo Técnico de Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES, nombre y dirección de la empresa productora (Producto Peruano), los ingredientes y aditivos en orden decreciente, código o clave del lote, fecha de producción y fecha de. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente. Producto Peruano.

Envase secundario: Cajas de cartón corrugado de primer uso para 48 latas.

- b) **Rotulado**

Con rótulos de fabricante, deberá indicar el nombre común del pescado y el tipo de producto, peso neto en gramos, peso de escurrido, fechas de producción y vencimiento (hasta 04 años desde la fecha de producción), Registro Sanitario otorgado por la autoridad sanitaria SANIPES.

- **Transporte**

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Decreto Supremo N°040-2001-PE, Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.

Decreto Supremo N°012-2013-PRODUCE, Reglamento de la Ley N°30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

NTP CODEX CXS 119:2020 NORMA PARA PESCADOS EN CONSERVA

NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido.

NTP 272.092:1980 (revisada el 2018) ENVASES Y EMBALAJES DE CARTÓN. Embalajes de cartón corrugado para conservas de pescado en envases herméticamente cerrados. 1ª Edición.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.



Original o copia simple del Certificado Oficial Sanitario, emitido por SANIPES, sujeto a verificación, durante la ejecución contractual. Copia simple del Protocolo Técnico de **Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial** vigente, o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N° 1222-2015), otorgado por SANIPES. Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del **Producto** vigente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N° 1222-2015), otorgado por SANIPES, sólo se entregará en la primera entrega.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**
Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.
- **Plazo de ejecución**
El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.
- **Plazo de reposición**
El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles
- **Forma de Pago**
El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:
 - Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
 - Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
 - Registro Sanitario vigente emitido por SANIPES
 - Guía de Remisión
 - Comprobante de Pago (factura)
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalizaciones**
Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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



Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• Otras Penalidades

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.

• Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- o Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

• Requisitos de Calificación

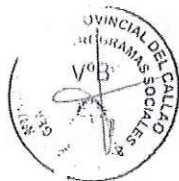
Para producto nacional:

- Copia simple del Protocolo técnico para Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera- SANIPES, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo técnico de Habilitación Sanitaria de Planta y Procesamiento Industrial otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera- SANIPES,
- En caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple del Protocolo técnico de Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera- SANIPES.

Para producto Importado:



- Copia simple del Protocolo técnico para Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera- SANIPES, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo técnico de Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera- SANIPES.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 109.6 kg de Mantequilla.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

109.6 kg de Mantequilla

5.1 Características y Condiciones

- Características Técnicas

Mantequilla no margarina

Por 200 g u otra presentación que se encuentre en el mercado, de leche de vaca, salada, libre de impurezas y exentos de olores y sabores extraños, color y sabor característicos.

De primera.

- Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

- Embalaje, rotulación y etiquetado

- a) Embalaje

Bolsa de polietileno que asegure el mantenimiento de la temperatura del contacto externo.

- b) Rotulado

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo al D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, durante la ejecución contractual.

- Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.



Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.

- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA o para el caso de los micros y pequeñas empresas alimentarias los Principios Generales de Higiene -PGH, emitida por la DIGESA.
D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

Codex Stan 279 -1971 Norma para la mantequilla (manteca). Adoptada en 1971. Revisada 1999. Enmendada en 2003, 2006, 2010, 2018, 2022.
NTP 202.024:2021 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos 3ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia simple del Registro Sanitario (se presentará en la primera entrega) vigente emitido por DIGESA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles



• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalizaciones**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalizaciones**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.



- Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- o Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:

Copia simple de Registro Sanitario vigente, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 7 416 unidades de Leche sin lactosa UHT tetra Pack de 1 litro.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

7 416 unidades de Leche UHT entera de 1 litro

5.1 Características y Condiciones

• **Características Técnicas**

Cajas con tapa, leche UHT Tetra Pack de 1 litro, es la leche de vaca a la cual se le añade la enzima responsable de la descomposición de los azúcares en la leche: la lactasa, de esta manera se obtiene un producto en el cual la glucosa y la galactosa, ya están separadas, es decir leche deslactosada, de esta forma puede ser absorbida por el intestino, conservando el color, olor y sabor característico, estas no deben presentar golpes, ni hinchazones.

Producto Peruano.

• **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

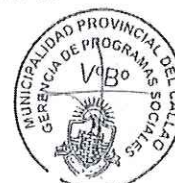
a) **Embalaje**

Envase primario: En envases de caja de cartón de 1 litro de contenido, limpios, sin abolladuras, sellados herméticamente.

Envase secundario: Deberá proteger los productos pudiendo ser de material plástico termo encogible.

b) **Rotulado**

Con rótulos de fabricante. En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo a lo indicado en lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias, durante la ejecución contractual.



- **Transporte**

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido.

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

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Decreto Supremo N° 004-2022-MIDAGRI

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

Norma CXS 1 - 1985 (2918). NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS

NTP 202.100:2023 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche UHT. Requisitos. 4ª Edición.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia simple del Registro Sanitario (se presentará en la primera entrega) vigente emitido por DIGESA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.



- **Plazo de ejecución**
El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.
- **Plazo de reposición**
El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles
- **Forma de Pago**
El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:
 - Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
 - Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
 - Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas para los bienes entregados.
 - Guía de Remisión
 - Comprobante de Pago (factura)
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalidades**
Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

- **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.



	ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.		
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.

• Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- o Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

• Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:

Copia simple de Registro Sanitario vigente, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 570 kg de Pavita.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

570 kg de Pavita

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Aspecto: Limpio, congelado, procesado a golpe de frío de procedencia nacional, con cortes de medallones. Transportado en cámaras frigorífica o cooler, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. Se debe asegurar que el manejo del producto en almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso y debe ser aprobado mediante inspección sanitaria.

De color rosado, sabor y aroma característico a carne de pavo, sin sabores extraños, textura firme al tacto.

Calidad de primera.

Tamaño: Por envases de 1.4 – 2.0 Kg.

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

Envase:

En bolsas plásticas, permitidos por la autoridad sanitaria, resistentes a la manipulación herméticamente cerrado. Incluyendo la fecha de vencimiento, N° de Autorización Sanitaria emitido por SENASA y/o N° de Registro Sanitario emitido por DIGESA.

Embalaje:

En jabas plásticas o cartón corrugado rotuladas indicando nombre del proveedor, N° de Autorización Sanitaria emitido por SENASA y/o N° Registro Sanitario emitido por



DIGESA, cantidad del producto, fecha de proceso y vencimiento; así como modo y cantidad de apilamiento con su flecha indicativa.

b) **Rotulado**

De acuerdo con lo indicado en la Norma de Rotulado.

- **Transporte**

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.

- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Directoral N° 058-2020-MINAGRI-SENASA-DIAIA. "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias"; del 15.07.2020.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP 201.053:2001 (revisada el 2016). CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Prácticas de higiene para carne de aves.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para



el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**
El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.
- **Plazo de reposición**
El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles
- **Forma de Pago**
El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:
 - Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
 - Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
 - Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA
 - Guía de Remisión
 - Comprobante de Pago (factura)
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalidades**
Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

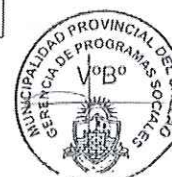
Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el



	Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	tiene frecuencia semanal	incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.

- Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 480 kg de Queso fresco.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

480 kg de Queso fresco

5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**
Fresco, de primera.
- **Condiciones de operación**
La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.
- **Embalaje, rotulación y etiquetado**
 - a) **Embalaje**
Bolsas de polietileno de 0.5, 1 y 2 kg, libre de impurezas y exentos de olores y sabores extraños.
 - b) **Rotulado**
En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, registro sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo al D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, durante la ejecución contractual.
- **Transporte**
Transporte en cubetas resistentes a la manipulación, limpias sin agua.
El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.



Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.

- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA o para el caso de los micros y pequeñas empresas alimentarias los Principios Generales de Higiene -PGH, emitida por la DIGESA.

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

NTP 202.193:2020 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Queso. Identificación, clasificación y requisitos. 3ª Edición

NTP 202.195:2019 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Queso fresco. Requisitos. 2ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia simple del Registro Sanitario (se presentará en la primera entrega) vigente emitido por DIGESA, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

- **Forma de Pago**



El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas para los bienes entregados.
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalizaciones**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

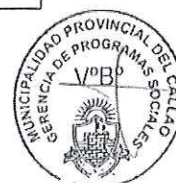
Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.

• **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**



Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- o Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

• **Requisitos de Calificación**

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:

Copia simple de Registro Sanitario vigente, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 1 960 kg de Sangrecita de Pollo.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144º Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

1 960 kg de Sangrecita de Pollo

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Color rojizo oscuro a marrón pre-cocido, listo para calentar y consumir, mezclada con verduras y condimentos con cebolla china y ají escabeche, en bolsas selladas al vacío.
De primera.

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

Envase primario: En bolsas flexibles, de 500 gramos, permitidos por la Autoridad Sanitaria, resistentes a la manipulación, herméticamente cerrado y rotulado en la bolsa.

b) Rotulado

Nombre del proveedor, Registro Sanitario emitido por DIGESA, cantidad del producto y fecha de vencimiento. De acuerdo a lo indicado en la Norma de Rotulado.

• Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.



Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.

- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

D.S. N°007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022), PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP 201.053:2001 (revisada el 2016). CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Prácticas de higiene para carne de aves.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia simple del Registro Sanitario (se presentará en la primera entrega) vigente emitido por DIGESA, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitida a la oficina de logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

Forma de Pago



El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
 - Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
 - Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA
 - Guía de Remisión
 - Comprobante de Pago (factura)
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
 - **Penalidades**
Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

- **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.

- **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**



Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

- Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:

Copia simple de Registro Sanitario vigente, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.



CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2024

MENESTRAS, CONDIMENTOS Y SIMILARES / PEDIDO MENSUAL

N°	ARTICULO	U.M.	TOTAL	HASTA EL QUINTO DIA DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	ENTREGAS							
					24/06/24	22/07/24	20/08/24	30/09/24	28/10/24	25/11/24	23/12/24	
1	Achiote seco molido	KG	12	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	
2	Aji Panca Entero	KG	27.6	3.2	3.2	4.2	3.2	3.2	4.2	3.2	3.2	
3	Canela Entera	KG	2.9	0.1	0.6	0.1	0.6	0.1	0.7	0.1	0.6	
4	Chocolate de taza de tableta de 300g (sin azucar)	UNIDAD	94	0	0	0	0	0	0	0	94	
5	Chuflo	KG	204	23	28	28	23	28	23	28	23	
6	Clavo de olor	KG	2.9	0.1	0.6	0.1	0.6	0.1	0.7	0.1	0.6	
7	Cocoa	KG	2.6	0	0	0	0	0	0	0	2.6	
8	Comino Molido	KG	18	2	2.5	2	2.5	2	2.5	2	2.5	
9	Emoliente por 150 g	UNIDAD	2040	230	280	230	280	230	280	280	230	
10	Esencia de vainilla de 1 litro	UNIDAD	43	5	6	5	6	5	5	6	5	
11	Glutamato Monosodico	KG	90	11	11	12	11	11	11	11	12	
12	Hongos	KG	8	1.5	0	1.5	0	1.5	0	1.5	0	
13	Laurel	KG	2	0.4	0	0.4	0	0.4	0	0.4	0.4	
14	Leñeja BB	KG	680	85	85	85	85	85	85	85	85	
15	Mari Entero	KG	18	2	2.5	2	2.5	2	2.5	2	2.5	
16	Orégano Seco	KG	12	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	
17	Palillo	KG	11.5	2	2	2	2	1.5	1	1	1	
18	Papas	KG	18	2	2.5	2	2.5	2	2.5	2	2.5	
19	Pimienta Molida	KG	18	2	2.5	2	2.5	2	2.5	2	2.5	
20	Salsa de Tomate por 145 g	UNIDAD	1056	120	144	120	144	120	144	120	144	
21	Sillao de Soya por litro	UNIDAD	54	7	7	7	7	7	7	7	7	
22	Vinagre Tinto por litro	UNIDAD	24	3	3	3	3	3	3	3	3	
23	Vinagre blanco por litro	UNIDAD	24	3	3	3	3	3	3	3	3	

Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega: Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorizaciones Sanitarias, Registro Sanitario y HACCP o PGHA vigentes, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, los cuales dependen del lote entregado y a partir de la segunda entrega, sólo los otros certificados indicados en las Especificaciones Técnicas, los cuales dependen del lote entregado.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.

* Las fechas, de ser necesario, se adecuarán una vez firmado el contrato



CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2025
MENESTRAS, CONDIMENTOS Y SIMILARES / PEDIDO MENSUAL

N°	ARTICULO	U.M.	TOTAL	ENTREGAS			
				27/01/25	24/02/25	31/03/25	28/04/25
1	Achiote seco molido	KG	6	1.5	1.5	1.5	1.5
2	Aji Panca Entero	KG	15.8	4.2	3.2	4.2	4.2
3	Canela Entera	KG	1.9	0.1	0.5	0.6	0.6
4	Chocolate de taza de tableta de 300g (sin azúcar)	UNIDAD	0	0	0	0	0
5	Chuflo	KG	107	28	23	28	28
6	Clavo de olor	KG	1.9	0.1	0.5	0.6	0.6
7	Cococa	KG	0	0	0	0	0
8	Comino Molido	KG	10	2.5	2.5	2.5	2.5
9	Emoliente por 150 g	UNIDAD	1070	280	230	280	280
10	Esencia de vainilla de 1 litro	UNIDAD	21	5	6	5	5
11	Glutamato Monosodico	KG	48	12	12	12	12
12	Hongos	KG	3	1.5	0	1.5	0
13	Laurel	KG	1.2	0.4	0.4	0.4	0
14	Lenteja BB	KG	340	85	85	85	85
15	Mani Entero	KG	10	2.5	2.5	2.5	2.5
16	Orégano Seco	KG	6	1.5	1.5	1.5	1.5
17	Pañillo	KG	4.5	1	1	1	1.5
18	Papas	KG	10	2.5	2.5	2.5	2.5
19	Pimienta Molida	KG	10	2.5	2.5	2.5	2.5
20	Salsa de Tomate por 145 g	UNIDAD	576	144	144	144	144
21	Sillao de Soya por litro	UNIDAD	28	7	7	7	7
22	Vinagre Tinto por litro	UNIDAD	12	3	3	3	3
23	Vinagre blanco por litro	UNIDAD	12	3	3	3	3

Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega: Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorizaciones Sanitarias, Registro Sanitario y HACCP o PGHA vigentes, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, los cuales dependen del lote entregado y a partir de la segunda entrega, solo los otros certificados indicados en las Especificaciones Técnicas, los cuales dependen del lote entregado.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.

* Las fechas, de ser necesario, se adecuarán una vez firmado el contrato



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**

Adquisición de 18 kg de Achiote seco molido.

2. **FINALIDAD PÚBLICA**

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. **ANTECEDENTES**

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION**

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. **DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR**

18 kg de Achiote molido

5.1 **Características y Condiciones**

• **Características Técnicas**

Especie y condimentos

Por kilogramo y/o por menores presentaciones al kg como son 0.5 kg, 0.25 kg, embolsado, 100% puro, molido, color y olores característicos, libre de cuerpo extraño. De primera.

• **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

En bolsas pet/cppss, resistentes a la manipulación herméticamente cerradas.

b) **Rotulado**

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria emitida por SENASA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

• **Transporte**

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas) el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP 209.200:1982 (revisada 2018) ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Achiote. Requisitos. 1ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA o copia simple de la Autorización Sanitaria vigente, emitido por SENASA, para posteriormente ser remitidos a la Oficina de Logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**

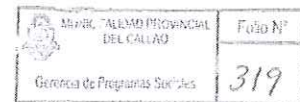
El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

- **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.





- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
 - Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas para los bienes entregados.
 - Guía de Remisión
 - Comprobante de Pago (factura)
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalidades**
Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

- **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.

- **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**



Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- **Requisitos de Calificación**

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:

Copia simple de Registro Sanitario vigente, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**

Adquisición de 43.4 kg de Ají Panca entero.

2. **FINALIDAD PÚBLICA**

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. **ANTECEDENTES**

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION**

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. **DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR**

43.4 kg de Ají Panca Entero

5.1 **Características y Condiciones**

• **Características Técnicas**

Tipo: Especie y condimentos

Por kilogramo o por medio kg, obtenido de la deshidratación del ají colorado, con color y olor característico, libre de impurezas.

Calidad: De primera.

• **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

En bolsas plásticas, resistentes a la manipulación cerradas.

b) **Rotulado**

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria emitido por SENASA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

• **Transporte**

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas) el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP CODEX/CXC 53-2003 (2017). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA o copia simple de la Autorización Sanitaria vigente, emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitidos a la Oficina de Logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles



• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas para los bienes entregados.
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalizaciones**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.



- **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- **Requisitos de Calificación**

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:

Copia simple de Registro Sanitario vigente, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**

Adquisición de 4.8 kg de Canela entera.

2. **FINALIDAD PÚBLICA**

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. **ANTECEDENTES**

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION**

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. **DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR**

4.8 Kg de Canela deshidratada

5.1 **Características y Condiciones**

• **Características Técnicas**

Tipo: La canela proviene de un árbol aromático, llega a medir hasta 15 m, proviene de la India, aunque puede cultivarse en zonas cálidas.

Envasados en bolsas de polipropileno de 0,25 kg.

Calidad: De primera, seleccionado, de color café claro, olor dulce, sabor amargo con textura suave o dura en astillas.

Vida útil: No menor de 6 meses.

• **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

En bolsas de polietileno, resistentes a la manipulación herméticamente cerradas.

b) **Rotulado**

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria emitida por SENASA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

• **Transporte**

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas) el cual se mostrará.



al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP 209.183:1981 (Revisada el 2015) ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Canela

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitidos a la Oficina de Logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

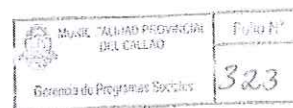
El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

- **Forma de Pago**





El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalizaciones**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.

• **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**



Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- **Requisitos de Calificación**

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:

Copia simple de Registro Sanitario vigente, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 94 unidades (tabletas de 300 g) de Chocolate para taza, sin azúcar.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

94 unidades (tabletas de 90 gramos) de Chocolate para taza.

5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**

Tipo: En tableta, de color marrón oscuro uniforme, homogéneo y exento de materias extrañas, denominado **chocolate para taza**.

Presentación: Envasados en tabletas de 90 gramos cada una, a partir de pasta pura de cacao.

Calidad: De primera, seleccionado.

Vida útil: No menor de 3 meses.

- **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

- **Embalaje, rotulación y etiquetado**

- a) **Envase y Embalaje**

Envase primario: Polipropileno Biorentado (BOPP) metalizado o laminado, resistentes a la manipulación.

- b) **Rotulado**

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, registro sanitario emitido por la DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

- **Transporte**



El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas) el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.
NTP-Codex CXS 86:2017 (revisada el 2022) Norma para la manteca de cacao, 2ª Edición - 2022-06-03
NTP-Codex 141:2017 (revisada el 2022) Norma para la pasta de cacao (licor de cacao/chocolate) y torta de cacao. 2ª Edición -2022-06-03
NTP-Codex 87:2017 (revisada el 2022) Norma para el chocolate y los productos de chocolate. 2ª Edición -2022-06-03

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por la DIGESA, para la primera entrega, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitidos a la Oficina de Logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.



• **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalizaciones**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos	El área usuaria a través del encargado de la



el cronograma	programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
---------------	---	---

- Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:

Copia simple de Registro Sanitario vigente, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 311 kg de Chuño (almidón o fécula de papa).

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

311 kg de Chuño (almidón o fécula de papa)

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Tipo: Polvo blanco de textura suave, denominado también como almidón o fécula de papa.

Presentación: Envasados en bolsas de polipropileno de 0,180 kg, u otra presentación, el envase primario y bolsón de polietileno grueso el envase secundario.

Calidad: De primera, seleccionado, con 14,50 % de humedad como máximo.

Vida útil: No menor de 6 meses,

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En bolsas de polipropileno o polietileno el envase primario y bolsas de polietileno el envase secundario, resistentes a la manipulación herméticamente cerradas.

b) Rotulado

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, registro sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

• Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas) el cual se mostrará



al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA o para el caso de los micros y pequeñas empresas alimentarias los Principios Generales de Higiene -PGH, emitida por la DIGESA.

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por la DIGESA, para la primera entrega, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitidos a la Oficina de Logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

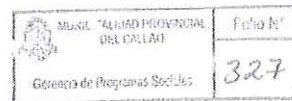
El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

Forma de Pago





El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
 - Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
 - Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas para los bienes entregados.
 - Guía de Remisión
 - Comprobante de Pago (factura)
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
 - **Penalidades**
Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.



- **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- **Requisitos de Calificación**

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:

Copia simple de Registro Sanitario vigente, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 4.8 kg de Clavo de Olor.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) "Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao".

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

4.8 kg de Clavo de Olor

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

El clavo o clavo de olor, *Syzygium aromaticum*, es el capullo seco de la flor del clavero, un árbol perteneciente a la familia Myrtaceae.

Envasados en bolsas de polipropileno de 0,25 kg.

De primera, seleccionado, Su fisonomía se asemeja extraordinariamente a un clavo pequeño, con una cabeza redonda formada por los pétalos y rodeada por cuatro puntas (divisiones del cáliz) de color pardo oscuro, con un olor aromático y agradable, así como un sabor fuerte, acre y picante.

Vida útil: No menor de 3 meses.

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En bolsas de polipropileno, resistentes a la manipulación herméticamente cerradas.

b) Rotulado

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria emitida por SENASA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.



- **Transporte**

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas) el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP 209.127:1976 (Revisada el 2015). ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Clavo de olor

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA o copia simple de la Autorización Sanitaria vigente, emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitidos a la Oficina de Logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

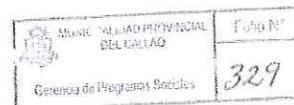
- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.





- **Plazo de reposición**
El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles
- **Forma de Pago**
El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:
 - Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
 - Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
 - Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas para los bienes entregados.
 - Guía de Remisión
 - Comprobante de Pago (factura)
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalidades**
Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

- **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad	1 % del monto correspondiente	El área usuaria a través



menor a lo establecido en el cronograma	a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
---	---	---

- **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- **Requisitos de Calificación**

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:

Copia simple de Registro Sanitario vigente, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**

Adquisición de 2.6 kg de Cocoa.

2. **FINALIDAD PÚBLICA**

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. **ANTECEDENTES**

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION**

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. **DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR**

2.6 kg de Cocoa

5.1 **Características y Condiciones**

• **Características Técnicas**

Tipo: En polvo, de color marrón claro, denominado cocoa, sin azúcar.

Presentación: Envasados en bolsas plásticas para este tipo de producto por 1 kg y a menos de 1 kg cada una, a partir de cacao en polvo (cocoa).

Calidad: De primera, seleccionado, de acuerdo a lo indicado en la norma CODEX STAN 105-2018.

Vida útil: No menor de 3 meses.

• **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

De Plástico para este tipo de producto, resistentes a la manipulación.

b) **Rotulado**

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, registro sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

• **Transporte**

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas) el cual se mostrará



al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.
NTP-Codex Stan 105-2018 Norma para el cacao en polvo (cacaos) y las mezclas secas de cacao y azúcares. 1ª Edición-2018-11-12

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por la DIGESA, para la primera entrega, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitidos a la Oficina de Logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

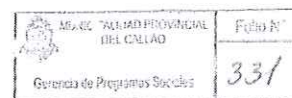
El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

- **Forma de Pago**





El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
 - Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
 - Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas para los bienes entregados.
 - Guía de Remisión
 - Comprobante de Pago (factura)
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**
Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

- **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.

- **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**



Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- **Requisitos de Calificación**

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:

Copia simple de Registro Sanitario vigente, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 28 kg de Comino molido.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

28 kg de Comino molido

5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**

Tipo: Especie y condimentos.

Por kilogramo y/o 0.5 kg, embolsado, 100% puro, molido, color y olor característico, libre de cuerpos extraños.

Calidad: De primera.

- **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

- **Embalaje, rotulación y etiquetado**

- a) **Embalaje**

En bolsas pet cristal, resistentes a la manipulación herméticamente cerradas.

- b) **Rotulado**

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria emitido por SENASA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

- **Transporte**

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas) el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP 209.133:1979 (Revisada el 2015) ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Comino

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitidos a la Oficina de Logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

- **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria



- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas para los bienes entregados.
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalidades**
Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

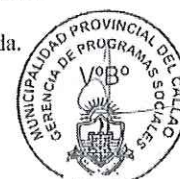
- **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.

- **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.



• Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:

Copia simple de Registro Sanitario vigente, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 3 110 unidades de Emoliente.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

3 110 unidades de Emoliente

5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**
Tipo: Seco, embolsado combinación de hierbas aromáticas naturales sólo con proceso de secado o tostado y entero, no partido ni molido; cebada, linaza, cola de caballo y boldo.
Calidad: De primera.
Presentación en unidades de 150 gramos, libre de impurezas y agentes extraños.
- **Condiciones de operación**
La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.
- **Embalaje, rotulación y etiquetado**
 - a) **Embalaje**
En bolsas de polipropileno, resistentes a la manipulación herméticamente cerradas.
 - b) **Rotulado**
En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.
- **Transporte**
El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas) el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA, para posteriormente ser remitidos a la Oficina de Logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

- **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA



- Gufa de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalizaciones**
Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuere materia de retraso.

- **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.

- **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.



• Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:

Copia simple de Registro Sanitario vigente, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**

Adquisición de 64 unidades de Esencia de Vainilla.

2. **FINALIDAD PÚBLICA**

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. **ANTECEDENTES**

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION**

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. **DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR**

64 unidades de 1 litro Esencia de Vainilla

5.1 Características y Condiciones

• **Características Técnicas**

Tipo: Producto obtenido a partir del fruto vainilla.

Envasados en botellas de 1 litro

De primera seleccionada, de color oscuro, de olor al fruto vainilla y de sabor amargo.

Vida útil: No menor de 6 meses.

• **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

En envases de 1 litro, resistentes a la manipulación herméticamente cerradas.

b) **Rotulado**

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, no necesita RSA por RD N° 0775/2003/DIGESA/SA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

• **Transporte**

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas) el cual se mostrará



al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

- **Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**
Considerar las exoneraciones, de estar vigentes, señaladas por la Autoridad Sanitaria, por ser un aditivo.
D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**
Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.
CODEX STAN 192-1995. Adoptado en 1995. Revisión 1997, 1999, 2001, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2021.
NTP 209.189:1982 (Revisada el 2015). ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Vainilla.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**
 - No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
 - Contar con RUC activo y habido
 - Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Calidad o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitidos a la Oficina de Logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**
Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.
- **Plazo de ejecución**
El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.
- **Plazo de reposición**
El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles



• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas para los bienes entregados.
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalidades**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.

• **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**



Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- Requisitos de Calificación

PRODUCTO EXONERADO DE REGISTRO SANITARIO POR SER UN ADITIVO



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 138 kg de Glutamato Monosódico.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) "Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao".

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

138 kg Glutamato Monosódico

5.1 Características y Condiciones

- Características Técnicas

Tipo: Especie y condimentos

Por kilogramo, embolsado, sal cristalina color blanquecino puro 100%, olor característico, libre de cuerpos extraños.

Calidad: De primera.

- Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

- Embalaje, rotulación y etiquetado

- a) Embalaje

En bolsas plásticas, resistentes a la manipulación herméticamente cerradas.

- b) Rotulado

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, no necesita RSA o RS, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

- Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas) el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Considerar las exoneraciones, de estar vigentes, señaladas por la Autoridad Sanitaria, por ser un aditivo.

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Codex Stan 192-1995. Adaptada en 1995. Revisión 1997, 1999, 2001, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2021.

NTP 209.039:2022. ADITIVOS ALIMENTARIOS. Glutamato monosódico monohidratado para uso doméstico e industrial. Requisitos. 2ª Edición - 2023-01-12

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia del Certificado de Calidad o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitidos a la Oficina de Logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

- **Forma de Pago**



El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas para los bienes entregados.
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalidades**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

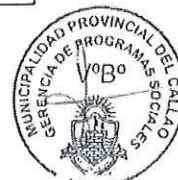
Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.

• **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**



Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- Requisitos de Calificación

PRODUCTO EXONERADO DE REGISTRO SANITARIO POR SER UN ADITIVO



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 9 kg de Hongos.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) "*Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao*".

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

9 kg de Hongos

5.1 Características y Condiciones

- Características Técnicas

Tipo: Especies y condimentos

Por kilogramos, secos de color uniforme y olor característico, libre de cuerpos extraños.

Calidad: De primera.

- Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

- Embalaje, rotulación y etiquetado

- a) Embalaje

En bolsas plásticas, resistentes a la manipulación cerradas.

- b) Rotulado

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria emitido por SENASA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

- Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas) el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP CODEX/CXC 53-2003 (2017). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.

NTP 209.063.1974 (revisada el 2017). HONGOS COMESTIBLES Y SUS PRODUCTOS DERIVADOS 1ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA o copia simple de la Autorización Sanitaria vigente, emitido por SENASA, para posteriormente ser remitidos a la Oficina de Logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

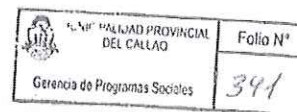
- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles





• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas para los bienes entregados.
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalidades**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.



- Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

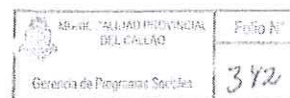
Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.





ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 3.2 kg de Laurel.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

3.2 Kg de Laurel

5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**
Tipo: Especies y condimentos
Por kilogramo, hojas secas uniformes de color y olor característico, libre de cuerpos extraños.
Calidad: De primera.
- **Condiciones de operación**
La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.
- **Embalaje, rotulación y etiquetado**
 - a) **Embalaje**
En bolsas de polietileno, resistentes a la manipulación herméticamente cerradas.
 - b) **Rotulado**
En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria emitido por SENASA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

• Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas) el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.
NTP 209.242:1986 (Revisada el 2015). LAUREL (HOJAS). Requisitos.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA o copia simple de la Autorización Sanitaria vigente, emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitidos a la Oficina de Logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

- **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:





- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas para los bienes entregados.
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalizaciones**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.

- **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**



Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- **Requisitos de Calificación**

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:

Copia simple de Registro Sanitario vigente, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 1 020 kg de Lenteja Bebe.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

1 020 kg de Lenteja Bebe

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Seco, tipo Bebe.

La lenteja Bebe de calidad de primera, con un máximo de 15 % de humedad, deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas.

Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

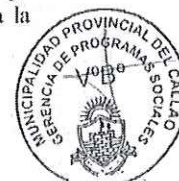
a) Embalaje

Envase primario: Resistente a la manipulación, herméticamente cerrada, en presentaciones de 5 kg de peso.

Envase secundario: En bolsones de polietileno gruesos que permitan la manipulación, herméticamente cerrados.

b) Rotulado

Vida útil: No menor de 6 meses; indicando fechas de producción, que no deberá de ser mayor a los 3 meses, con respecto a la fecha de entrega. Asimismo, deberá indicar la fecha de vencimiento, Autorización Sanitaria emitida por SENASA, N° de lote o código, código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento, de acuerdo a la norma de rotulado.



- **Transporte**

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas) el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medio suficiente para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al medio ambiente y deber ser de uso exclusivo de alimentos.

- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Directoral N° 058-2020-MINAGRI-SENASA-DIAIA. "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias"; del 15.07.2020.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición

NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica I

NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitidos a la Oficina de Logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

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



- **Lugar**
Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.
- **Plazo de ejecución**
El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.
- **Plazo de reposición**
El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles
- **Forma de Pago**
El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:
 - Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
 - Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
 - Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas para los bienes entregados.
 - Guía de Remisión
 - Comprobante de Pago (factura)
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalidades**
Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

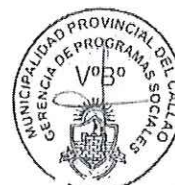
$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

- **Otras Penalidades**



N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.

- Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 28 kg de Maní entero.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

28 kg de Maní Entero

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Tipo: Entero, crudo sin pelar.

Por kilogramo. Semillas libres de humedad, secos, sanos, limpios, libre de impurezas y agentes extraños.

Calidad: De primera, seleccionado.

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En bolsas plásticas, resistentes a la manipulación, cerradas.

b) Rotulado

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria emitido por SENASA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

• Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas) el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.
NTP 011.300.1975 (Revisada el 2016). MANÍ. Generalidades.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA o copia simple de la Autorización Sanitaria vigente, emitido por SENASA.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

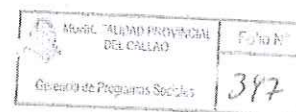
- **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.

Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria





- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalidades**
Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

- **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a la establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.

- **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.



• Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:

Copia simple de Registro Sanitario vigente, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 18 kg de Orégano seco.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

18 kg de Orégano seco

5.1 Características y Condiciones

• **Características Técnicas**

Tipo: Especies y condimentos

Por kilogramos, embolsado, hojas secas uniformes de color y olor característico, libre de cuerpos extraños.

Calidad: De primera.

• **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

En bolsas plásticas, resistentes a la manipulación herméticamente cerrado.

b) **Rotulado**

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria emitido por SENASA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

• **Transporte**

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas) el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP 209.190:2011/ENM 1:2013. ENMIENDA I ESPECIAS, CONDIMENTOS Y HIERBAS AROMÁTICAS. Orégano. Requisitos.

NTP 209.190:2011. ESPECIAS, CONDIMENTOS Y HIERBAS AROMÁTICAS. Orégano. Requisitos

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA o copia simple de la Autorización Sanitaria vigente, emitido por SENASA

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

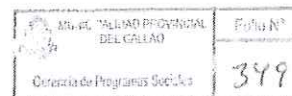
- **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

- **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:





- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
 - Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
 - Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA
 - Guía de Remisión
 - Comprobante de Pago (factura)
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
 - **Penalidades**
Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

- **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.

- **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.



Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- **Requisitos de Calificación**

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:

Copia simple de Registro Sanitario vigente, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	Folio N°
Gerencia de Programas Sociales	350

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 16 kg de Palillo.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) "Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao".

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

16 kg de Palillo molido

5.1 Características y Condiciones

- Características Técnicas

Tipo: Especie y condimentos

Por kilogramo, embolsado, de color y olor característico, libres de impurezas y cuerpos extraños.

Calidad: De primera.

- Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

- Embalaje, rotulación y etiquetado

- a) Embalaje

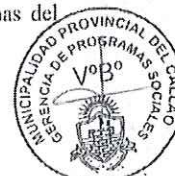
En bolsas polietileno, resistentes a la manipulación herméticamente cerradas.

- b) Rotulado

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

- Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas) el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP 209.199:1982 (Revisada el 2015). ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Cúrcuma (palillo).

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitidos a la Oficina de Logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**

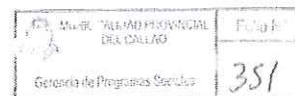
El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

- **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.





- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalidades**
Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

- **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.

- **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.



- Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:

Copia simple de Registro Sanitario vigente, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 28 kg de Pasas Morenas

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) "Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao".

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

28 kg de Pasas Morenas

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Tipo: Producto obtenido a partir del fruto de la vid, pasado por un proceso de deshidratado de color morenas medianas.

Envasados en bolsas de polipropileno de 0,5 kg.

Calidad: De primera, seleccionado, no presentar producto azucarado.

Vida Útil: No menor de 6 meses; indicando fechas de producción, que no deberá de ser mayor a los 3 meses, con respecto a la fecha de entrega.

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En bolsas de polipropileno de 0,5 kg, resistentes a la manipulación herméticamente cerradas.

b) Rotulado

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado.

• Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas) el cual se mostrará



al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.
NTP CODEX/CXC 53-2003 (2017). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.
CODEX ALIMENTARIUS: NORMA PARA LAS UVAS PASAS: CXS 67-1981* Adoptada en 1981. Enmendada en 2019.
*Anteriormente CAC/RS 67-1974.
NTP 209.144:1980 (revisada el 2017) FRUTAS DESHIDRATADAS. Uvas secas o pasas. 1ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por la DIGESA, para la primera entrega, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitidos a la Oficina de Logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.6 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

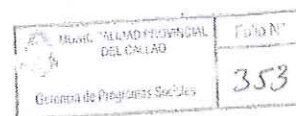
- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.





• **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas para los bienes entregados.
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalidades**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos	El área usuaria a través del encargado de la



el cronograma	programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
---------------	---	---

• **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

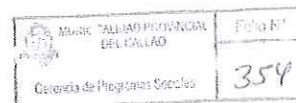
Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

• **Requisitos de Calificación**

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:

Copia simple de Registro Sanitario vigente, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.





ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**

Adquisición 28 kg de Pimienta molida de color (negra).

2. **FINALIDAD PÚBLICA**

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. **ANTECEDENTES**

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) "Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao".

4. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION**

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. **DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR**

28 kg de Pimienta molida de color (negra)

5.1 **Características y Condiciones**

• **Características Técnicas**

Tipo: Especies y condimentos

Por kilogramo, 100% pura, molida de color (negra) y olor característico, libre de cuerpos extraños.

Calidad: De primera.

• **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

En bolsas plásticas, resistentes a la manipulación herméticamente cerradas.

b) **Rotulado**

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria emitida por SENASA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

• **Transporte**

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas) el cual se mostrará para la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP 209.105:1976 (Revisada el 2015). ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Pimienta negra y blanca.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA o copia simple de la Autorización Sanitaria vigente, emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitidos a la Oficina de Logística

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periodicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

Forma de Pago



El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas para los bienes entregados.
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalidades**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días F = 0.40

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.



- **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- **Requisitos de Calificación**

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:

Copia simple de Registro Sanitario vigente, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 1 632 unidades de Salsa de Tomate.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

1 632 unidades de Salsa de Tomate

5.1 Características y Condiciones

• **Características Técnicas**

Tipo: Concentrado de tomate, envasado.

Cada unidad es de 145 g cada uno, de color, olor, sabor con acidez característica. Obtenidas de tomates de óptima calidad, libre de olores y sabores extraños.

Calidad: De primera.

• **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

En cajas de 12 unidades de 200 gramos cada unidad, herméticamente cerrado.

b) **Rotulado**

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

• **Transporte**

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas) el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**
R.M. 449-2006-MINSA o para el caso de las micro y pequeñas empresas alimentarias los Principios Generales de Higiene -PGH, emitida por la DIGESA.
D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- **Normas Técnicas**
Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.
CODEX ALIMENTARIUS. CODEX STAN 192-1995. Adaptada en 1995. Revisión: 1997, 1999, 2001, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2021.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**
 - No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
 - Contar con RUC activo y habido
 - Contar con RNP como proveedor de bienes.

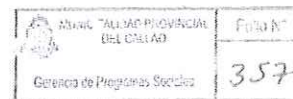
Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por la DIGESA, para la primera entrega, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitidos a la Oficina de Logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**
Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.
- **Plazo de ejecución**
El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.
- **Plazo de reposición**
El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles
- **Forma de Pago**
El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:





- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas para los bienes entregados.
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalizaciones**
Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

- **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.

- **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**



Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

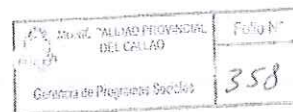
Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- **Requisitos de Calificación**

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:

Copia simple de Registro Sanitario vigente, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.





ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 82 unidades de Sillao (Salsa de Soya).

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

82 unidades de 1 litro de Sillao (Salsa de Soya)

5.1 Características y Condiciones

• **Características Técnicas**

Tipo: De soya

Presentación: Embotellado por litro, de color y olor característico, saladez característica.

Calidad: De primera.

• **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

En envase de polímero de plástico tereftalato de polietileno, herméticamente cerrado.

b) **Rotulado**

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

• **Transporte**

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas) el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA o para el caso de las micro y pequeñas empresas alimentarias los Principios Generales de Higiene -PGH, emitida por la DIGESA.
D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por la DIGESA, para la primera entrega, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitidos a la Oficina de Logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

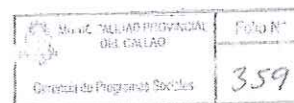
- **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.

Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria





- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas para los bienes entregados.
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalidades**
Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

- **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.

- **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**



Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- **Requisitos de Calificación**

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:

Copia simple de Registro Sanitario vigente, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 36 unidades de vinagre tinto

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

36 unidades de 1 litro Vinagre tinto

5.1 Características y Condiciones

• **Características Técnicas**

Tipo:

Vinagre tinto: Producto obtenido a partir de la fermentación de vino tinto, fermentación del alcohol etílico, para luego diluirse con agua.

Envasados en botellas de 1 litro, el envase primario

Calidad: De primera, no usando la sustancia Ácido Acético glacial, obtenido a partir de la síntesis de compuesto de la industria petroquímica o de procedencia desconocida

Vida útil: No menor de 6 meses.

• **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

En envases pct, de 1 litro el envase primario.

b) **Rotulado**

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.



- **Transporte**

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas) el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

CODEX STAN 162-1987. Norma del Codex para el Vinagre.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por la DIGESA, para la primera entrega, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitidos a la Oficina de Logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**



El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas para los bienes entregados.
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalizaciones**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el



		tiene frecuencia semanal	incumplimiento a la oficina de logística.
--	--	--------------------------	--

- **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- **Requisitos de Calificación**

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:

Copia simple de Registro Sanitario vigente, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 36 unidades de vinagre blanco.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

36 unidades de 1 litro Vinagre blanco

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Tipo:

Vinagre blanco: Producto obtenido a partir de la fermentación de vino blanco, fermentación del alcohol etílico, para luego diluirse con agua.

Envasados en botellas de 1 litro, el envase primario

Calidad: De primera, no usando la sustancia Ácido Acético glacial, obtenido a partir de la síntesis de compuesto de la industria petroquímica o de procedencia desconocida

Vida útil: No menor de 6 meses.

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

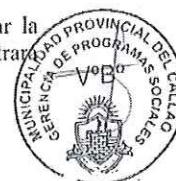
En envases pet, de 1 litro el envase primario.

b) Rotulado

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

• Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas) el cual se mostrará



al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.
CODEX STAN 162-1987. Norma del Codex para el Vinagre.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por la DIGESA, para la primera entrega, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitidos a la Oficina de Logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

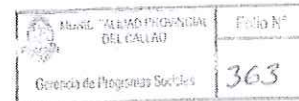
- **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

- **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:





- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
 - Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
 - Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA
 - Guía de Remisión
 - Comprobante de Pago (factura)
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
 - **Penalizaciones**
Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

- **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.

- **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.





Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

• Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:

Copia simple de Registro Sanitario vigente, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.



CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2024
CEREALES Y DERIVADOS / PEDIDO MENSUAL, CON LA EXCEPCIÓN DEL PAN QUE ES SEMANAL

N°	PRODUCTO	U.M.	TOTAL	ENTREGAS							
				HASTA EL QUINTO DÍA DESPUÉS DE LA FIRMA DEL CONTRATO	24/06/24	22/07/24	25/08/24	30/09/24	28/10/24	25/11/24	23/12/24
1	Chancaca de 500 g	UNIDAD	16	4	0	4	0	4	0	4	0
2	Galleta de Soda	KG	48	6	6	6	6	6	6	6	6
3	Pan Francés *	UNIDAD	35000	4000	4000	5000	5000	4000	4000	4000	5000
4	Panelon	UNIDAD	200	0	0	0	0	0	0	0	200
5	Semola	KG	178	21	21	21	21	21	26	21	26
6	Trigo Entero Pelado	KG	560	70	70	70	70	70	70	70	70

Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega: Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorizaciones Sanitarias, Registro Sanitario y HACCP o PGHA vigentes, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, los cuales dependen del lote entregado y a partir de la segunda entrega, sólo los otros certificados indicados en las Especificaciones Técnicas, los cuales dependen del lote entregado.

* Producto de entrega diaria: 200 unidades por día, fresco, no industrial.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.

** Las fechas, de ser necesario, se adecuarán una vez firmado el contrato



CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2025

CEREALES Y DERIVADOS / PEDIDO MENSUAL, CON LA EXCEPCIÓN DEL PAN QUE ES SEMANAL

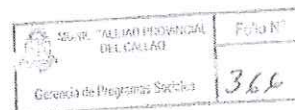
N°	PRODUCTO	U.M.	TOTAL	ENTREGAS			
				27/01/25	24/02/25	31/03/25	28/04/25
1	Chancaca de 500 g	UNIDAD	12	4	0	4	4
2	Galleta de Soda	KG	42	12	6	12	12
3	Pan Francés *	UNIDAD	18000	4000	5000	4000	5000
4	Panetón	UNIDAD	0	0	0	0	0
5	Semola	KG	89	21	26	21	21
6	Trigo Entero Pelado	KG	280	70	70	70	70

Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega: Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorizaciones Sanitarias, Registro Sanitario y HACCP o PGHA vigentes, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, los cuales dependen del lote entregado y a partir de la segunda entrega, sólo los otros certificados indicados en las Especificaciones Técnicas, los cuales dependen del lote entregado.

* Producto de entrega diaria: 200 unidades por día, fresco, no industrial.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.





ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 28 unidades de Chancaca o Panela.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

28 unidades de Chancaca

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Tipo: Cada unidad es un bloque, de color marrón oscuro, denominada azúcar cruda, sin refinar ni centrifugar y cristalizada, también denominada **panela**.

Presentación: Envasados en bolsas de polipropileno en la presentación de una unidad (bloque) de 0,5 kg cada uno.

Calidad: De primera, seleccionada, con una humedad de 2,00 %, °Brix de 96 +/- 2 °Brix y pH de 6 - 6.5 a 20 °C.

Vida útil: No menor de 3 meses.

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En bolsas plásticas de polipropileno, resistentes a la manipulación.

b) Rotulado

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, registro sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.



- **Transporte**

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas) el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

CXS 212 -1999. Adoptada en 1999. Enmendada en 2001 y 2019, 2022. Norma para los Azúcares.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por la DIGESA, para la primera entrega, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitidos a la Oficina de Logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

Plazo de reposición





El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalizaciones**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a



		oficina de logística.
--	--	-----------------------

- Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- Requisitos de Calificación

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:

Copia simple de Registro Sanitario vigente, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 90 kg de Galleta de Soda.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

90 kg de Galletas de Soda

5.1 Características y Condiciones

- Características Técnicas

Tipo: Salada.

Presentación: envase primario paquete de 250 g envase secundario caja de cartón corrugado de 12 paquetes.

Calidad: Producto de parámetros texturables, la dureza de la muestra es un valor indicador de su frescura. Producto de primera, seleccionada.

Vida útil: No menor de 6 meses.

- Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

- Embalaje, rotulación y etiquetado

- a) Embalaje

En bolsas de polipropileno como envase primario y cajas como envase secundario, resistentes a la manipulación herméticamente cerradas.

- b) Rotulado

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, registro sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.



- **Transporte**

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas) el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Resolución Ministerial 449-2006-MINSA o para el caso de los micros y pequeñas empresas alimentarias los Principios Generales de Higiene -PGH, emitida por la DIGESA.

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N° 225-2016/MINSA.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición

Codex Stan 1-1985, Enmendada:1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010. Revisada en 2018. "NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADO"

NTP 206.001:2016. PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETERÍA. Galletas. Requisitos. 2ª Edición.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por la DIGESA, para la primera entrega, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitidos a la Oficina de Logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao.



- **Plazo**
De acuerdo al cronograma.
- **Forma de Pago**
Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalidades**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- **Requisitos de Calificación**

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:

Copia simple de Registro Sanitario vigente, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 53 000 unidades de Pan Francés.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

53 000 unidades de Pan Francés

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

El Pan Francés debe tener una humedad mínima de 25 %, y un máximo de 35 %, dos por ciento de sal como máximo y 3 % de grasa como máximo.

El peso deberá estar entre 30-40 gramos

Calidad: De primera, horneado en horno eléctrico, asegurando la higiene en la manipulación para el envasado.

Vida útil: Producto del día.

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo con el cronograma y en el horario de 7:00 a 8:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En bolsas de polipropileno, resistentes a la manipulación herméticamente cerradas.

b) Rotulado

En el rotulado deberá indicar la fecha de fabricación.

• Transporte

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas) el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA

R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N° 225-2016/MINSA

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

NTP 106.004:2016 PANADERIA, PASTELERÍA Y GALLETERÍA. Pan francés. Requisitos

NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano.

Requisitos. 1ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Producto fresco del día, no industrial.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

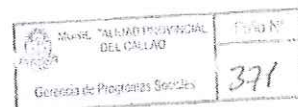
- **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

- **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:





- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas para los bienes entregados.
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalizaciones**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.

- **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**



Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

• **Requisitos de Calificación**

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO NO INDUSTRIALIZADO:

Producto fresco, es decir, del día, sin preservantes, no industrializado.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**

Adquisición de 200 unidades de Panetón de 900 g de peso cada uno

2. **FINALIDAD PÚBLICA**

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. **ANTECEDENTES**

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION**

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. **DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR**

200 unidades de Panetón de 900g de peso cada uno

5.1 **Características y Condiciones**

• **Características Técnicas**

Producto de consistencia blanda y sabor dulce, obtenido por amasamiento y cocimiento de masas fermentadas, preparadas con harina de trigo, azúcar, levadura, pasas, frutas confitadas, leche, huevos, sal, grasas vegetales, agua potable y otros aditivos permitidos.
Este producto se colocará en el pirotín correspondiente para su fermentación y posteriormente su horneado.

Presentación: En bolsa flexible trilaminada con zipper

Calidad: De primera, seleccionado.

Vida útil: No menor de 3 meses.

• **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

Envase Primario: En bolsa de polipropileno, la cual está en contacto directo con el producto y adicional una bolsa bilaminada para panetón con cierre zipper, en la cual se apreciará la información del producto, denominado rotulado.

Envase Secundario: Embalado en cajas de cartón corrugado impreso conteniendo 6 unidades de 900 g cada una.

b) **Rotulado**

En el rotulado deberá indicar la marca, el fabricante, la fecha de vencimiento, registro sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado durante la ejecución contractual.



- **Transporte**

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas) el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N° 225-2016/MINSA

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP 209.038-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasado. 8ª Edición

Codex Stan 1-1985, Enmendada:1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 20010. Revisada en 2018. "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADO"

NTP 206.002:2018. PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETERÍA. Bizcochos. Requisitos. 2ª Edición.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por la DIGESA, para la primera entrega, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitidos a la Oficina de Logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para



el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

- **Plazo de ejecución**
El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.
- **Plazo de reposición**
El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles
- **Forma de Pago**
El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:
 - Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
 - Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
 - Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas para los bienes entregados.
 - Guía de Remisión
 - Comprobante de Pago (factura)
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalidades**
Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

- **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos	El área usuaria a través del encargado de



	cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.

- **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- **Requisitos de Calificación**

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:

Copia simple de Registro Sanitario vigente, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 267 kg de Sémola.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

267 kg de Sémola.

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Tipo: Sémola superior granulada, es la sémola superior muy gruesa, también denominada de cocina, utilizada para su consumo directo, con granulometría entre 500 u y 1000 u.

Presentación: Envasados en bolsas de 0,20 kg, en envases de polipropileno.

Calidad: De primera, seleccionada, con 14.5 % de humedad, como máximo; proteínas: 11,5 % como mínimo y cenizas: 0,9 % como máximo.

Vida útil: No menor de 3 meses.

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo con el cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En bolsas de polipropileno biorentado, selladas al calor y resistentes a la manipulación.

b) Rotulado

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, registro sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo con la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

• Transporte

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas) el cual se mostrará.



al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Resolución Ministerial 449-2006-MINSA o para el caso de las micro y pequeñas empresas alimentarias los Principios Generales de Higiene -PGH, emitida por la DIGESA.
D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

NTP 205.032:2015 (revisada el 2022) SÉMOLA DE CEREALES. Requisitos 2ª Edición.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por la DIGESA, para la primera entrega, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitidos a la Oficina de Logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

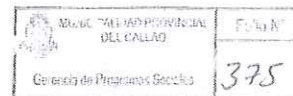
- **Plazo de ejecución**

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

- **Plazo de reposición**

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles





• **Forma de Pago**

El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas para los bienes entregados.
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalidades**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.



- **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**

Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- **Requisitos de Calificación**

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:

Copia simple de Registro Sanitario vigente, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 840 kg de Trigo entero pelado, tipo mote.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables, con la entrega de raciones listas para su consumo.

3. ANTECEDENTES

La Gerencia de Programas Sociales viene atendiendo con raciones de alimentos preparados, a través del Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", en cumplimiento de su función como lo indica el ROF, señalado en el artículo 144° Funciones de la Gerencia de Programas Sociales a) *"Planificar, proponer, dirigir, evaluar y supervisar las acciones desarrolladas para contribuir con el cumplimiento de los objetivos nacionales establecidos en los programas sociales y/o presupuestales de apoyo alimentario y otros programas sociales, enfocados a mejorar los indicadores alimentarios, nutricionales y de desempeño de la población en que se encuentra en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo moral y de salud dentro del ámbito de la Provincia Constitucional del Callao"*.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de los insumos para la elaboración de raciones alimenticias para el Programa del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

840 kg Trigo entero pelado, tipo mote.

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Envasados en bolsas de 1,0 y/o 5,0 kg, de granos grandes y sanos, limpios y uniformes, de fácil cocción.

Calidad: De primera, seleccionado, con 14.5 % de humedad como máximo.

Vida útil: no menor de 6 meses.

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 11:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En bolsas de polietileno, selladas al calor y resistentes a la manipulación.

b) Rotulado

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento N° de Autorización Sanitaria emitido por SENASA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

• Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, para asegurar la inocuidad del producto, hasta la entrega (certificado de control de plagas) el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.



- **Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**
Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

- **Normas Técnicas**
Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.
NTP 205.009:2014 (revisada el 2019). TRIGO. Trigo en grano. Requisitos 2ª Edición
NTP 205.035:2022 TRIGO. Trigo mote. Requisitos. 4ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• Del Proveedor

- No encontrarse inhabilitado, ni impedido, si sancionado para contratar con el Estado
- Contar con RUC activo y habido
- Contar con RNP como proveedor de bienes.

Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas, la cual será recepcionada por el área usuaria, para posteriormente ser remitidos a la Oficina de Logística.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo".

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• Lugar

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo), por ser alimentos, los cuales para el caso de perecibles requieren de conservación en sistema de frío y los que no son perecibles cuentan en este local con un almacén exclusivo para alimentos, en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, por ser su función la recepción de los bienes adquiridos por la Municipalidad Provincial del Callao.

• Plazo de ejecución

El plazo será de 365 días calendarios equivalentes a 12 meses calendarios mediante entregas periódicas, como se muestra en el cronograma adjunto.

• Plazo de reposición

El plazo de reposición de los productos que estén chancados, vencidos y malogrados serán hasta 7 días útiles

• Forma de Pago



El pago se efectuará en soles, mediante pagos periódicos de carácter mensual, para lo cual se debe contar con lo siguiente:

- Recepción de los bienes por parte del almacén central o el que haga sus veces.
- Informe de Conformidad de la Gerencia de Programas Sociales en calidad de área usuaria
- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas para los bienes entregados.
- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago (factura)
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalidades**
Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso por un monto máximo equivalente al 10 % del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

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

Para plazos menores o igual a 60 días $F = 0.40$

Asimismo, no obstante, de la aplicación de la correspondiente, es obligatorio el cumplimiento del contrato.

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

• **Otras Penalidades**

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.
2	Entregar una cantidad menor a lo establecido en el cronograma	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos programada de la fecha prevista en el cronograma que tiene frecuencia semanal	El área usuaria a través del encargado de la recepción de los alimentos reportará el incumplimiento a la oficina de logística.

- **Responsabilidad por vicios ocultos en las Especificaciones Técnicas**



Esta responsabilidad está contemplada hasta un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

Para bienes no perecibles será hasta un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

- **Requisitos de Calificación**

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.



Importante

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el comité de selección incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos a los siguientes:

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<u>Requisitos:</u>
	<u>PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:</u> <ul style="list-style-type: none">• Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias. <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar.</p>
	<u>PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:</u> <ul style="list-style-type: none">• Registro Sanitario de alimentos vigente, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias. <p>Nota: Para los productos industrializados se deberá presentar el Registro Sanitario vigente, emitido por DIGESA.</p>

Importante

De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.

<u>Acreditación:</u>
<u>PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:</u> <ul style="list-style-type: none">• Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.
<u>PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:</u> <ul style="list-style-type: none">• Copia simple de Registro Sanitario vigente, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

Importante

En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.

B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 1,332,444.28 (UN MILLON TRESCIENTOS TREINTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y CUATRO CON 28/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none">- Bienes perecibles (alimentos frescos)- Bienes no perecibles (alimentos secos) <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p>

¹¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)

"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

Importante

- *Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- *El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*
- *Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*

**CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN**

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta Pi= Puntaje de la oferta a evaluar Oi=Precio i Om= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p>100 puntos</p>

Importante

Los factores de evaluación elaborados por el comité de selección son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas ni los requisitos de calificación.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

Dependiendo del objeto del contrato, de resultar indispensable, puede incluirse cláusulas adicionales o la adecuación de las propuestas en el presente documento, las que en ningún caso pueden contemplar disposiciones contrarias a la normativa vigente ni a lo señalado en este capítulo.

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el comité de selección adjudicó la buena pro de la LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN] para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹²

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

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

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza

¹² En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS¹³

"Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].

El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS]."

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

¹³ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorio como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:

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

Importante

En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se debe incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

“LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista.”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15)

DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, conforme el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁴

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

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

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un

¹⁴ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁵.

¹⁵ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a:
<https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2024-MPC/CS
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 N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁶		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹⁷

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

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

¹⁶ 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, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

¹⁷ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2024-MPC/CS
Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁸	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁹	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ²⁰	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.

¹⁸ 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, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁹ Ibídem.

²⁰ Ibídem.

3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra²¹

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 representante
común del consorcio**

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

²¹ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2024-MPC/CS
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. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2024-MPC/CS
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

Importante

Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2024-MPC/CS
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 N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2024-MPC/CS

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2024-MPC/CS**.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio

1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].

2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁴

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

²² Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²³ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁴ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

.....
Consortiado 1
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

.....
Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

Importante

De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2024-MPC/CS
Presente.-

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

CONCEPTO	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 a 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

Importante

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio, que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]"

ANEXO N° 7

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA
EXONERACIÓN DEL IGV

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2024-MPC/CS
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁵ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁶

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.

²⁵ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²⁶ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2024-MPC/CS
Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁷	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁸	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁰	TIPO DE CAMBIO VENTA ³¹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³²
1										
2										
3										
4										

²⁷ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁸ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁹ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

³⁰ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³¹ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³² Consignar en la moneda establecida en las bases.

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁷	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁸	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁰	TIPO DE CAMBIO VENTA ³¹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³²
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2024-MPC/CS
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.

ANEXO N° 10

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2024-MPC/CS
Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.