

BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA
ELECTRÓNICA
PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O
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 órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

Los bases estándar deben ser elaborados 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 marzo, junio y diciembre de 2019, julio 2020, julio 2021, noviembre 2021 y diciembre 2021 y octubre de 2022

**BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA
PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O SUMINISTRO DE
BIENES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°
003-2023-MDA/CS
PRIMERA CONVOCATORIA**

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA (COMEDOR POPULAR) DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE

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 el resumen ejecutivo.

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se lleva a cabo desde el día siguiente de la convocatoria hasta la fecha y hora señalada en el calendario, de forma ininterrumpida. 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 habilitado 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 "Cómo participar en un proceso de Subasta Inversa Electrónica (SEACE v3.0)" 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.

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

- a) Ingresar al SEACE con el usuario y contraseña contenidos en el Certificado SEACE, asignado al momento de efectuar su inscripción en el RNP.
- b) Declarar la aceptación de las condiciones de uso del sistema para participar en la Subasta Inversa Electrónica. Para tal efecto, y con carácter de declaración jurada, deberá aceptar el formulario que le mostrará el SEACE.

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

Los documentos que acompañan a las ofertas, se presentan en idioma español. Cuando los

documentos no figuren en idioma español, se presenta la respectiva traducción por traductor público juramentado o traductor colegiado certificado, según corresponda, salvo el caso de la información técnica complementaria contenida en folletos, instructivos, catálogos o similares, que puede ser presentada en el idioma original. El postor es responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos.

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 Digitales¹). 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.

El monto de la oferta 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 o suministro a contratar, excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluyen en su oferta los tributos respectivos.

El monto total de la oferta y los subtotales que lo componen deben ser expresados con dos decimales.

Para registrar su oferta a través del SEACE el participante debe:

- Registrar los datos de su representante legal en el formulario correspondiente. De presentarse en consorcio, debe consignar los datos del consorcio, incluyendo los del representante legal común.
- Adjuntar el archivo digital conteniendo los documentos escaneados de su oferta, de acuerdo a lo requerido en las bases, según los literales a), b) c) y e) del artículo 52 del Reglamento y los requisitos de habilitación, exigidos en la Ficha Técnica y/o documentos de información complementaria publicados a través del SEACE, así como en la normativa que regula el objeto de la contratación con carácter obligatorio, según corresponda.
- Registrar el monto total de la oferta o respecto del ítem al cual se presenta, el cual será utilizado por el sistema para dar inicio al periodo de lances en línea. En los procesos convocados bajo el sistema a precios unitarios, el precio unitario se determina al momento del perfeccionamiento del contrato con base al monto final de la oferta ganadora.

El participante puede realizar modificaciones a la oferta registrada sólo hasta antes de haber confirmado su presentación. En los procedimientos según relación de ítems, el registro se efectúa por cada ítem en el que se desea participar, mediante el formulario correspondiente.

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

El participante debe presentar su oferta a través del SEACE. Para tal efecto, el sistema procederá a solicitarle la confirmación de la presentación de la oferta para, de hacerse así, generar el respectivo aviso electrónico en la ficha del procedimiento, indicando que la oferta ha sido presentada.

En la Subasta Inversa Electrónica convocada según relación de ítems, la presentación de ofertas se efectúa en una sola oportunidad y por todos los ítems registrados.

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.

¹ 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>

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

Esta etapa se desarrolla a través de los siguientes dos ciclos consecutivos:

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

El sistema realiza esta etapa en la fecha y hora señalada en el cronograma publicado en el SEACE. Para tal efecto, verifica el registro y presentación de dos (2) ofertas como mínimo por ítem, para continuar con el ciclo de periodo de lances, caso contrario, el procedimiento es declarado desierto.

1.6.2 PERIODO DE LANCES

El periodo de lances permite a los postores mejorar los montos de sus ofertas a través de lances sucesivos en línea. La mejora de precios de la oferta queda a criterio de cada postor. Para tal efecto, el postor debe realizar lo siguiente:

- Acceder al SEACE, a través de su usuario y contraseña, en la fecha y hora indicadas en el calendario del procedimiento.
- Ingresar a la ficha del procedimiento y seguidamente acceder a la opción mejora de precios.
- Hacer efectiva su participación en la mejora de precios mediante lances en línea. Para ello el postor visualizará el monto de su oferta, mientras que el SEACE le indicará si su oferta es la mejor o si está perdiendo o empatando la subasta hasta ese momento.

El postor puede mejorar su propia oferta durante el periodo establecido en el calendario del procedimiento. Está obligado a enviar lances siempre inferiores a su último precio ofertado.

Cinco (5) minutos antes de la finalización del horario indicado en el calendario del procedimiento para efectuar los lances en línea, el sistema enviará una alerta indicando el cierre del periodo de lances, durante el cual los postores pueden enviar sus últimos lances. Cerrado este ciclo no se admitirán más lances en el procedimiento.

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

Una vez culminada la etapa de apertura de ofertas y periodo de lances, el sistema procesa los lances recibidos del ítem o ítems de la Subasta Inversa Electrónica, ordenando a los postores por cada ítem según el monto de su último lance, estableciendo el orden de prelación de los postores.

Para efectos de conocer el ganador del proceso, el sistema genera un reporte con los resultados del ciclo del periodo de lances, permitiendo a la Entidad visualizar el último monto ofertado por los postores en orden de prelación, lo cual quedará registrado en el sistema.

En caso de empate, el sistema efectúa automáticamente un sorteo para establecer el postor que ocupa el primer lugar en el orden de prelación.

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Una vez generado el reporte señalado en el numeral anterior, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar que los postores que han obtenido el primer y el segundo lugar hayan presentado la documentación requerida en las bases. En caso de subsanación, se procederá de conformidad con lo señalado en el artículo 60 del Reglamento y la Directiva sobre "Procedimiento de Selección de Subasta Inversa Electrónica", quedando suspendido el otorgamiento de la buena pro.

En caso que la documentación reúna las condiciones requeridas por las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro al postor que ocupó el primer lugar. En caso que no reúna tales condiciones, procede a descalificarla y revisar las demás ofertas respetando el orden de prelación.

Para otorgar la buena pro a la oferta de menor precio que reúna las condiciones exigidas en las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar la existencia, como mínimo, de dos (2) ofertas válidas, de lo contrario declara desierto el procedimiento de selección.

En el supuesto que la oferta supere el valor estimado, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, solicita al postor la reducción de su oferta económica adjuntando para dicho efecto el Anexo N° 7, otorgándole un plazo máximo de dos (2) días hábiles, contados desde el día siguiente de la notificación de la solicitud, sin poner en su conocimiento el valor estimado.

En caso el postor no reduzca su oferta económica o la oferta económica reducida supere el valor estimado, para efectos que el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorgue la buena pro, debe contar con la disponibilidad presupuestal correspondiente y la aprobación del Titular de la Entidad, en un plazo que no puede exceder de cinco (5) días hábiles, contados desde el día siguiente de la fecha prevista en el calendario para el otorgamiento de la buena pro, bajo responsabilidad. En caso no se cuente con la certificación de crédito presupuestario o con la aprobación del Titular de la Entidad, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, rechaza la oferta.

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, elabora el acta de otorgamiento de la buena pro con el resultado del primer y segundo lugar obtenido por cada ítem, el sustento debido en los casos en que las ofertas sean descalificadas o rechazadas, detallando asimismo las subsanaciones que se hayan presentado. Dicha acta debe ser publicada en el SEACE el mismo día de otorgada la buena pro.

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

El consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento en el SEACE, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso se produce a los ocho (8) días hábiles de la notificación de dicho 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 la Entidad convocante, y es conocido y resuelto por su Titular, cuando el valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT. Cuando el valor estimado sea mayor a dicho monto, el recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

En los procedimientos de selección según relación de ítems, el valor estimado total del procedimiento determina ante quién se presenta el recurso de apelación.

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 órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, 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.
- 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, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.

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 cinco (5) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.

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 cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.

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.

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, salvo en los contratos cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en los que se puede perfeccionar con la recepción de la orden de compra, conforme a lo previsto en la sección específica de las bases.

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 valor estimado del ítem corresponda al parámetro establecido en el párrafo anterior.

Importante

El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, debe consignar en la sección específica de las bases la forma en que se perfeccionará el contrato, sea con la suscripción del contrato o la recepción de la orden de compra. En caso la Entidad perfeccione el contrato con la recepción de la orden de compra no debe incluir la proforma del contrato establecida en el Capítulo V de la sección específica de las bases.

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.

Importante

- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el artículo 149 del Reglamento.
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

3.2.2. 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-emitir-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 en 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.

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 DISTRITAL DE ATE
RUC N° : 20131378620
Domicilio legal : CARRETERA CENTRAL KM. 7.5 DISTRITO DE ATE
Teléfono: : 2044700 – 1271
Correo electrónico: : jloyola@muni.ate.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de SUMINISTRO DE BIENES ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MODALIDAD COMEDORES DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE - VITARTE.

ITEM	Producto	Unidad	Cantidad	presentación
1	Arroz Pilado Superior	kg	348,640.60	Saco x 50 kg
	Aceite Vegetal Comestible	Litro	25,991.00	Botella x 1 Lt.
	Filete de Atun en Aceite Vegetal	Latas	78,628.00	Latas x 170 g
	Arveja Partida Calidad 2 - Superior	Kg	13,417.44	Bolsa x 10 kg
	Lentejas Calidad 2 - Superior	Kg	10,063.08	Bolsa x 10 kg
	Garbanzo Calidad 2 - Superior	Kg	10,024.86	Bolsa x 10 kg
	Frijol Castilla Calidad 2 - Superior	Kg	13,366.48	Bolsa x 10 kg
	Huevo de Gallina Calidad Primera	kg	13,315.52	Bandeja x 10 kg
	Bonito Entero Congelado	kg	10,024.86	Bolsa x 1.9 kg
	Pollo Entero Sin Menudencia Congelado	kg	9,986.64	Bolsa x 1.9 kg

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución n° 067-2023-MDA/GM el 06 de junio de 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Fuente 00: Recursos Ordinarios

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. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en las Especificaciones Técnicas y los Requisitos de Habilitación, que forman parte de la presente sección en los Capítulos III y IV.

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar CINCO SOLES (S/ 5.00) en efectivo realizar el pago en caja de la entidad y recabar las bases en la oficina de la Sub Gerencia de Abastecimientos.

Importante

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

1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 31638, Ley del Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2023.
- Decreto Legislativo N° 1436, Decreto Legislativo Marco de la Administración Financiera del Sector Público.
- Ley N° 31369, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2023.
- Ley N° 31640, Ley de Endeudamiento del sector Público para el año fiscal 2023.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley y sus modificatorias a la fecha.
- Decreto Supremo N° 377-2019-EF que modifica el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA, Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- Resolución Directoral N° 072-2014/DIGESA/SA, Modelo de Certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas
- Decreto Supremo N° 038-2014-SA, Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

- Decreto Supremo N° 025-2005-PRODUCE, artículo 27° D.S. N° 004-2011-AG, Norma Metrológica Peruana de Rotulado de Productos Envasados, Norma General del Codex Alimentarius para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, según corresponda

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.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

- Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)
- 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 – PIDE² 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.

- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2).
- Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)
- 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° 4)
- El postor debe incorporar en su oferta los documentos que acreditan los "Requisitos de Habilitación" que se detallan en el Capítulo IV de la presente sección de las bases.

En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera

² 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/>

comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas al objeto de la convocatoria debe acreditar estos requisitos.

Importante

El monto total de la oferta o respecto del ítem al que se presenta al que se refiere el literal c) del numeral 1.4 de la sección general de las bases se presenta en SOLES.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

Importante para la Entidad

- Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, consignar el siguiente literal:

- a) Los postores que soliciten el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 5).

Advertencia

El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite "Documentación de presentación obligatoria" y "Documentación de presentación facultativa".

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 – PIDE³ 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).

³ 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/>

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁴. (Anexo N° 6)
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁵.

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 original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 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 cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el 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 Haya⁶.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

⁴ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁵ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

⁶ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DN.

2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en el palacio municipal de Ate cito en Carretera Central km. 7.5 Distrito de Ate.

CAPÍTULO III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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. Asimismo, de acuerdo a lo previsto en el numeral 29.10 del mismo artículo, el requerimiento recoge las características técnicas ya definidas en la Ficha Técnica del Listado de Bienes y Servicios Comunes.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSIÓN SOCIAL

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL ARROZ PILADO SUPERIOR

I. DENOMINACIÓN DE CONTRATACIÓN

Adquisición de Arroz Pilado Superior para el programa de Complementación Alimentaria (COMEDORES POPULARES) del distrito de Ate.

II. FINALIDAD

El presente proceso busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de las personas vulnerables denominada pobreza extrema pobreza, asimismo permitiendo mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del PCA.

III. ANTECEDENTES

La Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusión Social es la unidad orgánica encargada desarrollar actividades conducentes a mejorar la calidad de vida de la persona en el ámbito de la jurisdicción del distrito, a través de la promoción de programas sociales y de Complementación Alimentaria.

IV. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

OBJETIVO GENERAL:

Adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria (COMEDORES POPULARES) cuya finalidad es abastecer de productos alimenticios, cumpliendo los requerimientos nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas de adquisición, para la atención de los beneficiarios del Distrito de Ate.

OBJETIVO ESPECÍFICO:

Adquisición de Alimentos para la casaca del Programa de Complementación Alimentaria (comedores populares, hogares y alberges y niños en riesgo) cumplido con los requerimientos mínimos establecidos en las especificaciones técnicas adjuntas al presente, para la atención de los beneficiarios del Distrito de Ate. Se está solicitando los siguientes productos.

V. PLAZO DE EJECUCIÓN

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación se entregarán en un plazo promedio de siete (07) meses, según lo previsto en el cronograma de ejecución (para la primera entrega se contempla un plazo de tres (03) días hábiles para realizarlo, contados a partir de la notificación de la orden de compra, el cual se emitirá posterior a la firma del contrato pero en la misma fecha, las demás fechas serán como se muestra en el contrato.

CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN

La ejecución será de siete (07) meses de acuerdo al siguiente cronograma:

La ejecución será de siete (07) meses de acuerdo al siguiente cronograma:	
1ª ENTREGA	Arroz Pilado Superior 49,805.8 kg
2ª ENTREGA	Arroz Pilado Superior 49,805.8 kg
3ª ENTREGA	Arroz Pilado Superior 49,805.8 kg
4ª ENTREGA	Arroz Pilado Superior 49,805.8 kg
5ª ENTREGA	Arroz Pilado Superior 49,805.8 kg





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

6° ENTREGA	07 de diciembre de 2023	Arroz Pilado Superior	49,805.8 kg.
7° ENTREGA	21 de diciembre de 2023	Arroz Pilado Superior	49,805.8 kg.

VII. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION
Arroz Pilado Superior	348,640.60 Kg.	Kg.	Saco por 50 Kg.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

- ✓ El arroz pilado superior, deberá estar, exento de sabores y olores extraños; estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que represente un peligro para la salud humana.
- ✓ No debe contener insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos, granos mohosos, germinados, sucios, de hielén y polvillo.
- ✓ Clase largo (más de 6.6 mm).

VIII. ENVASE Y ROTULADO

- ✓ El Arroz Pilado Superior deberá ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3° Edición, y su y su Corrigenda Técnica y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.11:2021.
- ✓ El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- ✓ El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.



En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038.20:19 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8° Edición y la NMP

- ✓ 001.2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5° Edición. Asimismo, debe considerar lo siguiente:
 - ✓ Presentación : 50 kg
 - ✓ Estructura de Envase Primario : Polipropileno tejido con linier.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

✓ En el rotulado se consignará lo siguiente:

- Nombre : Municipalidad Distrital de Ate
- Nombre del programa : Programa de Complementación Alimentaria (COMEDORES POPULARES)
- Fecha de producción : (no menor de ocho meses desde la fecha de Entrega de almacén.
- Indicar el año y mes de vencimiento : Arroz Pilado Superior
- ✓ Nombre comercial : Arroz Pilado
- ✓ Tipo de arroz : Arroz Pilado

NOMBRE DEL PRODUCTO PESO NETO	DATOS DEL PROVEEDOR
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (COMEDORES POPULARES)	INFORMACION NUTRICIONAL DEL PRODUCTO
	INFORMACION DEL ROTULADO SEGUN REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS D.S. 007- 98 SA y la NTP 205.011:2021
DISTRIBUCION GRATUITA PROHIBIDA SU VENTA	

IX. VIDA UTIL

La vida útil del producto debe ser mayor a 12 meses, debe ser congruente con el Registro Sanitario (fecha de vencimiento no menor de 08 meses), contados desde la fecha de ingreso a los almacenes de la entidad.

X. ALMACENAMIENTO

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejados de la luz directa.

XI. TIEMPO DE REPOSICION

El tiempo de reposición del producto por defectos o fallas es de 03 días calendario, computados desde el día siguiente de advertido de los defectos por parte de la Entidad.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

XII. TRANSPORTE

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

Los alimentos serán recepcionados en los diversos centros de acopio como a continuación se detalla.

LUGARES DE CENTRO DE ACOPIO DE ALIMENTOS DE COMEDORES POPULARES

MODALIDAD	CENTRO DE ACOPIO	DIRECCION
COMEDORES POPULARES	ACOPIO N° 01	MZ J LT 14 ZONA 2 AAHH MICHAELA BASTIDAS
	ACOPIO N° 02	MZA LT 14 - PROLONGACION LAS VEGAS ASOC SANTA ROSA
	ACOPIO N° 03	MZ B LT 9 INMACULADA CONCEPCION
	ACOPIO N° 04	LOCAL COMUNITAL SN MZ T COOPERATIVA MANYISA - SANTA CLARA
	ACOPIO N° 05	AV. JAIME ZUBIETA GRUPO A MZ LT 01-A
	ACOPIO N° 06	UCV 34 ZONA B LOCAL COMUNAL
	ACOPIO N° 07	AGENCIA MUNICIPAL DE HUAYCAN
	ACOPIO N° 08	AGENCIA MUNICIPAL DE HUAYCAN
	ACOPIO N° 09	UCV 136 LT 42 ZONA I HUAYCAN
	ACOPIO N° 10	AGENCIA MUNICIPAL DE HUAYCAN

XIII. CONFORMIDAD

La Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusion Social, es el área responsable de obligar la conformidad de la prestación efectuada.

XIV. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS A CUENTA, conforme al siguiente detalle: Se realizará en pagos periódicos de acuerdo a lo establecido en el cronograma de entregas (pago por entrega realizada), además conforme al artículo 148.1° del RLCE, las contraprestaciones pactadas se pagaran dentro de los quince (15) días calendario siguientes a la recepción de la conformidad del Área Usuaria.

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

- ✓ Recepción del área de almacén.
- ✓ Informe del funcionario responsable del Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusion Social
- ✓ Emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- ✓ Comprobante de pago.
- ✓ Certificado de calidad de los productos



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

XV. 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

$$\text{Penalidad Diaria} =$$

$$0.10 \times \text{monto vigente}$$

$$F \times \text{plazo vigente en días}$$

Donde:

$$F = 0.25 \text{ para plazos mayores a sesenta (60) días o}$$

$$F = 0.40 \text{ para plazos menores o iguales a sesenta (60) días}$$

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.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN
- Denominación del bien: ARROZ PILADO SUPERIOR
- Denominación técnica: ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR
- Unidad de medida: KILOGRAMO
- Descripción general: Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L., del cual se han eliminado, parcial o totalmente por elaboración, el salvado y el germen.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN
- 2.1. Del bien
- El arroz pilado superior debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205-011:2021.
- El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD	<p>El arroz pilado debe:</p> <ul style="list-style-type: none">- Estar exento de sabores y olores extraños.- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.- Estar exento de heces y polvo. <p>La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa) están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes</p>	NTP 205-011:2021 ARROZ. Arroz elaborado Requisitos. 3ª Edición								
Clase y longitud	<table><thead><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr></thead><tbody><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></tbody></table> <p>Máximo 14%</p>		Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6,6 mm o más	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm	Corto	Menos de 6,2 mm
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6,6 mm o más									
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm									
Corto	Menos de 6,2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14%									
Grado (tolerancias)										
- Granos rotos	Máximo 0,5%									
- Granos tiznados totales	Máximo 4%									
- Granos tiznados parciales	Máximo 10%									
- Granos dañados	Máximo 0,5%									
- Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0%									
- Materia extraña (Se considera solo materia	Máximo 0,25%									

Versión 08

Página 1 de 3

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
presenta la presencia de impurezas orgánicas		
- Granos quebrados	Máximo 15%	
- Granos inmaduros	Máximo 0,05%	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente	Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos (Boletín de Alimentos) aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y reglamentación complementaria

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma de contrato) la clase de arroz requirido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arroz pilado superior largo, arroz pilado superior mediano o arroz pilado superior corto.

2.2. Envase y/o embalaje

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

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Boletines, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

El arroz pilado superior debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399-183-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1. Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica¹ y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205-011:2021.

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

2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Boletines, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2009-AG, el rotulado debe cumplir con lo establecido en la NTP 209-038-2018 ALIMENTOS EN ENVASES PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1. Disposiciones generales y requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerarse lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205-011:2021:

- nombre comercial (arroz pilado superior);
- tipo de arroz (arroz pilado);

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2009-AG.

² NTP 399-183-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1. Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

Versión 08

Página 2 de 3

- grado del arroz;
- país de origen.

Precisión 3. La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar incluida. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4. No aplica.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSIÓN SOCIAL
"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

EL NUEVO GOBIERNO DEL DISTRITO DE ATE

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

I. DENOMINACIÓN DE CONTRATACIÓN

Adquisición de Aceite Vegetal Comestible (en envases de 1 Lt.) para el programa de Complementación Alimentaria (COMEDORES POPULARES) del distrito de Ate.

II. FINALIDAD

El presente proceso busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de las personas vulnerables denominada pobreza, extrema pobreza, asimismo permitiendo mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del PCA.

III. ANTECEDENTES

La Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusión Social es la unidad orgánica encargada desarrollar actividades conducentes a mejorar la calidad de vida de la persona en el ámbito de la jurisdicción del distrito, a través de la promoción de programas sociales y de Complementación Alimentaria.

IV. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

OBJETO GENERAL:

Adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria (COMEDORES POPULARES) cuya finalidad es abastecer de productos alimenticios, cumpliendo los requerimientos nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas de adquisición, para la atención de los beneficiarios del Distrito de Ate.

OBJETO ESPECÍFICO:

Adquisición de Alimentos para la canasta del Programa de Complementación Alimentaria (comedores populares, hogares y alberges, y adultos en riesgo), cumpliendo con los requerimientos mínimos nutricionales establecidos y estipulados en las especificaciones técnicas adjuntas al presente, para la atención de los beneficiarios del Distrito de Ate. Se está solicitando los siguientes productos.

V. PLAZO DE EJECUCIÓN

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación se entregaran en un plazo promedio de siete (07) meses, según lo previsto en el cronograma de ejecución (para la primera entrega se contempla un plazo de tres (03) días hábiles para realizarlo, contados a partir de la notificación de la orden de compra, el cual se emitirá posterior a la firma del contrato pero en la misma fecha, las demás fechas serán como se muestra en el contrato.

CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN

La ejecución será de seis (07) meses de acuerdo al siguiente cronograma:

a 05 días hábiles de firmado del contrato		
ENTREGA	15 de agosto de 2023	Aceite Vegetal Comestible 3,713 Lt.
1ª ENTREGA	12 de septiembre de 2023	Aceite Vegetal Comestible 3,713 Lt.
2ª ENTREGA	17 de octubre de 2023	Aceite Vegetal Comestible 3,713 Lt.
3ª ENTREGA	14 de noviembre de 2023	Aceite Vegetal Comestible 3,713 Lt.
4ª ENTREGA	07 de diciembre de 2023	Aceite Vegetal Comestible 3,713 Lt.
5ª ENTREGA	21 de diciembre de 2023	Aceite Vegetal Comestible 3,713 Lt.
6ª ENTREGA		
7ª ENTREGA		





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

VII. CARACTERISTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION
Aceite Vegetal Comestible	25,991 Lt.	Lt.	Botellas x 1 Lt.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

- ✓ El aceite comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Se compone de glicéridos de ácidos grasos y son de origen vegetal. No es un aceite vegetal especificado.

VIII. ENVASE Y ROTULADO

- ✓ El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cecidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 113 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

- ✓ El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias la MNP 001:2019 Requisitos para el etiquetado 5° Edición y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS etiquetado de alimentos preenvasados. 8° Edición.

- ✓ Presentación : 1 LT
- ✓ Estructura de Envase Primario : Botella PET (Polietileno Tereftalato) con tapa y rosca

- ✓ En el rotulado se consignará lo siguiente:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Número de Registro Sanitario.
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- Código o clave del lote.
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz".
- Contenido en litros, del producto envasado.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

NOMBRE DEL PRODUCTO PESO NETO	DATOS DEL PROVEEDOR
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (COMEDORES POPULARES)	INFORMACION NUTRICIONAL DEL PRODUCTO
	INFORMACION DEL ROTULADO SEGÚN REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS D.S. 007- 98 SA y la NTP 205.011:2021
DISTRIBUCION GRATUITA	
PROHIBIDA SU VENTA	

IX. VIDA UTIL

La vida útil del producto debe ser mayor a 12 meses, debe ser congruente con el Registro Sanitario (fecha de vencimiento no menor de 06 meses), contados desde la fecha de ingreso a los almacenes de la entidad.

X. ALMACENAMIENTO

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejados de la luz directa.

XI. TIEMPO DE REPOSICION

El tiempo de reposición del producto por defectos o fallas es de 03 días calendario, computados desde el día siguiente de advertido de los defectos por parte de la Entidad.

XII. TRANSPORTE

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

Los alimentos serán recepcionados en los diversos centros de acopio como a continuación se detalla.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

LUGARES DE CENTRO DE ACOPIO DE ALIMENTOS DE COMEDORES POPULARES

MODALIDAD	CENTRO DE ACOPIO	DIRECCION
COMEDORES POPULARES	ACOPIO N° 01	MZ J LT.14 ZONA 2 AAHH MICAELA BASTIDAS
	ACOPIO N° 02	MZ A LT.14 - PROLONGACION LAS VEGAS /ASOC SANTA ROSA
	ACOPIO N° 03	MZ B LT.9 INMACULADA CONCEPCION
	ACOPIO N° 04	LOCAL COMUNAL S/N MZ T COOPERATIVA MANYLSA - SANTA CLARA
	ACOPIO N° 05	AV. JAIME ZUBIETA -GRUPO A MZ. I LT.01-A
	ACOPIO N° 06	UCV 34 -ZONA B LOCAL COMUNAL
	ACOPIO N° 07	AGENCIA MUNICIPAL DE HUAYCAN
	ACOPIO N° 08	AGENCIA MUNICIPAL DE HUAYCAN
	ACOPIO N° 09	UCV 136 LT.42-ZONA I HUAYCAN
	ACOPIO N° 10	AGENCIA MUNICIPAL DE HUAYCAN

XIII. CONFORMIDAD

La Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusion Social, es el área responsable de otorgar la conformidad de la prestación efectuada.

XIV. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS A CUENTA, conforme al siguiente detalle: Se realizará en pagos periódicos de acuerdo a lo establecido en el cronograma de entregas (pago por entrega realizada), además conforme al artículo 149.1° del RLCE, las contraprestaciones pactadas se pagarán dentro de los quince (15) días calendario siguientes a la recepción de la conformidad del Área Usuaria.

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

- ✓ Recepción del área de almacén.
- ✓ Informe del funcionario responsable del Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusion Social emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- ✓ Comprobante de pago
- ✓ Certificado de calidad de los productos.

XV. 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:

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

Dónde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;
F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

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 al numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
- Denominación técnica: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
- Unidad de medida: LITRO
- Descripción general: El aceite comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Se compone de glicéridos de ácidos grasos y son de origen vegetal. No es un aceite vegetal especificado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

- 2.1. Del bien
Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfolípidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indiquen los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981¹ (2021).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	El característico del producto designado Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios Materia volátil a 105 °C Impurezas insolubles Contenido de jabón Hierro (Fe) Cobre (Cu) Índice de ácido Índice de peróxido	CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES Máximo 0.2% m/m Máximo 0.05% m/m Máximo 0.005% m/m Máximo 2.5 mg/kg Máximo 0.1 mg/kg Máximo 0.5 mg de KOH/g de aceite Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/g de aceite
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Director General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificaciones y regulación complementaria.

Precisión 1 Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

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

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 15

Página 1 de 2

vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificaciones.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 17 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones a N° 001-2019, Reglamento de etiquetado de productos, 8ª Edición, y la NTP 209-038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados 8ª Edición:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de registro sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- contenido en litros del producto envasado

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

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica.

Versión 15

Página 2 de 2



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL

I. DENOMINACION DE CONTRATACION

Adquisición de Filete de Atún en Aceite Vegetal Comestible (en latas de 170 gr.) para el programa de Complementación Alimentaria (COMEDORES POPULARES) del distrito de Ate.

II. FINALIDAD

El presente proceso busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de las personas vulnerables denominada pobreza, extrema pobreza, asimismo permitiendo mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del PCA.

III. ANTECEDENTES

La Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusion Social es la unidad orgánica encargada desarrollar actividades conducentes a mejorar la calidad de vida de la persona en el ámbito de la jurisdicción del distrito, a través de la promoción de programas sociales y de Complementación Alimentaria.

IV. OBJETO DE LA CONTRATACION

OBJETIVO GENERAL:

Adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria (COMEDORES POPULARES) cuya finalidad es abastecer de productos alimenticios, cumpliendo los requerimientos nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas de adquisición, para la atención de los beneficiarios del Distrito de Ate.

OBJETIVO ESPECÍFICO:

Adquisición de Alimentos para la canasta del Programa de Complementación Alimentaria (comedores populares, hogares y alberges, y adultos en riesgo), cumpliendo con los requerimientos mínimos nutricionales establecidos y estipulados en las especificaciones técnicas adjuntas al presente, para la atención de los beneficiarios del Distrito de Ate. Se está solicitando los siguientes productos

V. PLAZO DE EJECUCION

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación se entregarán en un plazo promedio de cuatro (04) meses, según lo previsto en el cronograma de ejecución (para la primera entrega se contempla un plazo de tres (03) días hábiles para realizarlo, convalidado a partir de la notificación de la orden de compra, el cual se emitirá posterior a la firma del contrato pero en la misma fecha, los demás lotes serán como se muestra en el contrato.

VI. CRONOGRAMA DE EJECUCION

La ejecución será de cuatro (04) meses de acuerdo al siguiente cronograma

	1° ENTREGA	2° ENTREGA	3° ENTREGA	4° ENTREGA
	a 05 días hábiles de firmado del contrato	a 12 de setiembre de 2023	a 14 de noviembre de 2023	a 21 de diciembre de 2023
	Filete de Atún en Aceite Vegetal	Filete de Atún en Aceite Vegetal	Filete de Atún en Aceite Vegetal	Filete de Atún en Aceite Vegetal
	19,657 latas	19,657 latas	19,657 latas	19,657 latas



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

VII. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION
Filete de Atún en Aceite Vegetal	78,628 latas.	Gr.	Latas de 170 gr.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

- ✓ El Atún en conserva es el producto compuesto por carne de las especies: *Thunnus albacunga*, *thunnus albacares*, *Thunnus atlanticus*, *Thunnus obesus*, *Thunnus maccoyii*, *Thunnus thynnus*, o *Thunnus tonggol*, precocida, con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.
- ✓ El filete de Atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002.2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido 2° Edición.
- ✓ El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El peso escurecido debe ser declarado en la etiqueta. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002.2011 (revisada el 2016).

VIII. ENVASE Y ROTULADO

- ✓ El envase y embalaje utilizado debe cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001.2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS, Generalidades, 2° Edición.
- ✓ Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 051-2016-SANIPES-DE, y su modificación.
- ✓ Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificaciones, el rotulado debe cumplir lo establecido en los numerales 6 de la norma NTP-CODEX STAN 70:2019, 8.1 de la NTP 204.001.2019 y 5.2.3 de la NTP 204.002.2011 (revisada el 2016).

El rotulado deberá cumplir lo siguiente:

- a. Presentación : Latas de 170 gr.
- b. Estructura de Envase : Caja de cartón corrugado
- c. Rotulado : Nombre de la Municipalidad Distrital de Ate
Nombre Programa de Complementación Alimentaria
(COMEDORES POPULARES)
- d. Fecha de Producción
- e. Indicar año y mes de vencimiento



PRODUCTO PERUANO

REGISTRO INDUSTRIAL: FABRICADO Y EMBASADO:

REGISTRO SANITARIO: DIRECCION:

CODIGO DEL LOTE:

COMPOSICION

INFORMACION NUTRICIONAL

ENVASE RECICLABLE

CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y VENTILADO

RECETA:

MARCA:

DIMENSION VARIABLE

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE

PRODUCTO

COMEDORES POPULARES

FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL

DISTRIBUCION GRATUITA

Peso Escurrido:

FECHA DE PRODUCCION:

FECHA DE VENCIMIENTO:

PROHIBIDA SU VENTA

DIMENSION VARIABLE



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL
ATE

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

Características de las latas:

- El material debe ser de Hojalata redondo de 1/2 Lb. Tuna (307X109)
- El sellado hermético deberá verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en el sellado incrementará el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es obligatoria
- Todas las latas deben estar libres de defectos (grietas, rajaduras, abolladuras) resistente a la oxidación
- No se acopiarán latas rebornizadas externamente
- No se acopiarán lites cuyo defecto sea desprendimiento de barniz
- Las cajas deben ser resistentes que garanticen almacenamiento y transporte apropiado
- Con sistema abre fácil

IX. VIDA UTIL

La vida útil del producto debe ser mayor a 12 meses, debe ser congruente con el Registro Sanitario (fecha de vencimiento no menor de 06 meses), contados desde la fecha de ingreso a los almacenes de la entidad.

X. ALMACENAMIENTO

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parhuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejados de la luz directa.

XI. TIEMPO DE REPOSICION

El tiempo de reposición del producto por defectos o fallas es de 03 días calendario, computados desde el día siguiente de advertido de los defectos por parte de la Entidad.

XII. TRANSPORTE

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

Los alimentos serán recepcionados en los diversos centros de acopio como a continuación se detalla.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

LUGARES DE CENTRO DE ACOPIO DE ALIMENTOS DE COMEDORES POPULARES

MODALIDAD	CENTRO DE ACOPIO	DIRECCION
COMEDORES POPULARES	ACOPIO N° 01	MZ J LT 14 ZONA 2 AAHH MICAELA BASTIDAS
	ACOPIO N° 02	MZ A LT 14 - PROLONGACION LAS VEGAS ASOC SANTA ROSA
	ACOPIO N° 03	MZ B LT 9 INMACULADA CONCEPCION
	ACOPIO N° 04	LOCAL COMUNAL S/N MZ T COOPERATIVA MANYLSA - SANTA CLARA
	ACOPIO N° 05	AV. JAIME ZUBIETA -GRUPO A MZ I LT 01-A
	ACOPIO N° 06	UCV 34 -ZONA B LOCAL COMUNAL
	ACOPIO N° 07	AGENCIA MUNICIPAL DE HUAYCAN
	ACOPIO N° 08	AGENCIA MUNICIPAL DE HUAYCAN
	ACOPIO N° 09	UCV 136 LT 42-ZONA I HUAYCAN
	ACOPIO N° 10	AGENCIA MUNICIPAL DE HUAYCAN

XIII. CONFORMIDAD

La Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusion Social, es el área responsable de otorgar la conformidad de la prestación efectuada.

XIV. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS A CUENTA, conforme al siguiente detalle: Se realizará en pagos periódicos de acuerdo a lo establecido en el cronograma de entregas (pago por entrega realizada), además conforme al artículo 149.1° del RLCE, las contraprestaciones pactadas se pagaran dentro de los quince (15) días calendario siguientes a la recepción de la conformidad del Área Usuaria.

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

- ✓ Recepción del área de almacén.
- ✓ Informe del funcionario responsable del Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusion Social emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- ✓ Comprobante de pago.
- ✓ Certificado de calidad de los productos.

XV. 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:

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

Dónde

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



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

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 al numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN
 - Denominación del bien : FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
 - Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
 - Unidad de medida : LATA
 - Descripción general : El atún en conserva es el producto compuesto por carne de las especies *Thunnus ahlunga*, *Thunnus albacares*, *Thunnus albacor*, *Thunnus albacor*, *Thunnus obesus*, *Thunnus maccoyii*, *Thunnus thynnus*, o *Thunnus tonggol*, pre-cocida, con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados, herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN
 - 2.1. Del bien
 - El filete de atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002.2011 (revisada al 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido, 2ª Edición.
 - El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares según corresponda. El peso escurecido debe ser declarado en la etiqueta. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002.2011 (revisada al 2016).
 - El filete de atún en aceite vegetal debe estar preparado con pescado sano, de una calidad apta para consumo humano, para el consumo humano, el medio de envasado y todos los demás propósitos utilizables deben ser de calidad alimentaria y se deben ajustar a todas las normas del Código aplicables, según los numerales 3.1 y 3.2 de la NTP-CCODEX STAN 70 2019.
 - El filete de atún en aceite vegetal debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	Una conserva de filete de atún en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica y los defectos que presente deben encontrarse dentro de las siguientes tolerancias: <ul style="list-style-type: none">- El número total de unidades defectuosas, no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;- El número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación (filete) y a la denominación del color no es mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;- El peso neto medio o el peso escurecido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no es inferior al peso declarado siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo.	NTP-CCODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA, 3ª Edición
Fascines calidad		

Versión 04

Página 1 de 3

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defectos	Una unidad de muestra se considera defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente: <ul style="list-style-type: none">- Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente a simple vista o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.	
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objeables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad. <ul style="list-style-type: none">- Carne excesivamente blanda no característica de la especie que compone el producto; o- Carne excesivamente dura no característica de la especie que compone el producto; o- Presencia de olores en la carne en más del 5% del contenido escurecido.	
Textura	Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad con manchas de sulfuro que afectan a más del 5% del contenido escurecido.	
Alteraciones del color	Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvela de más de 5 mm de longitud.	
Materias objetables		Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente¹.	

Precisión 1 Ninguna

- 2.2. Envase y embalaje
 - El envase y embalaje utilizado debe cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001.2016 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS, Generalidades, 2ª Edición.

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vado mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual

¹ Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo 1402.

Versión 04

Página 2 de 3

Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANPES-DE, y su modificatoria.

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

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificaciones, el rotulado debe cumplir con los requisitos de la Norma NTP-CODEX STAN 70-2016, 8.1 de la NTP 204-001-2016 y 9.2.3 de la NTP 204-002-2011 (revisada el 2016).

El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso correspondiente, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto, así mismo, el rotulado debe cumplir, también, con todo lo establecido en el Manual indicado.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

Versión 04

Página 3 de 3



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2

I. DENOMINACION DE CONTRATACION

Adquisición de Arveja Partida Calidad 2 para el programa de Complementación Alimentaria (COMEDORES POPULARES) del distrito de Ate.

II. FINALIDAD

El presente proceso busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de las personas vulnerables denominada pobreza extrema pobreza, asimismo permitiendo mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del PCA.

III. ANTECEDENTES

La Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e inclusión Social es la unidad orgánica encargada desarrollar actividades conducentes a mejorar la calidad de vida de la persona en el ámbito de la jurisdicción del distrito, a través de la promoción de programas sociales y de Complementación Alimentaria.

IV. OBJETO DE LA CONTRATACION

OBJETO GENERAL:

Adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria (COMEDORES POPULARES) cuya finalidad es abastecer de productos alimenticios, cumpliendo los requerimientos nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas de adquisición, para la atención de los beneficiarios del Distrito de Ate.

OBJETO ESPECIFICO:

Adquisición de Alimentos para la canasta del Programa de Complementación Alimentaria (comedores populares, hogares y alberges, y adultos en riesgo), cumpliendo con los requerimientos mínimos nutricionales establecidos y estipulados en las especificaciones técnicas adjuntas al presente, para la atención de los beneficiarios del Distrito de Ate. Se está solicitando los siguientes productos

V. PLAZO DE EJECUCION

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación se entregaran en un plazo promedio de cuatro (04) meses, según lo previsto en el cronograma de ejecución (para la primera entrega se contemplará un plazo de tres (03) días hábiles para realizarlo, contados a partir de la notificación de la orden de compra, el cual se emitirá posterior a la firma del contrato pero en la misma fecha, las demás fechas serán como se muestra en el contrato.

VI. CRONOGRAMA DE EJECUCION

La ejecución será de tres (04) meses de acuerdo al siguiente cronograma:

	1° ENTREGA	a	05 días de firmado el contrato	Arveja Partida Calidad 2	3,354.36 kg.
	2° ENTREGA	12 de setiembre de 2023	Arveja Partida Calidad 2	3,354.36 kg	
	3° ENTREGA	14 de noviembre de 2023	Arveja Partida Calidad 2	3,354.36 kg	
	4° ENTREGA	21 de diciembre de 2023	Arveja Partida Calidad 2	3,354.36 kg	





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

VII. CARACTERISTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION
Arveja Partida Calidad 2	13,417.44 Kg.	Kg.	Bolsas de 10 kg.

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

- ✓ La arveja partida son los colledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja, es el grano procedente de la especie *Pisum sativum* L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.
- ✓ La arveja partida calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, según lo indicado según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.025.2014 (revisada el 2019), los granos de arveja partida deben estar exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. Estar exentos de matenas extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. deben estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).

VIII. ENVASE Y ROTULADO

- ✓ La Arveja Partida Calidad 2 - Superior debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025.2014 (revisada el 2019).
- ✓ En el rotulado de los envases de arveja partida calidad 2 - superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición deberá considerar lo siguiente: según el numeral 7.2 de la NTP 205.025.2014.
- ✓ Presentación : 10 Kg.
- ✓ Estructura del envase : Saco de Polipropileno tejido.
- ✓ En el rotulado se consignará lo siguiente:


- El nombre del producto.
- El grado de calidad 2 - superior.
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador.
- El contenido neto, en kilogramos.
- Fecha de vencimiento.
- El código o número del lote.
- Condiciones de conservación o almacenamiento.
- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

NOMBRE DEL PRODUCTO PESO NETO	DATOS DEL PROVEEDOR
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (COMEDORES POPULARES)	INFORMACION NUTRICIONAL DEL PRODUCTO
 MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE	INFORMACION DEL ROTULADO SEGUN REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS D.S. 007- 98 SA y la NTP 205.011.2014
DISTRIBUCION GRATUITA PROHIBIDA SU VENTA	

IX. VIDA UTIL

La vida útil del producto debe ser mínimo a 12 meses, (fecha de vencimiento no menor de 06 meses), contados desde la fecha de ingreso a los almacenes de la entidad.

X. ALMACENAMIENTO

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas: bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejados de la luz directa.

XI. TIEMPO DE REPOSICION

El tiempo de reposición del producto por defectos o fallas es de 03 días calendario, computados desde el día siguiente de advertido de los defectos por parte de la Entidad.

XII. TRANSPORTE

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

Los alimentos serán recepcionados en los diversos centros de acopio como a continuación se detalla.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

LUGARES DE CENTRO DE ACOPIO DE ALIMENTOS DE COMEDORES POPULARES

MODALIDAD	CENTRO DE ACOPIO	DIRECCION
COMEDORES POPULARES	ACOPIO N° 01	MZ J LT.14 ZONA 2 AAHH MICAELA BASTIDAS
	ACOPIO N° 02	MZ A. LT.14 - PROLONGACION LAS VEGAS /ASOC SANTA ROSA
	ACOPIO N° 03	MZ. B LT.9 INMACULADA CONCEPCION
	ACOPIO N° 04	LOCAL COMUNAL S/N MZ. T COOPERATIVA MANYUSA - SANTA CLARA
	ACOPIO N° 05	AV. JAIME ZUBIETA -GRUPO A MZ. I LT.01-A
	ACOPIO N° 06	UCV 34 -ZONA B LOCAL COMUNAL
	ACOPIO N° 07	AGENCIA MUNICIPAL DE HUAYCAN
	ACOPIO N° 08	AGENCIA MUNICIPAL DE HUAYCAN
	ACOPIO N° 09	UCV 136 LT.42-ZONA I HUAYCAN
	ACOPIO N° 10	AGENCIA MUNICIPAL DE HUAYCAN

XIII. CONFORMIDAD

La Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusion Social, es el área responsable de otorgar la conformidad de la prestación efectuada.

XIV. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS A CUENTA, conforme al siguiente detalle: Se realizará en pagos periódicos de acuerdo a lo establecido en el cronograma de entregas (pago por entrega realizada), además conforme al artículo 149.1° del RLCE, las contraprestaciones pactadas se pagaran dentro de los quince (15) días calendario siguientes a la recepción de la conformidad del Área Usuaria.

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

- ✓ Recepción del área de almacén.
- ✓ Informe del funcionario responsable del Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusion Social emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- ✓ Comprobante de pago.
- ✓ Certificado de calidad de los productos

XV. 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:

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

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;
F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

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



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**
Denominación del bien: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida: KILOGRAMO
Descripción general: La arveja partida con los collodones separados y cosechados del grano de arveja. La arveja, es el grano procedente de la especie *Pisum sativum* L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

2. **CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**
2.1. **Del bien**
La arveja partida calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205 025 2014 (revisada al 2019), y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	Los granos de arveja partida deben: <ul style="list-style-type: none">- Estar exentos de sabores y olores extraños, y no presentar ranciosidad, ni en cualquiera de sus estadios.- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.- Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).	NTP 205 025 2014 (revisada al 2019) LEGUMINOSAS: Arveja partida Requisitos 2ª Edición
INOCUIDAD	Contenido de humedad	Máximo 15%
	Grano infectado	0,00%
	Grano picado	Máximo 0,80%
	Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%
	Grado de calidad	Máximo 2,00%
	Grano con cáscara (testa)	Máximo 0,50%
	Grano quemado	Máximo 0,20%
	Materias extrañas	Máximo 0,20%
Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .		Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.

- Precisión 1. Ninguna.
- 2.2. **Envase y/o embalaje**
La arveja partida calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las calidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases,
- ¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1002, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205 025 2014 (revisada al 2019).

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

- 2.3. **Rotulado**
El rotulado de los envases de arveja partida calidad 2 - superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209 038 2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, debe considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205 025 2014 (revisada al 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad 2 - superior;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o protomina del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

- 2.4. **Inserto**
No aplica.
- Precisión 4:** No aplica.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL
ATE

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LENTEJA CALIDAD 2

I. DENOMINACION DE CONTRATACION

Adquisición de Lenteja Calidad 2 - Superior para el programa de Complementación Alimentaria (COMEDORES POPULARES) del distrito de Ate.

II. FINALIDAD

El presente proceso busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de las personas vulnerables denominadas pobreza, extrema pobreza, asimismo permitiendo mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del PCA.

III. ANTECEDENTES

La Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusion Social es la unidad organica encargada desarrollar actividades conducentes a mejorar la calidad de vida de la persona en el ambito de la jurisdicción del distrito, a través de la promoción de programas sociales y de Complementación Alimentaria.

IV. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

OBJETIVO GENERAL:

Adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria (COMEDORES POPULARES) cuya finalidad es abastecer de productos alimenticios, cumpliendo los requerimientos nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas de adquisición, para la atención de los beneficiarios del Distrito de Ate.

OBJETIVO ESPECIFICO:

Adquisición de Alimentos para la canasta del Programa de Complementación Alimentaria (comedores populares, hogares y albergues, y adultos en riesgo), cumpliendo con los requerimientos mínimos nutricionales establecidos y estipulados en las especificaciones técnicas adjuntas al presente, para la atención de los beneficiarios del Distrito de Ate. Se está solicitando los siguientes productos.

V. PLAZO DE EJECUCION

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación se entregaran en un plazo promedio de tres (03) meses, según lo previsto en el cronograma de ejecución (para la primera entrega se contempla un plazo de tres (03) días hábiles para realizarlo, contados a partir de la notificación de la orden de compra, el cual se emitirá posterior a la firma del contrato pero en la misma fecha las demás fechas serán como se muestra en el contrato.

VI. CRONOGRAMA DE EJECUCION

La ejecución será de tres (03) meses de acuerdo al siguiente cronograma

1° ENTREGA	15 de agosto de 2023	Lenteja Calidad 2 Superior	3,354.36 kg.
2° ENTREGA	17 de octubre de 2023	Lenteja Calidad 2-Superior	3,354.36 kg.
3° ENTREGA	07 de diciembre de 2023	Lenteja Calidad 2-Superior	3,354.36 kg.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL
ATE

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

VII. CARACTERISTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION
Lenteja Calidad 2- Superior	10,063.08 Kg.	Kg.	Bolsas de 10 kg.

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

- ✓ La lenteja es el grano maduro procedente de la especie Lens culinaris Medikus, es una leguminosa de grano seco.
- ✓ La lenteja calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205-022:2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 2 - superior deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados, deben estar exentos 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 variables). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente ficha Técnica

Lenteja calibre 2 (menor que 7.5 mm)

VIII. ENVASE Y ROTULADO

- ✓ La lenteja calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399-163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Complemento Técnico 2 - que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envasa en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205-022:2014 (revisada el 2019).

- ✓ Presentación
- ✓ Estructura del envase

En el rolulado se consignará lo siguiente:

- a. Nombre del producto.
- b. El grado de calidad: "Grado 2- superior"
- c. Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador, en caso de productos importados el país de origen.
- d. El contenido neto, en kilogramos
- e. Fecha de vencimiento.
- f. El código o número del lote
- g. Condiciones de conservación o almacenamiento.






MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL
ATE

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

h. Número de Autorización Sanitaria de establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA

NOMBRE DEL PRODUCTO PESO NETO	DATOS DEL PROVEEDOR
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (COMEDORES POPULARES)	INFORMACION NUTRICIONAL DEL PRODUCTO
 MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE	INFORMACION DEL ROTULADO SEGUN REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS D.S. 007-98 SA y la NTP 205.027.2014
DISTRIBUCION GRATUITA PROHIBIDA SU VENTA	

IX. VIDA UTIL

La vida útil del producto debe ser mínimo a 12 meses, (fecha de vencimiento no menor de 05 meses), contados desde la fecha de ingreso a los almacenes de la entidad

X. ALMACENAMIENTO

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parafusos en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejados de la luz directa.



XI. TIEMPO DE REPOSICION

El tiempo de reposición del producto por defectos o fallas es de 03 días calendario, computados desde el día siguiente de advertir de los defectos por parte de la Entidad.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL
ATE

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

XII. TRANSPORTE

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

Los alimentos serán reaprovisionados en los diversos centros de acopio como a continuación se detalla.

LUGARES DE CENTRO DE ACOPIO DE ALIMENTOS DE COMEDORES POPULARES

MODALIDAD	CENTRO DE ACOPIO	DIRECCION
COMEDORES POPULARES	ACOPIO N° 01	MZ ULT 14 ZONA 2 AAAH MICHAELA BASTIDAS
	ACOPIO N° 02	MZ A LT 14 - PROLONGACION LAS VEGAS ASOC SANTA ROSA
	ACOPIO N° 03	MZ B LT 9 INMACULADA CONCEPCION
	ACOPIO N° 04	LOCAL COMUNAL SIN MZ T COOPERATIVA MANYLSA - SANTA CLARA
	ACOPIO N° 05	AV. JAIME ZUBIETA - GRUPO A MZ LT 01-A
	ACOPIO N° 06	UCV 34 ZONA B LOCAL COMUNAL
	ACOPIO N° 07	AGENCIA MUNICIPAL DE HUAYCAN
	ACOPIO N° 08	AGENCIA MUNICIPAL DE HUAYCAN
	ACOPIO N° 09	UCV 136 LT 42 ZONA I HUAYCAN
	ACOPIO N° 10	AGENCIA MUNICIPAL DE HUAYCAN

XIII. CONFORMIDAD

La Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusion Social, es el área responsable de otorgar la conformidad de la prestación efectuada.

XIV. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS A CUENTA conforme al siguiente detalle: Se realizará en pagos periódicos de acuerdo a lo establecido en el cronograma de entregas (pago por entrega realizada) además conforme al artículo 149 1° del RLCE, las contraprestaciones pactadas se pagaran dentro de los quince (15) días calendario siguientes a la recepción de la conformidad del Área Usuaria.

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

- ✓ Recepción del área de almacén.
- ✓ Informe del funcionario responsable del Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusion Social emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- ✓ Comprobante de pago.
- ✓ Certificado de calidad de los productos.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

XV. 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:

$$F = 0,25 \text{ para plazos mayores a sesenta (60) días o;}$$

$$F = 0,40 \text{ para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.}$$

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.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR
- LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
- KILOGRAMO
- Unidad de medida
- Descripción general
- La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris* Medikus. Es una leguminosa de grano seco

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La lenteja calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022.2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD	Los granos de lenteja deben: -Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. -Estar exentos de materias extrañas, inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. -Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características vegetales). Se aceptarían granos y variedades contrastantes, en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.							
Contenido de humedad	Máximo 15%.	NTP 205.022.2014 (revisada el 2019)						
Calibre (tamaño)	La lenteja calidad superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Díámetro (mm)</th></tr><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></table>	Calibre (tamaño)	Díámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5	LEY N° 27101 - Ley de Regulación de los Requisitos de Calidad para los Alimentos de Origen Vegetal. 2ª Edición
Calibre (tamaño)	Díámetro (mm)							
1	Mayor o igual que 7,5							
2	Menor que 7,5							
Grado de calidad (Tolerancias)								
Grano infectado	0,00%							
Grano picado	Máximo 0,50%							
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%							
Grano descascarado	Máximo 2,00%							
Grano arrugado	Máximo 5,00%							
Grano quemado	Máximo 0,50%							
Materias extrañas	Máximo 0,20%							
Variedad contrastante	Máximo 2,00%							

Versión 07

Página 1 de 2

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1. La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la lenteja calidad 2 - superior requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Lenteja calidad 2 - superior de calibre (tamño) ¹.

2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399-163-1-2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar etiquetados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en bultos, éstos deben estar correctamente etiquetados o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205-022-2014 (revisada el 2019).

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior debe cumplir con lo indicado en la NTP 209-036-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205-022-2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto
- el grado de calidad "Grado 2 - superior";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, R.U.C. y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del bulto;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- nombre de la Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3. La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4. No aplica.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

² NTP 399-163-1-2017/ICT 1-2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSIÓN SOCIAL
ATE

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE GABARZO CALIDAD 2

I. DENOMINACIÓN DE CONTRATACIÓN

Adquisición de Gabarzo Calidad 2 - Superior para el programa de Complementación Alimentaria (COMEDORES POPULARES) del distrito de Ate.

II. FINALIDAD

El presente proceso busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de las personas vulnerables denominada pobreza, extrema pobreza, asimismo permitiendo mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del PCA.

III. ANTECEDENTES

La Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusión Social es la unidad orgánica encargada desarrollar actividades conducentes a mejorar la calidad de vida de la persona en el ámbito de la jurisdicción del distrito, a través de la promoción de programas sociales y de Complementación Alimentaria.

IV. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

OBJETIVO GENERAL:

Adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria (COMEDORES POPULARES) cuya finalidad es abastecer de productos alimenticios, cumpliendo los requerimientos nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas de adquisición, para la atención de los beneficiarios del Distrito de Ate.

OBJETIVO ESPECÍFICO:

Adquisición de Alimentos para la canasta del Programa de Complementación Alimentaria (comedores populares, hogares y albergos, y adultos en riesgo), cumpliendo con los requerimientos mínimos nutricionales establecidos y estipulados en las especificaciones técnicas adjuntas al presente, para la atención de los beneficiarios del Distrito de Ate. Se está solicitando los siguientes productos:

V. PLAZO DE EJECUCIÓN

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación se entregaran en un plazo promedio de tres (03) meses, según lo previsto en el cronograma de ejecución (para la primera entrega se contempla un plazo de tres (03) días hábiles para realizarlo, contados a partir de la notificación de la orden de compra, el cual se emitirá posterior a la firma del contrato pero en la misma fecha; las demás fechas serán como se muestra en el contrato.

-VI. CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN

La ejecución será de tres (03) meses de acuerdo al siguiente cronograma:

1ª ENTREGA	15 de agosto de 2023	Gabarzo Calidad 2- superior	3.341,62 kg.
2ª ENTREGA	17 de octubre de 2023	Gabarzo Calidad 2- superior	3.341,62 kg.
3ª ENTREGA	07 de diciembre de 2023	Gabarzo Calidad 2- superior	3.341,62 kg.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSIÓN SOCIAL
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

VII. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION
Garbanzo Calidad 2- Superior	10,024.86 Kg.	Kg	Bolsas de 10 kg.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

- ✓ Los granos de garbanzo calidad 2 - superior deben ser inocuos y aptos para el consumo humano, y estar exentos de materias extrañas inorgánicas y de semillas tóxicas o nocivas que representen un peligro para la salud humana, según indican los numerales 6.1 y 6.2.5 de la NTP 205.023.2014
- ✓ Los granos de garbanzo calidad 2 - superior se deben preparar y manipular de conformidad con las secciones apropiadas de la Norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, según indica el numeral 7.1 de la NTP 205.023.2014 6 (revisada el 2019).

VIII. ENVASE Y ROTULADO

- ✓ El garbanzo calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020), de tal manera que el producto quede debidamente protegido además los recipientes empleados deben ser tales que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del alimento.
- ✓ El envase debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1 2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos, 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica. Los envases (incluido el material de envasado) deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan, deben ser de material nuevo (incluye material recuperado de calidad alimentaria), no deben transmitir al producto sustancias tóxicas, ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indica el numeral 10.1 de la NTP 205.023.2014 (revisada 2019).



Presentación : 10 Kg.
Estructura del envase primario : Saco de Polipropileno Tejido.

- ✓ En el rotulado se consignará lo siguiente:


- El nombre del producto.
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador.
- Fecha de vencimiento.
- Código o número del lote.
- Condiciones de conservación o almacenamiento.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSIÓN SOCIAL
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

- Contenido neto, en gramos o kilogramos.
- El grado de calidad indicado como "Grado 2 o superior"
- Numero de Autorización Sanitaria de establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA

NOMBRE DEL PRODUCTO PESO NETO	DATOS DEL PROVEEDOR
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (COMEDORES POPULARES)	INFORMACION NUTRICIONAL DEL PRODUCTO
 MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE	INFORMACION DEL ROTULADO SEGUN REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANTUARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS D.S. 087- 96 SA y la NTP 205.023.2014
DISTRIBUCION GRATUITA	
PROHIBIDA SU VENTA	

IX. VIDA ÚTIL

La vida útil del producto debe ser mínimo a 12 meses, (fecha de vencimiento no menor de 06 meses), contados desde la fecha de ingreso a los almacenes de la entidad

X. ALMACENAMIENTO

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, protegidos de la luz directa.

XI. TIEMPO DE REPOSICIÓN

El tiempo de reposición del producto por defectos o fallas es de 03 días calendario, computados desde el día siguiente de advertido de los defectos por parte de la Entidad



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

XII. TRANSPORTE

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

Los alimentos serán recepcionados en los diversos centros de acopio como a continuación se detalla.

LUGARES DE CENTRO DE ACOPIO DE ALIMENTOS DE COMEDORES POPULARES

MODALIDAD	CENTRO DE ACOPIO	DIRECCION
COMEDORES POPULARES	ACOPIO N° 01	MZ J LT. 14 ZONA 2 AAHH MICAELA BASTIDAS
	ACOPIO N° 02	MZ A. LT. 14 - PROLONGACION LAS VEGAS /ASOC SANTA ROSA
	ACOPIO N° 03	MZ B LT. 9 INMACULADA CONCEPCION
	ACOPIO N° 04	LOCAL COMUNAL SIN MZ T COOPERATIVA MANYLSA - SANTA CLARA
	ACOPIO N° 05	AV. JAIME ZUBIETA -GRUPO A MZ I LT.01-A
	ACOPIO N° 06	UCV 34 -ZONA B LOCAL COMUNAL
	ACOPIO N° 07	AGENCIA MUNICIPAL DE HUAYCAN
	ACOPIO N° 08	AGENCIA MUNICIPAL DE HUAYCAN
	ACOPIO N° 09	UCV 136 LT.42-ZONA I HUAYCAN
	ACOPIO N° 10	AGENCIA MUNICIPAL DE HUAYCAN

XIII. CONFORMIDAD

La Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusión Social, es el área responsable de otorgar la conformidad de la prestación efectuada.

XIV. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS A CUENTA, conforme al siguiente detalle: Se realizará en pagos periódicos de acuerdo a lo establecido en el cronograma de entregas (pago por entrega realizada), además conforme al artículo 149.1° del RLCE, las contraprestaciones pactadas se pagaran dentro de los quince (15) días calendario siguientes a la recepción de la conformidad del Área Usuaria.

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



- ✓ Recepción del área de almacén.
- ✓ Informe del funcionario responsable del Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusion Social emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- ✓ Comprobante de pago.
- ✓ Certificado de calidad de los productos.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

XV. 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:

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

Dónde:

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.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : GARBANZO CALIDAD 2 - SUPERIOR
- Denominación técnica : GARBANZO GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
- Unidad de medida : KILOGRAMO
- Descripción general : El Garbanzo es el grano maduro procedente de la especie *Cicer arietinum* L.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

- 2.1. Del bien**
Los granos de garbanzo calidad 2 - superior deben ser inocuos y aptos para el consumo humano, y estar exentos de materias extrañas inorgánicas y de semillas tóxicas o nocivas que representen un peligro para la salud humana, según indican los números 6.1 y 6.2.5 de la NTP 205-023-2014 (revisada al 2019).

Los granos de garbanzo calidad 2 - superior se deben preparar y manipular de conformidad con las secciones apropiadas de la Norma Codex (CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Según indica el numeral 7.1 de la NTP 205-023-2014 (revisada al 2019).

Los granos de garbanzo calidad 2 - superior deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	Los granos de garbanzo se clasifican de acuerdo a su calibre:	
Calibre	Calibre (Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28.5 g (onza americana))	NTP 205-023-2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición
	Grande	
	Mediano	
	Pequeño	
Requisitos generales	Los granos de garbanzo deben:	
	- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, u otros organismos nocivos. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. - Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales), de acuerdo a las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	

Versión 07

Página 1 de 3

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Contenido de humedad	Máximo 15%	No se acepta, en ninguno de los gráncos de calidad, que presenten gráncos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estados, ni gráncos con hongos.
Grado de calidad	Los granos de garbanzo calidad 2 superior deben tener como máximo el porcentaje total acumulado de defectos, clase contrastante, variedad contrastante y materias extrañas que se establecen a continuación:	
Tolerancias de calidad	- Grano enfermo	0.00%
	- Grano picado	Máximo 0.50%
	- Grano partido o quebrado	Máximo 2.00%
	- Grano amagado	Máximo 2.00%
	- Materias extrañas	Máximo 0.2%
INOCUIDAD	- Variedad contrastante y grano verdoso	Máximo 2.00%
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, N° 004-2011-AG, y sus modificaciones	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones

Precisión 1. La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o perfiles de contrato) el calibre (tamaño de grano) de garbanzo calidad 2 - superior requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo garbanzo calidad 2 - superior de calibre mediano.

2.2. Envase y/o embalaje

El garbanzo calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020), de tal manera que el producto quede debidamente protegido, además los recipientes empleados deben ser tales que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del alimento.

El envase debe cumplir con lo especificado en la NTP 399-163-2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Para 1. Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica¹. Los envases (incluido el material de envasado) deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan, deben ser de material nuevo (incluye material recuperado de calidad alimentaria), no deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar sellados, resistentes y herméticos, bien cosidos o sellados, según indica el numeral 10.1 de la NTP 205-023-2014 (revisada el 2019).

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.
² NTP 399-163-2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Para 1. Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.

Versión 07

Página 2 de 3

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

2.3. Rolulado

El rolulado de los envases de granos de garbanzo calidad 2 - superior debe cumplir con lo establecido en la NTP 209.08:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, según indica el numeral 10.2 de la NTP-215.023:2014 (revisada el 2/11/19):

- el nombre del producto;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en caso de producto importado, nombre o razón social, número de R.U.C. y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- contenido neto, en gramos o kilogramos;
- el grado de calidad indicado como "Grado 2 o Superior";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rolulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSIÓN SOCIAL
ATE

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE FRIJOLES CASTILLA CALIDAD 2

I. DENOMINACIÓN DE CONTRATACIÓN

Adquisición de Frijol Castilla Calidad 2 - Superior para el programa de Complementación Alimentaria (COMEDORES POPULARES) del distrito de Ate.

II. FINALIDAD

El presente proceso busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de las personas vulnerables denominadas pobreza, extrema pobreza, asimismo permitiendo mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del PCA.

III. ANTECEDENTES

La Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusión Social es la unidad orgánica encargada desarrollar actividades conducentes a mejorar la calidad de vida de la persona en el ámbito de la jurisdicción del distrito, a través de la promoción de programas sociales y de Complementación Alimentaria.

IV. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

OBJETIVO GENERAL:

Adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria (COMEDORES POPULARES) cuya finalidad es abastecer de productos alimenticios, cumpliendo los requerimientos nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas de adquisición, para la atención de los beneficiarios del Distrito de Ate.

OBJETIVO ESPECÍFICO:

Adquisición de Alimentos para la campaña del Programa de Complementación Alimentaria (comedores populares, hogares y albergues, y adultos en riesgo), cumpliendo con los requerimientos mínimos nutricionales establecidos y estipulados en las especificaciones técnicas adjuntas al presente, para la atención de los beneficiarios del Distrito de Ate. Se está solicitando los siguientes productos.

V. PLAZO DE EJECUCIÓN

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación se entregaran en un plazo promedio de cuatro (04) meses, según lo previsto en el cronograma de ejecución (para la primera entrega se contempla un plazo de tres (03) días hábiles para realizarlo, contados a partir de la notificación de la orden de compra, el cual se emitirá posterior a la firma del contrato pero en la misma fecha las demás entregas serán como se muestra en el contrato.

VI. CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN

La ejecución será de cuatro (04) meses de acuerdo al siguiente cronograma.

	A 05 días de firmado el contrato	Frijol Castilla Calidad 2 - superior	3,341.62 kg.
1° ENTREGA	12 de noviembre de 2023	Frijol Castilla Calidad 2 - superior	3,341.62 kg.
2° ENTREGA	14 de noviembre de 2023	Frijol Castilla Calidad 2 - superior	3,341.62 kg.
3° ENTREGA	21 de noviembre de 2023	Frijol Castilla Calidad 2 - superior	3,341.62 kg.
4° ENTREGA	21 de noviembre de 2023	Frijol Castilla Calidad 2 - superior	3,341.62 kg.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
EL NUEVO GOBIERNO DEL DISTRITO DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

VII. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION
Frijol Castilla Calidad 2-Superior	13,366.48 Kg.	Kg	Bolsas de 10 Kg.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

- ✓ El frijol castilla calidad 2 - superior se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud
- ✓ Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad, variedad constante Máximo 2.00%, ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estados, ausencia de granos con hongos.

VIII. ENVASE Y ROTULADO

- ✓ El frijol castilla 2 - superior deben ser envasado según se envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020), PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS; y en la NTP 399 193-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.
- ✓ Los granos de frijol castilla calidad 2 - superior se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además cuando el producto se envasa en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados.
- ✓ El rotulado de los envases de los granos de frijol castilla calidad 2 - superior, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.023:2015.
- ✓ Presentación : 10 Kg
- ✓ Estructura del envase : Polipropileno tejido.



En el rotulado se consignará lo siguiente:

- El nombre del producto, indicando el nombre común "frijol".
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador.
- Fecha de vencimiento.
- Código o número del lote.
- Condiciones de conservación o almacenamiento.
- El contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg).
- El grado de calidad indicado como "Grado 2 o superior"



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
EL NUEVO GOBIERNO DEL DISTRITO DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

h. Número de Autorización Sanitaria de establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA

NOMBRE DEL PRODUCTO PESO NETO	DATOS DEL PROVEEDOR
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (COMEDORES POPULAR)	INFORMACION DEL ROTULADO SEGUN REGlamento SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS D.S. 007- 96 SA y la NTP 205.023-2014
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE	
DISTRIBUCION GRATUITA	
PROHIBIDA SU VENTA	

IX. VIDA UTIL

La vida útil del producto debe ser mínimo a 12 meses, (fecha de vencimiento no menor de 05 meses), contados desde la fecha de ingreso a los almacenes de la entidad

X. ALMACENAMIENTO

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre pañuelos en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejados de la luz directa

XI. TIEMPO DE REPOSICION

El tiempo de reposición del producto por defectos o fallas es de 03 días calendario, computados desde el día siguiente de advertido de los defectos por parte de la Entidad

XII. TRANSPORTE

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



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

Los alimentos serán recepcionados en los diversos centros de acopio como a continuación se detalla

LUGARES DE CENTRO DE ACOPIO DE ALIMENTOS DE COMEDORES POPULARES

MODALIDAD	CENTRO DE ACOPIO	DIRECCION
COMEDORES POPULARES	ACOPIO N° 01	MZ J LT 14 ZONA 2 AAHH MICAELA BASTIDAS
	ACOPIO N° 02	MZ A LT 14 - PROLONGACION LAS VEGAS JASOC.SANTA ROSA
	ACOPIO N° 03	MZ B LT.9 INMACULADA CONCEPCION
	ACOPIO N° 04	LOCAL COMUNAL SIN MZ T COOPERATIVA MANYLSA - SANTA CLARA
	ACOPIO N° 05	AV. JAIME ZUBIETA -GRUPO A MZ I LT.01-A
	ACOPIO N° 06	UCV 34 -ZONA B LOCAL COMUNAL
	ACOPIO N° 07	AGENCIA MUNICIPAL DE HUAYCAN
	ACOPIO N° 08	AGENCIA MUNICIPAL DE HUAYCAN
	ACOPIO N° 09	UCV 136 LT.42 -ZONA I HUAYCAN
	ACOPIO N° 10	AGENCIA MUNICIPAL DE HUAYCAN

XIII. CONFORMIDAD

La Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusion Social, es el área responsable de otorgar la conformidad de la prestación efectuada.

XIV. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS A CUENTA, conforme al siguiente detalle: Se realizara en pagos periódicos de acuerdo a lo establecido en el cronograma de entregas (pago por entrega realizada), además conforme al artículo 149.1° del RLCE, las contraprestaciones pactadas se pagaran dentro de los quince (15) días calendario siguientes a la recepción de la conformidad del Área Usuaria.

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

- ✓ Recepción del área de almacén.
- ✓ Informe del funcionario responsable del Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusion Social emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- ✓ Comprobante de pago.
- ✓ Certificado de calidad de los productos.

XV. 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:

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

Dónde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;
F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

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.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien: FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida: KILOGRAMO
Descripción general: El frijol castilla calidad 2 - superior es el grano maduro procedente de la variedad *Legia original*, es de color crema con mancha alrededor del hilo de color negro o marrón

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

- 2.1. Del bien
El frijol castilla calidad 2 - superior se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, atañado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015.2015, y su Corrigenda Técnica

El frijol castilla calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 2,00%	
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus cascos. - Ausencia de granos con hongos	NTP 205.015.2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos, 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica 205.015.2015/COR 1.2018 CORRIGENDA LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos, 1ª Edición
Aspecto		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 2,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano anegado	Máximo 2,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,075%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente*.	Reglamento de Inocuidad Alimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol castilla calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 389.163-1 2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

* Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1002, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015.2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol castilla calidad 2 - superior se deben envasar en envases de primer uso, que se requieran las condiciones de calidad, higiénicas (limpios o no dañados), impermeables, resistentes a la humedad y a la contaminación, y que permitan la ventilación de los granos, para evitar la formación de hongos y la contaminación por plagas. Los envases deben estar sellados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015.2015, y su Corrigenda Técnica.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol castilla calidad 2 - superior, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.034-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015.2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos, g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 2 o Superior";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

² NTP 389.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1. Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1, 1ª Edición.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL
ATE

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA

I. DENOMINACION DE CONTRATACION

Adquisición de Huevo de Gallina Calidad Primera para el programa de Complementación Alimentaria (COMEDORES POPULARES) del distrito de Ate.

II. FINALIDAD

El presente proceso busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de las personas vulnerables denominada pobreza, extrema pobreza, asimismo permitiendo mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del PCA.

III. ANTECEDENTES

La Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusion Social es la unidad organica encargada desarrollar actividades conducentes a mejorar la calidad de vida de la persona en el ambito de la jurisdicción del distrito, a través de la promoción de programas sociales y de Complementación Alimentaria.

IV. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

OBJETIVO GENERAL:

Adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria (COMEDORES POPULARES) cuya finalidad es abastecer de productos alimenticios, cumpliendo los requerimientos nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas de adquisición, para la atención de los beneficiarios del Distrito de Ate.

OBJETIVO ESPECIFICO:

Adquisición de Alimentos para la caraceta del Programa de Complementación Alimentaria (comedores populares, hogares y alberges, y adultos en riesgo), cumpliendo con los requerimientos mínimos nutricionales establecidos y estipulados en las especificaciones técnicas adjuntas al presente, para la atención de los beneficiarios del Distrito de Ate. Se está solicitando los siguientes productos.

V. PLAZO DE EJECUCION

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación se entregaran en un plazo promedio de cuatro (04) meses, según lo previsto en el cronograma de ejecución (para la primera entrega se contempla un plazo de tres (03) días hábiles para realizarlo, contados a partir de la notificación de la orden de compra, el cual se emitirá posterior a la firma del contrato pero en la misma fecha, las demás fechas serán como se muestra en el contrato.

VI. CRONOGRAMA DE EJECUCION

La ejecución será de cuatro (04) meses de acuerdo al siguiente cronograma:

	1° ENTREGA	A 05 días de firmado el contrato	Huevo de Gallina Calidad Primera	3.328.88 kg.
2° ENTREGA	12 de setiembre de 2023		Huevo de Gallina Calidad Primera	3.328.88 kg.
3° ENTREGA	14 de noviembre de 2023		Huevo de Gallina Calidad Primera	3.328.88 kg.
4° ENTREGA	21 de diciembre de 2023		Huevo de Gallina Calidad Primera	3.328.88 kg.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL
ATE

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

VII. CARACTERISTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION
Huevo de Gallina Calidad Primera	13,315.52 Kg.	Kg	En bandejas de 2 kg. aproximado

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

✓ El huevo de gallina calidad primera debe presentar un color blanco o pardo en sus diferentes tonalidades, un olor característico y libre de olores desagradables, la cascara debe ser lisa y brillante y quitaduras sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia, debe ser limpio y seco, la yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación centrada vista a través del oviducto y firmemente sostenida por las chalazas, debe cumplir como mínimo los procesos primarios de envasado, lavado, limpieza, desinfección y selección.

VIII. ENVASE Y ROTULADO

✓ Los envases del huevo de gallina, calidad primera deben ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura, que permitan ventilación del producto y colocarlo verticalmente, y en caso de ser reutilizables (solo de material plástico) deben ser lavados y desinfectados antes de su uso con grado alimentario.

✓ El rotulado del huevo de gallina calidad primera debe cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS: Etiquetado de alimentos preenvasados 8° Edición, según el numeral 9.2.1 de la NTP 011.011.2015.

✓ Presentación : Bandeja de 2 Kg aproximado

✓ En el rotulado se consignará lo siguiente:

- Nombre del producto.
- Lote (puede ser la fecha del vencimiento)






MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

NOMBRE DEL PRODUCTO PESO NETO	DATOS DEL PROVEEDOR
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (COMEDORES POPULARES)	INFORMACION NUTRICIONAL DEL PRODUCTO
 MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE	INFORMACION DEL ROTULADO SEGUN REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS D.S. 007- 98 SA y la NTP 205.023.2914
DISTRIBUCION GRATUITA	
PROHIBIDA SU VENTA	

IX. VIDA UTIL

La vida útil del producto debe ser no menor a 18 días, contados de la fecha de ingreso a los almacenes de la entidad.

X. ALMACENAMIENTO

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre perihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejados de la luz directa.

XI. TIEMPO DE REPOSICION

El tiempo de reposición del producto por defectos o fallas es de 03 días calendario, computados desde el día siguiente de advertido de los defectos por parte de la Entidad.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

XII. TRANSPORTE

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

Los alimentos serán recepcionados en los diversos centros de acopio como a continuación se detalla.

LUGARES DE CENTRO DE ACOPIO DE ALIMENTOS DE COMEDORES POPULARES

MODALIDAD	CENTRO DE ACOPIO	DIRECCION
COMEDORES POPULARES	ACOPIO N° 01	MZ J LT.14 ZONA 2 AAHH MICAELA BASTIDAS
	ACOPIO N° 02	MZ A. LT.14 - PROLONGACION LAS VEGAS (ASOC SANTA ROSA
	ACOPIO N° 03	MZ B LT.9 INMACULADA CONCEPCION
	ACOPIO N° 04	LOCAL COMUNAL S/N MZ T COOPERATIVA MANYLSA - SANTA CLARA
	ACOPIO N° 05	AV. JAIME ZUBIETA -GRUPO A MZ. I LT.01-A
	ACOPIO N° 06	UCV 34 -ZONA B LOCAL COMUNAL
	ACOPIO N° 07	AGENCIA MUNICIPAL DE HUAYCAN
	ACOPIO N° 08	AGENCIA MUNICIPAL DE HUAYCAN
	ACOPIO N° 09	UCV 136 LT.42 -ZONA I HUAYCAN
	ACOPIO N° 10	AGENCIA MUNICIPAL DE HUAYCAN

XIII. CONFORMIDAD

La Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusion Social, es el área responsable de otorgar la conformidad de la prestación efectuada.

XIV. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS A CUENTA, conforme al siguiente detalle: Se realizará en pagos periódicos de acuerdo a lo establecido en el cronograma de entregas (pago por entrega realizada) además conforme al artículo 149.1° del RLCE, las contraprestaciones pactadas se pagaran dentro de los quince (15) días calendario siguientes a la recepción de la conformidad del Área Usuaria.

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



- ✓ Recepción del área de almacén.
- ✓ Informe del funcionario responsable del Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusion Social emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- ✓ Comprobante de pago.
- ✓ Certificado de calidad de los productos.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL
DISTRITO DE ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

XV. 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:

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

Dónde:

$$F = 0,25 \text{ para plazos mayores a sesenta (60) días o;}$$
$$F = 0,40 \text{ para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.}$$

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.



FICHA TECNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica : HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El huevo de gallina es al óvulo completamente evolucionado de la especie Gallus gallus, constituido por: cascara, membranas, cámara de aire clara, chalazas, yema y germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
El huevo de gallina calidad primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
CALIDAD																
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.															
Olor	Característico y libre de olores desagradables															
Sabor	Característico															
Requisitos físicos	<ul style="list-style-type: none">- Cáscara libre de roturas y quiebras.- Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia.- Limpio y seco.- La yema debe tener forma casi esférica, de contorno definido, adherida al centro y centrada en la zona de unión con el blanco.- El blanco debe ser firme y sostenido por las chalazas.															
	De acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños:															
Tamaño	<table><tr><th>Tamaño</th><th>Peso</th></tr><tr><td>Super chico</td><td>< 50 g</td></tr><tr><td>Chico</td><td>50 - 55,55 g</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>55,55 - 62,5 g</td></tr><tr><td>Grande</td><td>62,5 - 68,88 g</td></tr><tr><td>Jumbo</td><td>68,88 - 72,22 g</td></tr><tr><td>Super Jumbo</td><td>≥ 72,22</td></tr></table>	Tamaño	Peso	Super chico	< 50 g	Chico	50 - 55,55 g	Mediano	55,55 - 62,5 g	Grande	62,5 - 68,88 g	Jumbo	68,88 - 72,22 g	Super Jumbo	≥ 72,22	NTP 011.219.2015 Huevos de gallina. Requisitos y clasificación 2ª Edición
Tamaño	Peso															
Super chico	< 50 g															
Chico	50 - 55,55 g															
Mediano	55,55 - 62,5 g															
Grande	62,5 - 68,88 g															
Jumbo	68,88 - 72,22 g															
Super Jumbo	≥ 72,22															
	Tolerancia: Máximo 10% de huevos de las clasificaciones de peso inferior.															
Cáscara	Integra, limpia, seca, lisa y de forma característica.															
Cámara de aire	Su altura no excede los 5 mm															
Yema	Centrada y fija															
Clara	Transparente, densa y fija															
	Máximo 6% de huevos de calidad segunda en primera.															
Tolerancias	Máximo 2,00%															
Categoría	Huevos quitados o rotos en destino															

Versión 05

Página 1 de 2

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o próforma del contrato) el color y tamaño del huevo de gallina calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Huevo de gallina calidad primera, de color pardo y tamaño mediano.

2.2. Envase y/o embalaje

Los envases del huevo de gallina calidad primera deben ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura, que permitan la ventilación del producto y colocarlo verticalmente y en caso de ser reutilizables (ado de material plástico) deben ser lavados y desinfectados antes de su uso con grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011-219-2015.

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

2.3. Rotulado

El rotulado del huevo de gallina calidad primera debe cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209-038-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según el numeral 9.2.1, de la NTP 011-219-2015:

- nombre del producto;
- marca registrada o razón social y domicilio fiscal del productor o empaquetador;
- contenido por peso y presentación;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por SENASA;
- fecha de caducidad;
- lote (puede ser la fecha del vencimiento);
- contenido neto o número de unidades;
- instrucciones para su conservación.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o próforma del contrato), otra información que consista en rotular la información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

¹ Según artículo 10 del Reglamento de Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE

SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSIÓN SOCIAL

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE BONITO ENTERO CONGELADO

I. DENOMINACIÓN DE CONTRATACIÓN

Adquisición de Bonito Entero Congelado, para el programa de Complementación Alimentaria (COMEDORES POPULARES) del distrito de Ate.

II. FINALIDAD

El presente proceso busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de las personas vulnerables denominada pobreza, extrema pobreza, asimismo permitiendo mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del PCA.

III. ANTECEDENTES

La Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusión Social es la unidad orgánica encargada desarrollar actividades conducentes a mejorar la calidad de vida de la persona en el ámbito de la jurisdicción del distrito, a través de la promoción de programas sociales y de Complementación Alimentaria.

IV. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

OBJETIVO GENERAL:

Adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria (COMEDORES POPULARES) cuya finalidad es abastecer de productos alimenticios, cumpliendo los requerimientos nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas de adquisición, para la atención de los beneficiarios del Distrito de Ate.

OBJETIVO ESPECÍFICO:

Adquisición de Alimentos para la canasta del Programa de Complementación Alimentaria (comedores populares, hogares y albergues y adultos en riesgo), cumpliendo con los requerimientos mínimos nutricionales establecidos y estipulados en las especificaciones técnicas adjuntas al presente, para la atención de los beneficiarios del Distrito de Ate. Se está solicitando los siguientes productos.

V. PLAZO DE EJECUCIÓN

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación se entregaran en un plazo promedio de tres (03) meses, según lo previsto en el cronograma de ejecución (para la primera entrega se contempla un plazo de tres (03) días hábiles para realizarlo, contados a partir de la notificación de la orden de compra, el cual se emitirá posterior a la firma del contrato pero en la misma fecha, las demás fechas serán como se muestra en el contrato.

VI. CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN

La ejecución será de tres (03) meses de acuerdo al siguiente cronograma.

1° ENTREGA	15 de agosto de 2023	Bonito Entero Congelado	3,341.52 kg.
2° ENTREGA	17 de octubre de 2023	Bonito Entero Congelado	3,341.52 kg.
3° ENTREGA	07 de diciembre de 2023	Bonito Entero Congelado	3,341.52 kg.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
GOBIERNO DEL DISTRITO DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

VII. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION
Bonito Entero Congelado	10,024.88 Kg	Kg	Bolsas de 1.9 Kg. Aproximado.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

- ✓ El Bonito Entero Congelado debe ser elaborado con pescado sano de una calidad apta para venderse al estado fresco para el consumo humano y debe haber sido sometido a un proceso de congelación en un equipo adecuado, de modo que el intervalo de temperaturas de cristalización máxima transcurra en el menor tiempo posible. El proceso de congelación rápida no debe considerarse completo hasta que el producto alcance una temperatura de -18 °C o inferior en el centro térmico, una vez estabilizada la temperatura. Asimismo, podrán utilizarse antioxidantes de acuerdo con los criterios de la norma Codex CXC 152:1995 (2021) NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS, según lo indicado en los numerales 2.2 y 4 de la norma Codex CXC 36:1981 (2017) y en la Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE

VIII. ENVASE Y ROTULADO

- ✓ El Bonito Entero Congelado debe ser empacado de tal manera que se le proteja de la contaminación y la deshidratación, según lo indicado en el artículo 93 de la Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE

- ✓ El rotulado del Bonito Entero Congelado debe cumplir con lo que aplicue de los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificaciones, así como con las disposiciones de la norma Codex CXC 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS.

- ✓ Presentación : 1.9 Kg. Aproximado.
- ✓ Estructura del Envase primario : Bolsas de Poliétileno
- ✓ Estructura del envase secundario : Cajas de Cartón Corrugado y sacos de polipropileno
- ✓ En el rotulado se consignará lo siguiente:


- Nombre del alimento (se debe indicar el nombre común de la especie, también la expresión "congelado rápidamente" y la indicación de que el producto debe conservarse en condiciones que mantengan su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución).
- Contenido neto (cuando el alimento este congelado, en la declaración del contenido neto del alimento no se incluirá el peso del hielo).
- Instrucciones para el almacenamiento (debe indicarse que el producto debe almacenarse a una temperatura de -18 °C o inferior).
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora, importadora o distribuidora.
- Identificación del lote
- País de origen en el caso de importación.
- Fecha de duración mínima.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
GOBIERNO DEL DISTRITO DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

- h. Instrucciones de uso.
- i. Los activos en orden decreciente, en caso los tenga.

DATOS DEL PRODUCTO	DATOS DEL PROVEEDOR
NOMBRE DEL PRODUCTO PESO NETO MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (COMEDORES POPULARES)	INFORMACION NUTRICIONAL DEL PRODUCTO INFORMACION DEL ROTULADO SEGUN REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS D.S. 007- 98 SA / 14 NTP 203.023.2014
 MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE	
DISTRIBUCION GRATUITA PROHIBIDA SU VENTA	

IX. VIDA UTIL

La vida útil del producto debe ser no menor a 03 meses, contados desde la fecha de ingreso a los almacenes de la de la entidad.

X. ALMACENAMIENTO

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas: bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejados de la luz directa.

XI. TIEMPO DE REPOSICION

El tiempo de reposición del producto por defectos o fallas es de 03 días calendario, computados desde el día siguiente de advertencia de los defectos por parte de la Entidad.

XII. TRANSPORTE

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





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSIÓN SOCIAL
ATE

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

Los alimentos serán recapcionados en los diversos centros de acopio como a continuación se detalla.

LUGARES DE CENTRO DE ACOPIO DE ALIMENTOS DE COMEDORES POPULARES

MODALIDAD	CENTRO DE ACOPIO	DIRECCION
COMEDORES POPULARES	ACOPIO N° 01	MZ J LT 14 ZONA 2 AAHH MICHAELA BASTIDAS
	ACOPIO N° 02	MZA LT 14 - PROLONGACION LAS VEGAS /ASOC SANTA ROSA
	ACOPIO N° 03	MZ B LT 9 INMACULADA CONCEPCION
	ACOPIO N° 04	LOCAL COMUNAL SIN MZ T COOPERATIVA MANYUSA - SANTA CLARA
	ACOPIO N° 05	AV. JAIME ZUBIETA -GRUPO A MZ I LT 01-A
	ACOPIO N° 06	UCV 34 ZONA B LOCAL COMUNAL
	ACOPIO N° 07	AGENCIA MUNICIPAL DE HUAYCAN
	ACOPIO N° 08	AGENCIA MUNICIPAL DE HUAYCAN
	ACOPIO N° 09	UCV 136 LT 42-ZONA I HUAYCAN
	ACOPIO N° 10	AGENCIA MUNICIPAL DE HUAYCAN

XIII. CONFORMIDAD

La Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusión Social, es el área responsable de otorgar la conformidad de la prestación efectuada

XIV. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS A CLIENTE, conforme al siguiente detalle. Se realizará en pagos periódicos de acuerdo a lo establecido en el cronograma de entregas (pago por entrega realizada), además conforme al artículo 149.1° del RLCE, las contraprestaciones pactadas se pagaran dentro de los quince (15) días calendario siguientes a la recepción de la conformidad del Área Usuaria.

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

- ✓ Recepción del área de almacén
- ✓ Informe del funcionario responsable del Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusión Social entendiéndose la conformidad de la prestación efectuada.
- ✓ Comprobante de pago
- ✓ Certificado de calidad de los productos



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSIÓN SOCIAL
ATE

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

XV. 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:

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

Dónde:

$$F = 0.25 \text{ para plazos mayores a sesenta (60) días o;}$$
$$F = 0.40 \text{ para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.}$$

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.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN
 - Denominación del bien : BONITO ENTERO CONGELADO
 - Denominación técnica : PESCADO, BONITO ENTERO CONGELADO
 - Unidad de medida : KILÓGRAMO
 - Descripción general : Es el pescado de la especie *Sarda chilensis* apto para consumo humano, al que no se le ha quitado las vísceras y que ha sido sometido a un proceso de congelación rápida.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN
 - 2.1. Del bien

El bonito entero congelado debe ser elaborado con pescado sano de una calidad apta para venderse al estado fresco para el consumo humano y debe haber sido sometido a un proceso de congelación en un equipo adecuado, de modo que el intervalo de temperaturas de cristalización máxima transcurra en el menor tiempo posible. El proceso de congelación rápida no debe considerarse completo hasta que el producto alcance una temperatura de -18 °C o inferior en el centro térmico, una vez estabilizada la temperatura. Asimismo, podrán utilizarse antioxidantes de acuerdo con los criterios de la norma Codex CXS 192-1995 (2021) NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS, según lo indicado en los numerales 2.2 y 4 de la norma Codex CXS 36-1981 (2017) y en la Norma Sana para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

Si el bonito entero congelado está gaseado, el agua utilizada para el gaseado o para la preparación de soluciones de gaseado debe ser agua potable*, según lo indicado en el numeral 3.2 de la norma Codex CXS 36-1981 (2017).

El bonito entero congelado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
El número total de unidades defectuosas, clasificadas de conformidad con los siguientes requisitos, no debe ser mayor que el 10% de la muestra, de acuerdo con la descripción (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6.5.		
Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características siguientes:		
Deshidratación profunda	En más del 10 por ciento de la superficie del bonito entero congelado se observa una pérdida excesiva de humedad que se manifiesta claramente en forma de alteraciones de color blanco o amarillo de la superficie que enmascaran el color de la carne, penetran por debajo de la superficie y no pueden eliminarse fácilmente raspando con un cuchillo u otro instrumento afilado sin afectar en exceso el aspecto del pescado.	CXS 36-1981 (2017) NORMA PARA PESCADOS EVISCERADOS Y CONGELADOS RAPIDAMENTE
Materias extrañas	Cualquier material presente en la unidad de muestra que no provenga de pescado (excluido el material de envasado), que no constituya un peligro para la salud humana y se reconozca fácilmente sin una lente de	

* Se entiende por agua potable, al agua dulce apta para el consumo humano. Los criterios de potabilidad deben seguir los lineamientos de las "Guías para la calidad del agua potable" de la Organización Mundial de la Salud.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	aumento o se detecta mediante cualquier método, incluido mediante el uso de una lente de aumento, que revele el cumplimiento de las buenas prácticas de fabricación y de higiene.	
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores anormales persistentes e ineliminables que sean signo de descomposición o característicos de los peces.	
Textura	Alteraciones de la textura de la carne que indiquen descomposición, caracterizadas por una estructura demasiado blanda o pastosa del músculo o por la separación de la carne de las espaldas.	
Desgarramiento del abdomen	La presencia de desgarramiento del abdomen en pescados no eviscerados es indicadora de descomposición.	
Tamaño mínimo (cm)	Cumplir con el tamaño mínimo de pesca indicado en la norma de la referencia.	Resolución Ministerial 209-2001-PE, Aprobación de relación de tallas mínimas de captura y máxima de tolerancia de juveniles de ejemplares peces marinos e invertebrados, y sus modificatorias.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, Autoridad Nacional competente ¹ .	Manual Indicaciones sanitarias y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para el mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envasado y/o embalaje

El bonito entero congelado debe ser empacado de tal manera que se lo proteja de la contaminación y se mantenga en condiciones de inocuidad, según lo indicado en el artículo 93 de la Norma Sana para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el tipo de envase y embalaje que debe usar el postor, como bolsa de polietileno y caja de cartón corrugado, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado del bonito entero congelado debe cumplir con lo que aplica de los artículos 150 y 151 de la Norma Sana para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, así como con las disposiciones de la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones específicas, según lo establecido en la norma Codex CXS 36-1981 (2017).

¹ Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30083, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1102.

- nombre del alimento (se debe indicar el nombre común de la especie, también la expresión "congelado rápidamente" y la indicación de que el producto debe conservarse en condiciones que mantengan su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución);
- contenido neto (cuando el alimento esté gaseado, en la declaración del contenido neto del alimento no se incluirá el gaseado);
- instrucciones para el almacenamiento (debe indicarse que el producto debe almacenarse a una temperatura de -18 °C o inferior);
- nombre o razón social y dirección de la empresa productora, importadora o distribuidora.
- identificación del lote;
- país de origen en el caso de importación;
- fecha de duración mínima;
- instrucciones de uso;
- los aditivos en orden decreciente, en caso los tenga

La información especificada debe indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deben "figurar" siempre en el envase, según lo establecido por la norma Codex CXS 38-1981 (2017).

Precisión 3. La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada en el envase. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica

Precisión 4. No aplica



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL
ATE

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA

I. DENOMINACIÓN DE CONTRATACIÓN

Adquisición de Pollo Entero sin Menudencia, (COMEDORES POPULARES) del distrito de Ate, para el programa de Complementación Alimentaria

II. FINALIDAD

El presente proceso busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de las personas vulnerables denominada pobreza extrema por falta de ingresos, permitiendo mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del PCA.

III. ANTECEDENTES

La Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusion Social es la unidad orgánica encargada desarrollar actividades conducentes a mejorar la calidad de vida de la persona en el ámbito de la jurisdicción del distrito, a través de la promoción de programas sociales y de Complementación Alimentaria.

IV. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

OBJETIVO GENERAL:

Adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria (COMEDORES POPULARES) cuya finalidad es abastecer de productos alimenticios, cumpliendo los requerimientos nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas de adquisición, para la atención de los beneficiarios del Distrito de Ate.

OBJETIVO ESPECÍFICO:

Adquisición de Alimentos para la canasta del Programa de Complementación Alimentaria (comedores populares, hogares y albergues, y adultos en riesgo), cumpliendo con los requerimientos mínimos nutricionales establecidos y estipulados en las especificaciones técnicas adjuntas al presente, para la atención de los beneficiarios del Distrito de Ate. Se está solicitando los siguientes productos.

V. PLAZO DE EJECUCION

Se harán entregas periódicas, los bienes materia de la presente contratación se entregaran en un plazo promedio de tres (03) meses, según lo previsto en el cronograma de ejecución (para la primera entrega se contempla un plazo de tres (03) días hábiles para realizarlo, contados a partir de la modificación de la orden de compra, el cual se emitirá posterior a la firma del contrato pero en la misma fecha, las demás fechas serán como se muestra en el contrato

VI. CRONOGRAMA DE EJECUCION

La ejecución será de tres (03) meses de acuerdo al siguiente cronograma:

	1° ENTREGA	15 de agosto de 2023	Pollo Entero sin Menudencia	3,328.88 kg.
	2° ENTREGA	17 de octubre de 2023	Pollo Entero sin Menudencia	3,328.88 kg.
	3° ENTREGA	07 de diciembre 2023	Pollo Entero sin Menudencia	3,328.88 kg.





EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

VII. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION
Pollo Entero sin Monedencia	9,986.64 Kg.	Kg	En bolsas de 1.9 Kg. aproximado

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

- ✓ El pollo entero sin menudencia congelado debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido deshidratada apta para el consumo humano, bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP 201-054-2009 (revisada el 2021) y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, después del proceso de faenado, no debe haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de -18 °C en la misma, según lo establecido en el numeral 6.5 de la NTP 201-054-2009 (revisada el 2021). El pollo entero sin menudencia congelado debe estar exento de escarcha o bloques de hielo.
- ✓ Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armónica entre la estructura ósea y los músculos. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia, debe tener cobertura de grasa bien distribuida, no debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia.

VIII. ENVASE Y ROTULADO

- ✓ El envase y embalaje deben ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201-054-2009 (revisada el 2021).
- ✓ El rotulado del pollo entero sin menudencia congelado debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma Codex CXS-1-1985 (2018), NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS

- ✓ Presentación : 1.9 Kg. Aproximado.
- ✓ Estructura del Envase : Bolsas de Polietileno.

- ✓ En el rotulado se consignará lo siguiente:

- Nombre del producto.
- País de origen.
- Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Peso neto.
- Numero de autorización sanitaria de establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de alimentos agropecuarios y plenos, otorgado por el SENASA



EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

NOMBRE DEL PRODUCTO PESO NETO
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (COMEDORES POPULARES)



MUNICIPALIDAD DISTRITAL
DE ATE

DISTRIBUCION GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA

DATOS DEL PROVEEDOR

INFORMACION NUTRICIONAL DEL PRODUCTO

INFORMACION DEL ROTULADO SEGUN
REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL
SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS D.S. 007-
98 SA y la NTP 205.023-2014

IX. VIDA UTIL

La vida útil del producto debe ser no menor a 06 meses, contados desde la fecha de ingreso a los almacenes de la entidad.

X. ALMACENAMIENTO

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre pañuelos en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejados de la luz directa.

XI. TIEMPO DE REPOSICION

El tiempo de reposición del producto por defectos o fallas es de 03 días calendario, computados desde el día siguiente de advertido de los defectos por parte de la Entidad

XII. TRANSPORTE

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





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

Los alimentos serán recepcionados en los diversos centros de acopio como a continuación se detalla.

LUGARES DE CENTRO DE ACOPIO DE ALIMENTOS DE COMEDORES POPULARES

MODALIDAD	CENTRO DE ACOPIO	DIRECCION
COMEDORES POPULARES	ACOPIO N° 01	MZ J LT. 14 ZONA 2 AAHH MICHAELA BASTIDAS
	ACOPIO N° 02	MZ A LT. 14 - PROLONGACION LAS VEGAS /ASOC.SANTA ROSA
	ACOPIO N° 03	MZ. B LT.9 INMACULADA CONCEPCION
	ACOPIO N° 04	LOCAL COMUNAL S/N MZ. T COOPERATIVA MANYLSA - SANTA CLARA
	ACOPIO N° 05	AV. JAIME ZUBIETA -GRUPO A MZ. I LT.01-A
	ACOPIO N° 06	UCV 34- ZONA B LOCAL COMUNAL
	ACOPIO N° 07	AGENCIA MUNICIPAL DE HUAYCAN
	ACOPIO N° 08	AGENCIA MUNICIPAL DE HUAYCAN
	ACOPIO N° 09	UCV 136 LT.42-ZONA I HUAYCAN
	ACOPIO N° 10	AGENCIA MUNICIPAL DE HUAYCAN

XIII. CONFORMIDAD

La Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusion Social, es el área responsable de otorgar la conformidad de la prestación efectuada.

XIV. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS A CUENTA, conforme al siguiente detalle: Se realizará en pagos periódicos de acuerdo a lo establecido en el cronograma de entregas (pago por entrega realizada), además conforme al artículo 149.1° del RLCE, las contraprestaciones pactadas se pagaran dentro de los quince (15) días calendario siguientes a la recepción de la conformidad del Área Usaria.

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

- ✓ Recpción del área de almacén.
- ✓ Informe del funcionario responsable del Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusion Social emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- ✓ Comprobante de pago.
- ✓ Certificado de calidad de los productos.

XV. 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:

Fórmula:

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

Dónde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;
F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL

EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

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



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA CONGELADO
Denominación técnica : POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA CONGELADO
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Pollo es el ave de la especie Gallus domesticus, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del estómago es flexible. El pollo entero sin menudencia congelado consiste en una carcasa (cuerpo entero desangrado, desplumado y eviscerado) con todas sus partes incluyendo: pecho, alas, muslos, piernas y espinazo, que ha sido sometida a un proceso de congelación. No contiene las menudencias (cabeza, cuello o pescuezo, pititas, molleja, corazón e hígado). Tanto la punta de la labadilla como la grasa abdominal pueden o no estar presentes. La carcasa puede o no tener ríñones o pulmones.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El pollo entero sin menudencia congelado debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201-054-2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abatto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Después del proceso de faenado, no debe haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de -18 °C en la miera, según lo establecido en los numerales 3.14 y 5.6.3 de la NTP 201-054-2023. El pollo entero sin menudencia congelado debe estar exento de escarcha o bloques de hielo.

El pollo entero sin menudencia congelado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	La carcasa: <ul style="list-style-type: none">- Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armónica entre la estructura ósea y los músculos- Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida.- Puede presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia, según las tolerancias indicadas en la presente Ficha Técnica- Rotura de huesos: Puede presentar hasta una desarticulación en la pierna por unido de pollo. El cartilago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura.	NTP 201-054-2023 CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
Aspecto general		

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
	Tipo de defecto/ Ubicación de defecto	Tamaño de tolerancia (línea)	Cantidad de tolerancia (máximo)	
	Mancha rosada* en:	3 cm*	4 defectos por pollo	
	Pechuga, rabadilla, pierna o ala			
	Mancha rosada* en:	Segmento completo		
	Punta de ala			
	Callores en:	0,5 cm	6 defectos por pollo	
	Costillas, alas o rabadilla			
	Puntitas en:	1,5 cm	8 defectos por pollo	
	Mancha rosada o			
	Rasgaduras profundas* en:	5 cm	4 defectos por pollo	
	Perna o espinazo			
	Rasgaduras profundas* en:	5 cm	1 defecto por pollo	
	Perna o espinazo			
	Vena pronunciada roja* en:	5 cm	1 defecto por pollo	
	Pechuga (total)			
	Roturas de carcasas de agua* en:	2 cm*	4 defectos por pollo	
	Pechuga o pierna			
	Desangrado de cutícula en:		15% superficie total por pollo	
	Pollo completo			
	* Vira a rojo brillante en temperaturas < 2 °C.			
	*1. Diámetro			
	* Piel abierta sin afectar el músculo.			
	* Vira a rojo morado oscuro en temperaturas < 2 °C			
	* Propio del enfriamiento en el chiller.			
	Los defectos indicados se refieren a una unidad completa. La unidad de pollo con defectos que superen el tamaño y cantidad de tolerancia indicados en la tabla presentada se considera como no conforme.			
Color	Característico del pollo			
Olor	Sin germen y exento de cualquier olor anormal			
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa			
pH	De 5.8 a 6.5			
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente			Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

* Según artículo 15 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



EL NUEVO
GOBIERNO DEL
DISTRITO DE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSIÓN SOCIAL
ATE

*Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción del pollo entero sin menudencias congelado, la cual no debe exceder de -18 °C. Del mismo modo, deberá indicar si la carcasa del pollo podrá o no contener los riñones y pulmones. Asimismo, deberá indicar el peso promedio de cada carcasa de pollo, y si la punta de la rabacilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

2.2 Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deben ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deben ser impermeables, resistentes y deben proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054-2023.

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni deben representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.3 de la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

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

2.3 Rotulado

El rotulado de los envases de pollo entero sin menudencias congelado debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma Codex CXC 1-1965 (2018); NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y debe indicar lo siguiente:

- nombre del producto;
- país de origen;
- nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento;
- condiciones de almacenamiento;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Píscos, otorgado por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar las carcasas envasadas de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no podrá modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL
EL NUEVO GOBIERNO DEL DISTRITO DE ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

Nota:

Para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que, en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y puros, se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

POLLO ENTERO SIN MENDENCIA CONGELADO

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

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y puros se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.

Copia simple de la Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de procesamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 028-2007-AG, y su modificatoria.

Nota: La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL (170 Gr.)

Copia simple de la Autorización Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuicolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificaciones.

En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Autorización Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuicolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificaciones.

Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuicolas y sus Aditivos Alimentarios vigente otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.

BONITO ENTERO CONGELADO

Copia simple de la Autorización Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuicolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificaciones.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
SUBGERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA E INCLUSION SOCIAL
EL NUEVO GOBIERNO DEL DISTRITO DE ATE

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Autorización Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuicolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificaciones.

Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuicolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.

Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuicolas (vehículos solmíticos, refrigerados y/o congelados) vigente, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificaciones, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.

NOTA

Los Registros Sanitarios, autorizaciones, sus ampliaciones, y las Resoluciones emitidos, carecerán de valor si no cuentan con el sello y firma por la dirección competente.

Es de mencionar que las empresas productoras y/o empresas fabricantes deben contar con la inocuidad alimentaria.

Es responsabilidad del postor de la veracidad de información de dicho proceso.

Advertencia

La Entidad puede incluir requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los Documentos de Información Complementaria aprobados por PERÚ COMPRAS, solo si posteriormente a la fecha de publicación o actualización de dichos documentos se ha emitido alguna norma de cumplimiento obligatorio que exija al proveedor contar con determinada habilitación legal para ejecutar la actividad económica materia de contratación.

No debe exigirse la presentación de documentos para acreditar requisitos que no deriven de alguna norma que resulte aplicable específicamente al objeto materia de la contratación, como la inscripción en el Registro Único de Contribuyentes, en el Registro Nacional de Proveedores, vigencia de poder, entre otros documentos.

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 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 [CONSIGNAR EL ÓRGANO A CARGO DEL PROCEDIMIENTO, ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN] adjudicó la buena pro de la SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA 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 del bien, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁷

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA O PAGOS PERIÓDICOS, SEGÚN CORRESPONDA], 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.

⁷ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases, 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 el concepto, monto y vigencia siguiente:

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

Importante

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

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

De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/. 200,000.00). Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente.

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 deberán 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 podrá 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 CONTROVERSIAS⁸

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

Cualquiera de las partes podrá 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 LA SUSCRIPCIÓN 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, 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 Digitales⁹.

⁸ 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).

⁹ 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
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
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 ¹⁰	Si	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹¹

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.

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

¹¹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso 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

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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 ¹²	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹³	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁴	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:

¹² 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 consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹³ Ibidem.

¹⁴ Ibidem.

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁵

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.

¹⁵ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso 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
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
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
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
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 Capítulo III de la sección específica de las bases.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO
(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
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 **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

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] [%]¹⁶

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁷

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%¹⁸

¹⁶ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁷ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁸ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Consignado 1
Nombres, apellidos y firma del Consorcio 1
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

.....
Consignado 2
Nombres, apellidos y firma del Consorcio 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.

Importante para la Entidad

Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, incluir el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 5

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA EXONERACIÓN DEL IGV

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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 empresa¹⁹ 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.²⁰

[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.

¹⁹ 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 aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²⁰ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 6

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

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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.

ANEXO N° 7

PRECIO DE LA OFERTA
(EN CASO DE REDUCCIÓN DE LA OFERTA SEGÚN ART. 68 DEL REGLAMENTO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, luego de su solicitud de reducción de la oferta, declaro que 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 de la prestación 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 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]"

Importante para la Entidad

En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:

"El postor puede presentar la reducción del precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".

Incluir o eliminar, según corresponda