

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

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



[Handwritten signature]

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

[Handwritten signature]

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:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrear.
- 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° 001-2024-MPC/CS

(SEGUNDA CONVOCATORIA)

CONTRATACIÓN DE BIENES:

**ADQUISICION DE VIVERES FRESCOS Y SECOS PARA EL
CENTRO DE DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA -
CEDIF (CON FICHAS TECNICAS)**

[Firma manuscrita]

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.mrp.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 período 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 período 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 período 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

2.1. 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.

2.2. GARANTÍAS

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

2.2.1. 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.*

2.2.2. 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.

2.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*
- 2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*
- 3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*
- 4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

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

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

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

2.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

2.5. 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.

2.6. PENALIDADES

2.6.1. 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.

2.6.2. 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.

2.7. 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.

2.8. 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.

2.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
RUC N° : 20131369558
Domicilio legal : JR.PAZ SOLDAN 252-CALLAO
Teléfono: : 01-2016411
Correo electrónico: : logistica.procesos.mpc.01@gmail.com
edwinalvarez_70@hotmail.com
aapalaciosdlcpj@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **ADQUISICION DE VIVERES FRESCOS Y SECOS PARA EL CENTRO DE DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA -CEDIF (CON FICHAS TECNICAS).**

ITEM	N°	CONCEPTO	CANT.	U.M.
PAQUETE	1	Aceite vegetal comestible	668	Lt
	2	Arveja Partida	455	Kg
	3	Arveja Verde	120	Kg
	4	Arroz Pilado Superior	6200	Kg
	5	Azúcar Rubia Doméstica	1400	Kg
	6	Camote Amarillo	585	Kg
	7	Carne de Porcino Refrigerado	235	Kg
	8	Fideos largos delgado tipo Spaguetti	1065	Kg
	9	Frijol Canario	305	Kg
	10	Maíz Morado en Mazorca	120	Kg
	11	Granadilla	945	Kg
	12	Hojuela de Avena Precocida	245	Kg
	13	Harina de Trigo	106	Kg
	14	Huevo de Gallina	402	Kg
	15	Limón	48	Kg
	16	Mandarina Satsuma	1821	Kg
	17	Menudencia de res Hígado congelado	695	Kg
	18	Pallar seco	340	Kg
	19	Plátano de Seda	9710	Und
	20	Papa Canchan	600	Kg
	21	Papa Yungay	1540	Kg
	22	Papa Seca	227	Kg
	23	Palta Fuerte	258	Kg
	24	Pollo Entero s/menudencia refrigerado	3050	Kg
	25	Quinua	380	Kg
	26	Sal de cocina	410	Kg
	27	Filete de Atún en Aceite Vegetal lata x 170 gr.	1344	Und
	28	Zapallo Macre	707	Kg

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N°02 correlativo N° 001-2024-SIE-001-2024-MPC-OGAF-2 de fecha 15 de abril del 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

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

Importante

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

1.9. BASE LEGAL

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

Presupuesto.

- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE – Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Decreto Legislativo N° 1440, Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Ley N° 27815 del Código de Ética de la Función Pública.
- Ley del Procedimiento Administrativo General.

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



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

- a) Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo N° 1**).
- b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – 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.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**).
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)
- e) 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**)
- f) 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 comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas al objeto de la convocatoria debe acreditar estos requisitos.

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/>

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.

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 acápites "Documentación de presentación obligatoria" y "Documentación de presentación facultativa".

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad.

En caso el participante o postor opte por presentar recurso de apelación y por otorgar la garantía mediante depósito en cuenta bancaria, se debe realizar el abono en:

N° de Cuenta : 000-4669185
Banco : SCOTIABANK
N° CCI³ : 009-283-000004669185-33

2.4. 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 – PIDE⁴ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁵. **(Anexo N° 6)**

³ En caso de transferencia interbancaria.

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

⁵ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁶.

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 Haya⁷.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.5. 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 Mesa de Partes de la entidad, sito en: Palacio Municipal en Jr. PAZ SOLDAN 252-CALLAO.

⁶ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

⁷ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

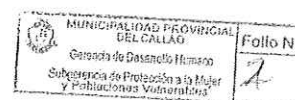
CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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.

1	Aceite vegetal comestible	668	Lt
---	---------------------------	-----	----

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 668 litros de Aceite Vegetal de Soya.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de recursos necesarios para el buen funcionamiento y la atención ininterrumpida del CEDIF.

4. AREA SOLICITANTE

Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables.

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

668 litros de Aceite Vegetal de Soya.

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Tipo: 100 % Vegetal

Embotellado en envases de 1 litro de contenido neto, transparente brillante sin turbidez ni partículas extrañas en suspensión, olor y sabor característico.

Calidad: De acuerdo a la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 10:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje Presentación

- Material del envase – PET con una capacidad de 1Lt
- Tipo de cerrado: tapa rosca de PE polietileno de alta densidad
- Color: Transparente
- Presentación: botella de 1 lt
- Envase secundario: bandeja de cartón prensado con film termoencogible.

b) Rotulado

Vida útil: Mínimo 9 meses a partir de la fecha de recibido el producto, en el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, registro sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, durante la ejecución contractual, de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.

• Transporte

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

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

• **Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Certificación Obligatoria y vigentes, Original o Copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayo por código de lote, de las características organolépticas, físico químicas, el cual debe ser emitido por cada código de lote. Emitidos por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL. En caso el organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote. Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico –químicos por una vía y será presentado durante la ejecución del contrato. Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis. Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98-SA. Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Aceite Vegetal, expedido por la DIGESA y Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° del producto 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, estos documentos se presentarán durante la ejecución contractual. Asimismo, para el caso de las pequeñas y microempresas alimentarias, deben cumplir obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH).

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS- CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.

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

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

Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N°009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.

• **Normas Técnicas**

CXC 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITE COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES.

NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición.

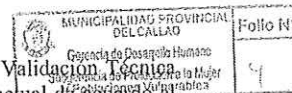
NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• **Del Proveedor**

El postor que obtenga la buena pro presentara:

Certificados vigentes, de acuerdo a lo indicado en el rubro de Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias, copia simple del Registro Sanitario vigente emitido por la



DIGESA, copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, los que se presentarán durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, siendo el Certificado de Calidad condicionante para la recepción del producto, el cual deberá presentarse todos los días martes antes de la entrega de los insumos correspondientes a la próxima semana, con la finalidad de realizar las revisiones correspondientes, lo mismo que con los Organismos de Inspección y/o Autoridades Sanitarias.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir los protocolos para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• Lugar

Los alimentos serán entregados en el almacén de la cocina de las Instalaciones del CEDIF, en Jirón Lima S/N AA.HH. Manuel Dulanto- Callao. Espalda del colegio politécnico nacional del Callao. La recepción será otorgada por el Encargado de recepcionar los bienes del Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, de conformidad con el numeral 168.1 del Art. 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que (...) "en el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén.

• Plazo

El plazo de ejecución de la prestación es de 12 meses, con entregas periódicas semanales y/o mensuales de acuerdo a lo programado. El plazo para las entregas se indica en el cronograma Anexo.

6. Forma de Pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos semanales y/o al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, en moneda nacional Soles, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de documentos de pago.



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

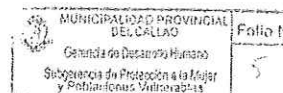
- Recepción del Encargado (a) del Centro de Desarrollo Integral de la Familia- CEDIF.
- Informe de la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables otorgando la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de Pago
- Guía de Remisión suscrita por el Encargado del almacén central de la Municipalidad Provincial del Callao.
- Código de cuenta interbancaria (CCI)
- Copia del certificado de calidad o del informe de ensayo.

7. Conformidad

La conformidad será emitida por el área usuaria, la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables, en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, quien verifica la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

8. Reposición de los bienes defectuosos u observados

En el caso que durante la entrega o posterior a la entrega de alimentos por parte del contratista,



se encontrara productos defectuosos u observados, que han sufrido daños, quebraduras, roturas, etc., o cuyas características físico – químicas, organolépticas, así como su presentación, se encuentren alteradas o en mal estado, sin causa atribuible al usuario, o cualquier otro defecto de fabricación o vicio oculto, antes del vencimiento del bien; serán reemplazados por otros de igual o superiores características al bien contratado, en un plazo no mayor a 02 (Dos) días hábiles, contados desde el día siguiente que se le notifica el hecho al contratista para que realice la reposición. Asimismo, precisamos que el canje y/o reposición se efectuará a sólo requerimiento del área usuaria, quien notificará el hecho por correo electrónico u otro medio; dicha obligación de reposición será asumida por el contratista sin costo alguno adicional para la entidad.

9. Responsabilidad del Contratista

La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, Art. 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para el caso de alimentos no perecibles de frecuencia de entrega mensual, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato. Para el caso de alimentos perecibles de frecuencia de entrega semanal, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de 90 días, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

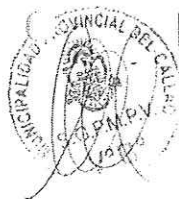
10. Penalidades

Las penalidades aplicables son identificadas y sustentadas por el área usuaria cuando se configure una situación de incumplimiento de las Especificaciones Técnicas y/o cuando se incumpla el plazo establecido, situaciones imputables al contratista.

De acuerdo con lo establecido en los Artículos 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado:

Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación

Se refiere en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones. A continuación se especifica la aplicación de la penalidad.



N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD
1	No entregar los alimentos en el plazo establecido en el cronograma, retraso injustificado.	<p>Se aplica una Penalidad por Mora por cada día de atraso. Se calcula de acuerdo a la formula establecida en el inciso 162.1 del Art. 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, donde se señala lo siguiente:</p> $\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto vigente}}{F \times \text{Plazo vigente en días}}$ <p>Donde F tiene los siguientes valores: $F = 0.40$ Para plazos menores o iguales a 60 días. $F = 0.25$ Para plazos mayores a 60 días. En ambos casos para bienes, servicios en general.</p> <p>Además, se deberá tomar en cuenta lo mencionado en el inciso 162.2, que a la letra dice: Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.</p>

Otras Penalizaciones

Siempre que sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. A continuación, se especifica la aplicación de cada penalidad.

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

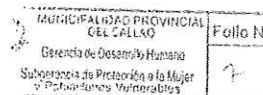
11. Requisitos de Habilitación

Copia Simple del Registro Sanitario vigente del bien, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los Artículos 102°- 105° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e inocuidad alimentaria, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA.



[Handwritten signature]

**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 fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (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:

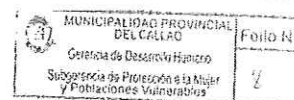
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	El característico del producto designado	CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Olor y sabor	Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios	
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0,2% m/m	
Impurezas insolubles	Máximo 0,05% m/m	
Contenido de jabón	Máximo 0,005% m/m	
Hierro (Fe)	Máximo 2,5 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0,1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0,6 mg de KOH/g de aceite	
Índice de peróxido	Hasta 10 millequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	

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

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.



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 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 Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA 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 contenido 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 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:

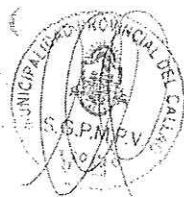
- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de registro sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando 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

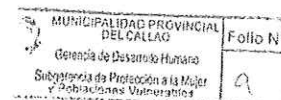
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



[Handwritten signature and initials in blue ink]

2	Arveja Partida	455	Kg
---	----------------	-----	----



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 455 kg de Arveja partida Calidad 2 Superior.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de recursos necesarios para el buen funcionamiento y la atención ininterrumpida del CEDIF.

4. AREA SOLICITANTE

Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables.

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

455 kg de Arveja partida Calidad 2 -Superior

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Seca.

La arveja partida calidad 2 - superior deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y exenta de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (mismo color, forma y otras características varietales).

Calidad 2- superior, con 15 % máximo de humedad, de acuerdo a la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 10:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje Presentación

Envase primario: Bolsa de Polietileno resistente a la manipulación, herméticamente cerrada, en presentaciones de 5 kg o menos de peso.

Envase secundario: En bolsones de polietileno gruesos que permitan la manipulación, herméticamente cerrados.

b) Rotulado

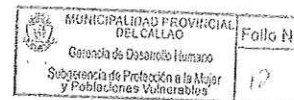
Vida útil: Mínimo 6 meses, contado desde la fecha de recepción de bien, indicando fechas de producción, que no deberá de ser mayor a los 3 meses con respecto a la fecha de entrega, el rotulado deberá indicar: la fecha de vencimiento, Autorización Sanitaria, N° de lote o código, código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento, de acuerdo a la norma de rotulado, indicado en la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.

• Transporte

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.





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

• **Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Certificación vigente: Obligatorio, Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los Certificados o Informes de ensayos de los requisitos organolépticos, fisicoquímicos, sanidad y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Inspección ante INACAL. En caso el organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes. Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante o distribuidor del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis. Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98-SA. Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R. M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano, Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento, emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.

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

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021, Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.

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

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

Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.

▪ **Normas Técnicas**

NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos 2ª Edición.

NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición

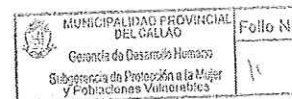
5.2 **Requisitos del Proveedor y/o personal**

Del Proveedor

El postor que obtenga la buena pro presentará:

Certificados vigentes, de acuerdo a lo indicado en el rubro de Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias, copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, siendo el Certificado de Calidad condicionante para la recepción del producto, el cual deberá presentarse todos los días martes antes de la entrega de los insumos correspondientes a la próxima semana, con la finalidad de realizar las revisiones correspondientes, lo mismo que con los Organismos de Inspección y/o Autoridades Sanitarias.





El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir los protocolos para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**
Los alimentos serán entregados en el almacén de la cocina de las Instalaciones del CEDIF, en Jirón Lima S/N AA.HH. Manuel Dulanto- Callao, Espalda del colegio politécnico nacional del Callao. La recepción será otorgada por el Encargado de recepcionar los bienes del Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, de conformidad con el numeral 168.1 del Art. 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que (...) "en el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén.

- **Plazo**
El plazo de ejecución de la prestación es de 12 meses, con entregas periódicas semanales y/o mensuales de acuerdo a lo programado. El plazo para las entregas se indica en el cronograma Anexo.

6 Forma de Pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos semanales y/o al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, en moneda nacional Soles, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de documentos de pago.

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

- a) Recepción del Encargado (a) del Centro de Desarrollo Integral de la Familia- CEDIF.
- b) Informe de la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables otorgando la conformidad de la prestación efectuada.
- c) Comprobante de Pago
- d) Guía de Remisión suscrita por el Encargado del almacén central de la Municipalidad Provincial del Callao o por quien haga sus veces.
- e) Código de cuenta interbancaria (CCI)
- f) Copia del certificado de calidad o del informe de ensayo, de ser el caso.

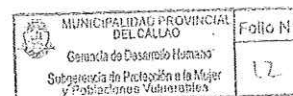
7 Conformidad

La conformidad será emitida por el área usuaria, la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables, en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, quien verifica la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

8 Reposición de los bienes defectuosos u observados

En el caso que durante la entrega o posterior a la entrega de alimentos por parte del contratista, se encontrara productos defectuosos u observados, que han sufrido daños, quebraduras, roturas, etc., o cuyas características físico - químicas, organolépticas, así como su presentación, se encuentren alteradas o en mal estado, sin causa atribuible al usuario, o cualquier otro defecto de fabricación o vicio oculto, antes del vencimiento del bien; serán reemplazados por otros de igual o superiores características al bien contratado, en un plazo no mayor a 02 (Dos) días hábiles, contados desde el día siguiente que se le notifica el hecho al contratista para que realice la reposición. Asimismo, precisamos que el canje y/o reposición se efectuará a sólo requerimiento del área usuaria, quien notificará el hecho por correo electrónico u otro medio; dicha obligación de reposición será asumida por el contratista sin costo alguno adicional para la entidad.





9 Responsabilidad del Contratista

La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, Art. 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para el caso de alimentos no perecibles de frecuencia de entrega mensual, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato. Para el caso de alimentos perecibles de frecuencia de entrega semanal, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de 90 días, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

10 Penalidades

Las penalidades aplicables son identificadas y sustentadas por el área usuaria cuando se configure una situación de incumplimiento de las Especificaciones Técnicas y/o cuando se incumpla el plazo establecido, situaciones imputables al contratista.

De acuerdo con lo establecido en los Artículos 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado:

Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación

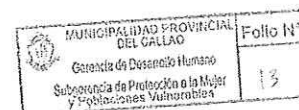
Se refiere en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones. A continuación se especifica la aplicación de la penalidad.

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD
1	No entregar los alimentos en el plazo establecido en el cronograma, en el retraso injustificado.	<p>Se aplica una Penalidad por Mora por cada día de atraso. Se calcula de acuerdo a la fórmula establecida en el inciso 162.1 del Art. 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, donde se señala lo siguiente:</p> <p style="text-align: center;">$0.10 \times \text{Monto vigente}$</p> <p>Penalidad diaria = $F \times \text{Plazo vigente en días}$</p> <p>Donde F tiene los siguientes valores: $F = 0.40$ Para plazos menores o iguales a 60 días. $F = 0.25$ Para plazos mayores a 60 días. En ambos casos para bienes, servicios en general.</p> <p>Además, se deberá tomar en cuenta lo mencionado en el inciso 162.2, que a la letra dice: Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.</p>

Otras Penalidades

Siempre que sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. A continuación se especifica la aplicación de cada penalidad.





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

- Requisitos de habilitación

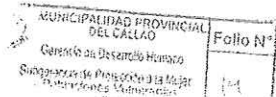
Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria -SENASA según indica el Artículo 33° del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.



A

P

Call

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR
 Denominación técnica : ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : La arveja partida son los cotiledones 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.

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 el 2019), y debe presentar las siguientes características:

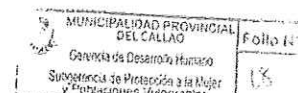
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Los granos de arveja partida deben:	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
	— Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.	
	— Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.	
	— Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).	
Contenido de humedad	Máximo 15%	
Grado de calidad	Grano infectado	0,00%
	Grano picado	Máximo 0,80%
	Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%
	Grano con cáscara (testa)	Máximo 2,00%
	Grano quemado	Máximo 0,50%
	Materias extrañas	Máximo 0,20%
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: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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,

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.



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).

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 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 el 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 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.

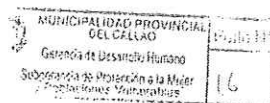


3

Arveja Verde

120

Kg



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 120 kg de Arveja Verde Categoría Segunda.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de recursos necesarios para el buen funcionamiento y la atención ininterrumpida del CEDIF.

4. AREA SOLICITANTE

Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables.

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

120 kg de Arveja Verde Categoría Segunda

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Por kilogramos, frescas, en vainas sanas, verdes brillantes (claro u oscuro) tamaño mediano, entre 8,7 mm y 10,3 mm, sanos, libres de picaduras, principios de pudrición e insectos, como lo indica la Ficha Técnica de Perú Compras.

• Condiciones de operación

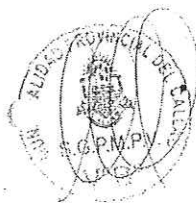
La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 10:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje Presentación

En Bolsas de polietileno de alta densidad y/o mallas, resistentes a la manipulación, de 5 kg. de peso neto, que permitan la respiración del alimento.

Rotulado: En el envase, de ser el caso, como lo indica la Ficha Técnica de Perú Compras.



Transporte

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.

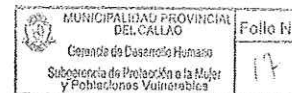
Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.

• Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

Copia del Certificado de la Autorización Sanitaria de Establecimiento, emitido por SENASA vigente, que se presentará en la ejecución contractual.

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

Resolución Directoral N° 154-2011-SENASA-AG-DIAIA. "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA.



Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021, Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA, Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio, Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines, Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA

- **Normas Técnicas**
Normas del Codex: CAC/RCP 1-1969. PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997, 2013, 2020. Correcciones editoriales 2011).
CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS
CAC/RCP 53-2003, CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS (Adoptado en 2003, Revisado en 2017).
NTP 011.106:2016 HORTALIZAS. Arveja verde, Requisitos. 2ª Edición
CXC 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**
El postor que obtenga la buena pro presentará:
Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir los protocolos para reducir los riesgos de contagio del COVID-19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

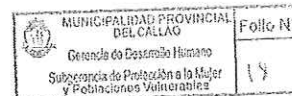
- **Lugar**
Los alimentos serán entregados en el almacén de la cocina de las Instalaciones del CEDIF, en Jirón Lima S/N AA.HH. Manuel Delantó - Callao. Espalda del colegio politécnico nacional del Callao. La recepción será otorgada por el Encargado de recepcionar los bienes del Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, de conformidad con el numeral 168.1 del Art. 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que (...) "en el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén.

• Plazo

El plazo de ejecución de la prestación es de 12 meses, con entregas periódicas semanales y/o mensuales de acuerdo a lo programado. El plazo para las entregas se indica en el cronograma Anexo.

6. Forma de Pago





La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos semanales y/o al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, en moneda nacional Soles, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de documentos de pago.

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

- Recepción del Encargado (a) del Centro de Desarrollo Integral de la Familia- CEDIF.
- Informe de la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables otorgando la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de Pago
- Gufa de Remisión suscrita por el Encargado del almacén central de la Municipalidad Provincial del Callao.
- Código de cuenta interbancaria (CCI)
- Copia del certificado de calidad o del informe de ensayo, de ser el caso.

7. Conformidad

La conformidad será emitida por el área usuaria, la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables, en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, quien verifica la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

8. Reposición de los bienes defectuosos u observados

En el caso que durante la entrega o posterior a la entrega de alimentos por parte del contratista, se encontrara productos defectuosos u observados, que han sufrido daños, quebraduras, roturas, etc., o cuyas características físico - químicas, organolépticas, así como su presentación, se encuentren alteradas o en mal estado, sin causa atribuible al usuario, o cualquier otro defecto de fabricación o vicio oculto, antes del vencimiento del bien; serán reemplazados por otros de igual o superiores características al bien contratado, en un plazo no mayor a 02 (Dos) días hábiles, contados desde el día siguiente que se le notifica el hecho al contratista para que realice la reposición. Asimismo, precisamos que el canje y/o reposición se efectuará a sólo requerimiento del área usuaria, quien notificará el hecho por correo electrónico u otro medio; dicha obligación de reposición será asumida por el contratista sin costo alguno adicional para la entidad.

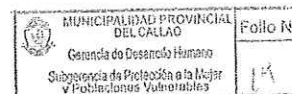
9. Responsabilidad del Contratista

La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, Art. 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para el caso de alimentos no perecibles de frecuencia de entrega mensual, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato. Para el caso de alimentos perecibles de frecuencia de entrega semanal, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de 90 días, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

10. Penalidades

Las penalidades aplicables son identificadas y sustentadas por el área usuaria cuando se configure una situación de incumplimiento de las Especificaciones Técnicas y/o cuando se incumpla el plazo establecido, situaciones imputables al contratista.





De acuerdo con lo establecido en los Artículos 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado:

Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación

Se refiere, en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones, a continuación se especifica la aplicación de la penalidad.

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD
1	No entregar los alimentos en el plazo establecido en el cronograma, retraso injustificado.	<p>Se aplica una Penalidad por Mora por cada día de atraso. Se calcula de acuerdo a la fórmula establecida en el inciso 162.1 del Art. 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, donde se señala lo siguiente:</p> $\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto vigente}}{F \times \text{Plazo vigente en días}}$ <p>Donde F tiene los siguientes valores: $F = 0.40$ Para plazos menores o iguales a 60 días. $F = 0.25$ Para plazos mayores a 60 días. En ambos casos para bienes, servicios en general.</p> <p>Además, se deberá tomar en cuenta lo mencionado en el inciso 162.2, que a la letra dice: Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.</p>

Otras Penalidades

Siempre que sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. A continuación, se especifica la aplicación de cada penalidad.

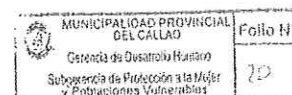
N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos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

• **Requisitos de habilitación**

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



[Handwritten signature and scribbles]



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ARVEJA VERDE CATEGORÍA SEGUNDA
Denominación técnica : VAINAS DE ARVEJA VERDE CATEGORÍA SEGUNDA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La arveja verde es la semilla inmadura de la especie *Pisum sativum* L. La vaina es el fruto de las plantas de la familia Fabaceas (Leguminosas), que contiene las semillas de arveja verde.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las vainas de la arveja verde categoría segunda deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas; pertenecerán a la misma variedad y deben estar en condiciones adecuadas para su manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según lo especificado en el numeral 5.1.1 de la NTP 011.106:2016.

El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por arvejas frescas de la misma variedad, grado, color y calibre. La parte visible del contenido del empaque debe ser representativa del conjunto, según lo indicado en el numeral 8.1.3 de la NTP 011.106:2016.

Y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD											
Consistencia		Granos ligeramente duros y ligeramente harinosos.	NTP 011.106:2016 HORTALIZAS. Arveja verde. Requisitos. 2ª Edición								
Llenado de vainas		Tolerable hasta el 80% de vainas llenas.									
Color de vaina y granos		Ligeramente descoloridas y los granos de color ligeramente pálido.									
Tamaño		<table><tr><th>Tamaño</th><th>Diámetro ecuatorial del grano</th></tr><tr><td>Pequeño</td><td>Entre 7,1 mm y 8,7 mm</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>Entre 8,7 mm y 10,3 mm</td></tr><tr><td>Grande</td><td>Mayor a 10,3 mm</td></tr></table>		Tamaño	Diámetro ecuatorial del grano	Pequeño	Entre 7,1 mm y 8,7 mm	Mediano	Entre 8,7 mm y 10,3 mm	Grande	Mayor a 10,3 mm
		Tamaño		Diámetro ecuatorial del grano							
		Pequeño		Entre 7,1 mm y 8,7 mm							
		Mediano	Entre 8,7 mm y 10,3 mm								
Grande	Mayor a 10,3 mm										
Sanidad		Daños serios: Indicios de pudrición	Se tolera 1% de vaina con indicios de pudrición, sin afectar a los granos.								
		Daños leves: manchas ligeras, heridas cicatrizadas	Se tolera 50% de arvejas con defectos.								
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.								

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.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el tamaño de las arvejas verdes, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.106:2016, por ejemplo: Arveja verde categoría segunda - tamaño grande.

2.2. Envase y/o embalaje

Las vainas de arvejas verdes categoría segunda deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según lo indicado en el numeral 8.1.1 de la NTP 011.106:2016.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según se indica en el numeral 8.1.4 de la NTP 011.106:2016.

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

2.3. Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 011.106:2016, conteniendo las siguientes indicaciones:

- peso neto en kilogramos;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o marca del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

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.

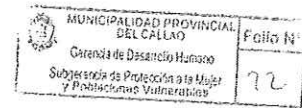
2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



4	Arroz Pilado Superior	6200	Kg
---	-----------------------	------	----



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**
Adquisición de 6200 kg de Arroz Pilado Superior.

2. **FINALIDAD PÚBLICA**
Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.

3. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION**

Objetivo

Abastecer de recursos necesarios para el buen funcionamiento y la atención ininterrumpida del CEDIF.

4. **AREA SOLICITANTE**
Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables.

5. **DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR**
6200 K.G. Arroz Pilado Superior

5.1 Características y Condiciones**• Características Técnicas**

Arroz elaborado grado 2- superior mediano. Producto Peruano.

El arroz pilado superior, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que represente un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios, de fielen y polvillo, de acuerdo a la Ficha Técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 10:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado**a) Embalaje Presentación**

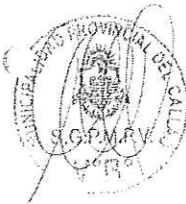
Envases de polipropileno tejido de primer uso, con doble trama, transparente, resistente al almacenamiento, manipuleo y transporte, en presentación de sacos de 50 kg. de peso neto, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. Deben facilitar los muestreos e inspecciones. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables. Estos envases deberán corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, que cumpla con lo establecido en el Art. 119 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. El cerrado de los sacos, bien cosidos o sellados.

b) Rotulado

Vida útil: Mínimo 06 meses, a partir de la fecha de recibido el producto, el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado indicada en del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras, durante la ejecución contractual.

• Transporte

Transporte



[Handwritten signature]

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	Folio N°
Gerencia de Administración OFICINA LOGISTICA	1281

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	Folio N°
Gerencia de Desarrollo Humano Subgerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables	23

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

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

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

Certificación: Obligatorio, Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados vigentes durante el periodo señalado por la entidad que lo emite, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, emitidos por un Organismo de Inspección ante INACAL. En caso el organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes, de acuerdo a la NTP - ISO 2859 -1, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65. Las características microbiológicas deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R. M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano. Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis. Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98-SA. Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Arroz Pilado Superior (debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la DIGESA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente y copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, estos documentos se presentarán durante la ejecución contractual.

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a

SARS- CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.

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

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

Decreto Supremo N° 003-2023-SA, prorroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.

- **Normas Técnicas**

NTP 205.011:2021 Arroz. Arroz elaborado. Requisitos 3ª Edición

NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición y su Corrigenda Técnica 2.

NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**



[Handwritten signature in blue ink]

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	Folio N°
Gerencia de Administración OFICINA LOGÍSTICA	1250

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	Folio N°
Gerencia de Desarrollo Humano Subgerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables	74

El postor que obtenga la buena pro presentará:

Copia de los Certificados o Informes de Ensayos vigentes, de acuerdo a lo indicado en el rubro de Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias, copia simple del Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA, copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la Validación Técnica Oficial al Plan HACCP. Lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, siendo el Certificado de Calidad condicionante para la recepción del producto, el cual deberá presentarse todos los días martes antes de la entrega de los insumos correspondientes a la próxima semana, con la finalidad de realizar las revisiones correspondientes, lo mismo que con los Organismos de Inspección y/o Autoridades Sanitarias.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir los protocolos para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• Lugar

Los alimentos serán entregados en el almacén de la cocina de las Instalaciones del CEDIF, en Jirón Lima S/N AA.HH. Manuel Dulanto- Callao. Espalda del colegio politécnico nacional del Callao. La recepción será otorgada por el Encargado de recepcionar los bienes del Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, de conformidad con el numeral 168.1 del Art. 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que (...) "en el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén.


• Plazo

El plazo de ejecución de la prestación es de 12 meses, con entregas periódicas semanales y/o mensuales de acuerdo a lo programado. El plazo para las entregas se indica en el cronograma Anexo.

6. Forma de Pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos semanales y/o al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, en moneda nacional Soles, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de documentos de pago.

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

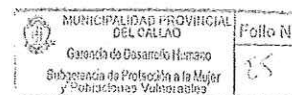
- 
- Recepción del Encargado (a) del Centro de Desarrollo Integral de la Familia- CEDIF.
 - Informe de la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables otorgando la conformidad de la prestación efectuada.
 - Comprobante de Pago
 - Guía de Remisión suscrita por el Encargado del almacén central de la Municipalidad Provincial del Callao.
 - Código de cuenta interbancaria (CCI)
 - Copia del certificado de calidad o del informe de ensayo.

7. Conformidad

La conformidad será emitida por el área usuaria, la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables, en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, quien verifica la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

8. Reposición de los bienes defectuosos u observados

En el caso que durante la entrega o posterior a la entrega de alimentos por parte del contratista,



se encontrara productos defectuosos u observados, que han sufrido daños, quebraduras, roturas, etc., o cuyas características físico – químicas, organolépticas, así como su presentación, se encuentren alteradas o en mal estado, sin causa atribuible al usuario, o cualquier otro defecto de fabricación o vicio oculto, antes del vencimiento del bien; serán reemplazados por otros de igual o superiores características al bien contratado, en un plazo no mayor a 02 (Dos) días hábiles, contados desde el día siguiente que se le notifica el hecho al contratista para que realice la reposición. Asimismo, precisamos que el canje y/o reposición se efectuará a sólo requerimiento del área usuaria, quien notificará el hecho por correo electrónico u otro medio; dicha obligación de reposición será asumida por el contratista sin costo alguno adicional para la entidad.

9. Responsabilidad del Contratista

La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, Art. 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para el caso de alimentos no perecibles de frecuencia de entrega mensual, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato. Para el caso de alimentos perecibles de frecuencia de entrega semanal, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de 90 días, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

10. Penalidades

Las penalidades aplicables son identificadas y sustentadas por el área usuaria cuando se configure una situación de incumplimiento de las Especificaciones Técnicas y/o cuando se incumpla el plazo establecido, situaciones imputables al contratista. De acuerdo con lo establecido en los Artículos 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado:

Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación

Se refiere en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones. A continuación se especifica la aplicación de la penalidad.

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD
1	No entregar los alimentos en el plazo establecido en el cronograma, retraso injustificado.	<p>Se aplica una Penalidad por Mora por cada día de atraso. Se calcula de acuerdo a la formula establecida en el inciso 162.1 del Art. 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, donde se señala lo siguiente:</p> $0.10 \times \text{Monto vigente}$ <p>Penalidad diaria = $\frac{0.10 \times \text{Monto vigente}}{F \times \text{Plazo vigente en días}}$</p> <p>Donde F tiene los siguientes valores: $F = 0.40$ Para plazos menores o iguales a 60 días. $F = 0.25$ Para plazos mayores a 60 días. En ambos casos para bienes, servicios en general.</p> <p>Además, se deberá tomar en cuenta lo mencionado en el inciso 162.2, que a la letra dice: Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.</p>



Otras Penalizaciones

Siempre que sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. A continuación, se especifica la aplicación de cada penalidad.

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

Requisitos de Habilitación

Copia Simple del Registro Sanitario vigente del bien, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los Artículos 102°- 105° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e inocuidad alimentaria, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA.



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 que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

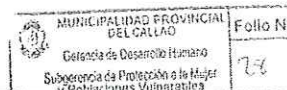
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

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										
Requisitos generales y específicos	<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 cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.- Estar exento de fielén y polvillo.	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición								
Clase y longitud	<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> <table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><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></table>		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%									
<u>Grado (tolerancias)</u>										
- Granos rojos	Máximo 0,5%									
- Granos tizosos totales	Máximo 4%									
- Granos tizosos parciales	Máximo 10%									
- Granos dañados	Máximo 0,5%									
- Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0%									
- Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se	Máximo 0,25%									



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
permite la presencia de materias extrañas (inorgánicas)		
- 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 ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, 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 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 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 Bebidas, 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 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica² 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 del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

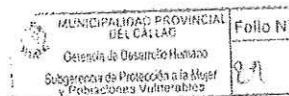
2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de 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 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerar 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° 034-2008-AG.

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

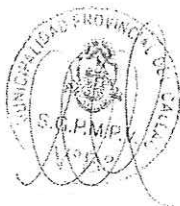


- grado del arroz;
- país de origen.

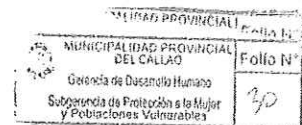
Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



5	Azúcar Rubia Doméstica	1400	Kg
---	------------------------	------	----

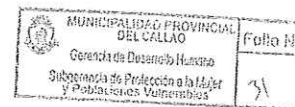


ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**
Adquisición de 1400 kg de Azúcar rubia doméstica.
 2. **FINALIDAD PÚBLICA**
Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.
 3. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION**
Objetivo
Abastecer de recursos necesarios para el buen funcionamiento y la atención ininterrumpida del CEDIF.
 4. **AREA SOLICITANTE**
Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables.
 5. **DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR**
1400 kg de Azúcar rubia doméstica
- 5.1 Características y Condiciones
- **Características Técnicas**
La azúcar rubia doméstica, debe tener color amarillo pardo, sabor y olor característico, no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto, libre de impureza y cuerpos extraños.
Calidad: De primera, de acuerdo a la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.
 - **Condiciones de operación**
La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 10:00 am.
 - **Embalaje, rotulación y etiquetado**
 - a) **Embalaje Presentación**
Sacos de polipropileno o bolsas de papel Kraft de triple pliego, de primer uso, herméticamente cerrados, resistentes a la manipulación, almacenamiento y transporte, con presentaciones de 5 kg., 25 kg. o 50 kg. los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables. Estos envases deberán corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, que cumpla con lo establecido en el Art. 119 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Deben encontrarse bien cosidos o sellados y facilitar los muestreos e inspecciones.
 - b) **Rotulado**
Vida útil: Mínimo 09 meses, a partir de la fecha de recibido el producto, en el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, registro sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, indicado en la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras, durante la ejecución contractual.
 - **Transporte**

Transporte





El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

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

- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**
Copia del certificado de calidad vigente. Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Azúcar Rubia Doméstica expedido por la DIGESA y copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, estos documentos se presentarán durante la ejecución contractual.
D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS- CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N°009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.
- **Normas Técnicas**
NTP 207.007: 2015. Azúcar. Azúcar Rubia. Requisitos. 4ª Edición.
NTP 207.058:2014 Azúcar. Rotulado. 2ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• Del Proveedor

El postor que obtenga la buena pro presentara:

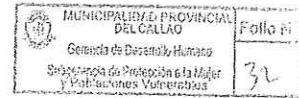
Copia del Certificado de Calidad, copia simple del Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA, copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP o PGH, emitida por la DIGESA, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, siendo el Certificado de Calidad condicionante para la recepción del producto, el cual deberá presentarse todos los días martes antes de la entrega de los insumos correspondientes a la próxima semana, con la finalidad de realizar las revisiones correspondientes, lo mismo que con los Organismos de Inspección y/o Autoridades Sanitarias.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir los protocolos para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**





Los alimentos serán entregados en el almacén de la cocina de las Instalaciones del CEDIF, en Jirón Lima S/N AA.HH. Manuel Dulanto- Callao, Espalda del colegio politécnico nacional del Callao. La recepción será otorgada por el Encargado de recepcionar los bienes del Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, de conformidad con el numeral 168.1 del Art. 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que (...) "en el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén.

• **Plazo**

El plazo de ejecución de la prestación es de 12 meses, con entregas periódicas semanales y/o mensuales de acuerdo a lo programado. El plazo para las entregas se indica en el cronograma Anexo.

6. Forma de Pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos semanales y/o al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, en moneda nacional Soles, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de documentos de pago.

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

- Recepción del Encargado (a) del Centro de Desarrollo Integral de la Familia- CEDIF.
- Informe de la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables otorgando la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de Pago
- Guía de Remisión suscrita por el Encargado del almacén central de la Municipalidad Provincial del Callao.
- Código de cuenta interbancaria (CCI)
- Copia del certificado de calidad o del informe de ensayo, de ser el caso.

7. Conformidad

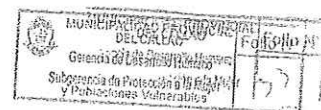
La conformidad será emitida por el área usuaria, la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables, en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, quien verifica la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

8. Reposición de los bienes defectuosos u observados

En el caso que durante la entrega o posterior a la entrega de alimentos por parte del contratista, se encontrara productos defectuosos u observados, que han sufrido daños, quebraduras, roturas, etc., o cuyas características físico - químicas, organolépticas, así como su presentación, se encuentren alteradas o en mal estado, sin causa atribuible al usuario, o cualquier otro defecto de fabricación o vicio oculto, antes del vencimiento del bien; serán reemplazados por otros de igual o superiores características al bien contratado, en un plazo no mayor a 02 (Dos) días hábiles, contados desde el día siguiente que se le notifica el hecho al contratista para que realice la reposición. Asimismo, precisamos que el canje y/o reposición se efectuará a sólo requerimiento del área usuaria, quien notificará el hecho por correo electrónico u otro medio; dicha obligación de reposición será asumida por el contratista sin costo alguno adicional para la entidad.

9. Responsabilidad del Contratista





La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, Art. 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para el caso de alimentos no perecibles de frecuencia de entrega mensual, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato. Para el caso de alimentos perecibles de frecuencia de entrega semanal, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de 90 días, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

10. Penalidades

Las penalidades aplicables son identificadas y sustentadas por el área usuaria cuando se configure una situación de incumplimiento de las Especificaciones Técnicas y/o cuando se incumpla el plazo establecido, situaciones imputables al contratista.

De acuerdo con lo establecido en los Artículos 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado:

Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación

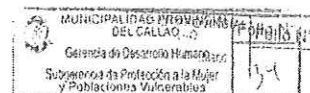
Se refiere en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones. A continuación se especifica la aplicación de la penalidad.

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD
1	No entregar los alimentos en el plazo establecido en el cronograma, retraso injustificado.	<p>Se aplica una Penalidad por Mora por cada día de atraso. Se calcula de acuerdo a la formula establecida en el inciso 162.1 del Art. 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, donde se señala lo siguiente:</p> $\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto vigente}}{F \times \text{Plazo vigente en días}}$ <p>Donde F tiene los siguientes valores: F= 0.40 Para plazos menores o iguales a 60 días. F= 0.25 Para plazos mayores a 60 días. En ambos casos para bienes, servicios en general.</p> <p>Además, se deberá tomar en cuenta lo mencionado en el inciso 162.2, que a la letra dice: Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.</p>

Otras Penalidades

Siempre que sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. A continuación se especifica la aplicación de cada penalidad.





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

• **Requisitos de Habilitación**

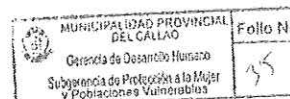
Copia Simple del Registro Sanitario vigente del bien, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los Artículos 102°- 105° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e inocuidad alimentaria, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Denominación técnica : AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (*Saccharum* sp), mediante procedimientos apropiados, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre.

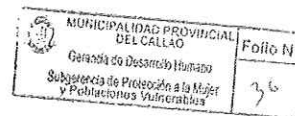
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El azúcar rubia doméstica debe presentar las características indicadas a continuación:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40% m/m	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50% m/m	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70% m/m	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - \% \text{Pol}}$	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, la autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.

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.



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 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 Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase no debe alterar las características del producto y debe preservar las mismas durante su transporte y almacenamiento, según lo indica el numeral 8.1 de la NTP 207.007:2015.

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 la Azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo indicado 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, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª 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;
- forma en que se presenta, por ejemplo: granulado;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.

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.

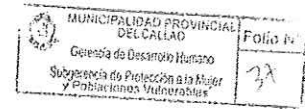
2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



6	Camote Amarillo	585	Kg
---	-----------------	-----	----



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION
Adquisición de 585 kg de Camote amarillo Calidad Primera.

2. FINALIDAD PÚBLICA
Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo
Abstenerse de recursos necesarios para el buen funcionamiento y la atención ininterrumpida del CEDIF.

4. AREA SOLICITANTE
Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables.

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR
585 kg de Camote amarillo calidad primera.

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Por kilogramo.

Uniformidad: Cada lote de camote amarillo debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel).

Alteraciones y sustancias extrañas: Exento de humedad externa anormal (mojado); olores y sabores extraños; impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc).

Tamaño (diámetro perpendicular al eje de crecimiento): Calibre de 60 mm a 100 mm, de peso aproximado de 200 g a 300g, libre de brotes y picaduras se aceptará por unidad de envase, un máximo de 15 % en peso de producto de tamaño diferente al establecido.

Sanidad y aspecto (las tolerancias se refieren al porcentaje en peso del producto por unidad de envase); de acuerdo con la ficha técnica publicada en la página de Perú Compras.
De Primera seleccionada.

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 10:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje Presentación

En sacos o mallas de polipropileno transparentes o de colores claros, que permita la respiración del alimento, resistentes a la manipulación herméticamente cerrados, de peso aproximado de 25- 30 kg, por saco o unidad de presentación.

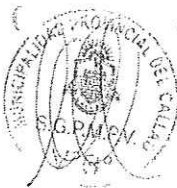
b) Rotulado: De ser el caso, en el envase, de acuerdo con la ficha técnica de Perú Compras.

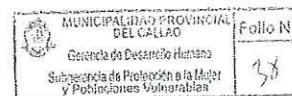
• Transporte

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.

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





- Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias
Copia del Certificado de la Autorización Sanitaria de Establecimiento, emitido por SENASA vigente, que se presentará en la ejecución contractual.
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-
AG y sus modificatorias.
Resolución Directoral N° 154-2011-SENASA-AG-DIAIA. "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA.
Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.
- Normas Técnicas
Normas del Codex: CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.
CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.
NTP 011.120:1992 (revisada el 2012). TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Camote amarillo. Requisitos. 1ª Edición.
Norma CODEX CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- Del Proveedor
El postor que obtenga la buena pro presentará:
Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir los protocolos para reducir los riesgos de contagio del COVID-19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- Lugar
Los alimentos serán entregados en el almacén de la cocina de las Instalaciones del CEDIF, en Jirón Lima S/N AA.HH. Manuel Dulanto- Callao. Espalda del colegio politécnico nacional del Callao. La recepción será otorgada por el Encargado de recepcionar los bienes del Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, de conformidad con el numeral 168.1 del Art. 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que (...) "en el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén.
- Plazo
El plazo de ejecución de la prestación es de 12 meses, con entregas periódicas semanales y/o mensuales de acuerdo a lo programado. El plazo para las entregas se indica en el cronograma Anexo.



6. Forma de Pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos semanales y/o al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, en moneda nacional Soles, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de documentos de pago.

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

- Recepción del Encargado (a) del Centro de Desarrollo Integral de la Familia- CEDIF.
- Informe de la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables otorgando la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de Pago.
- Gufa de Remisión suscrita por el Encargado del almacén central de la Municipalidad Provincial del Callao.
- Código de cuenta interbancaria (CCI)
- Copia del certificado de calidad o del informe de ensayo, de ser el caso.

7. Conformidad

La conformidad será emitida por el área usuaria, la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables, en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, quien verifica la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

8. Reposición de los bienes defectuosos u observados

En el caso que durante la entrega o posterior a la entrega de alimentos por parte del contratista, se encontrara productos defectuosos u observados, que han sufrido daños, quebraduras, roturas, etc., o cuyas características físico - químicas, organolépticas, así como su presentación, se encuentren alteradas o en mal estado, sin causa atribuible al usuario, o cualquier otro defecto de fabricación o vicio oculto, antes del vencimiento del bien; serán reemplazados por otros de igual o superiores características al bien contratado, en un plazo no mayor a 02 (Dos) días hábiles, contados desde el día siguiente que se le notifica el hecho al contratista para que realice la reposición. Asimismo, precisamos que el canje y/o reposición se efectuará a sólo requerimiento del área usuaria, quien notificará el hecho por correo electrónico u otro medio; dicha obligación de reposición será asumida por el contratista sin costo alguno adicional para la entidad.

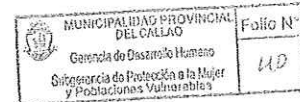
9. Responsabilidad del Contratista

La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, Art. 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para el caso de alimentos no perecibles de frecuencia de entrega mensual, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato. Para el caso de alimentos perecibles de frecuencia de entrega semanal, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de 90 días, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

10. Penalidades

Las penalidades aplicables son identificadas y sustentadas por el área usuaria cuando se configure una situación de incumplimiento de las Especificaciones Técnicas y/o cuando se incumpla el plazo establecido, situaciones imputables al contratista. De acuerdo con lo establecido en los Artículos 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado:



**Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación**

Se refiere en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones. A continuación se especifica la aplicación de la penalidad.

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD
1	No entregar los alimentos en el plazo establecido en el cronograma, retraso injustificado.	<p>Se aplica una Penalidad por Mora por cada día de atraso. Se calcula de acuerdo a la fórmula establecida en el inciso 162.1 del Art. 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, donde se señala lo siguiente:</p> $\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto vigente}}{F \times \text{Plazo vigente en días}}$ <p>Donde F tiene los siguientes valores: $F = 0.40$ Para plazos menores o iguales a 60 días. $F = 0.25$ Para plazos mayores a 60 días. En ambos casos para bienes, servicios en general.</p> <p>Además, se deberá tomar en cuenta lo mencionado en el inciso 162.2, que a la letra dice: Tanto el monto como el plazo se rellenen, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.</p>

Otras Penalidades

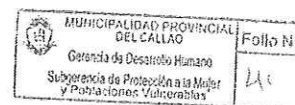
Siempre que sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. A continuación, se especifica la aplicación de cada penalidad.

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

• **Requisitos de habilitación**

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





FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA
 Denominación técnica : CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : El camote es la raíz comestible proveniente del género y especie *Ipomoea batatas* L. de la familia de las Convolvuláceas, en estado fresco y destinada para el consumo humano.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El camote amarillo calidad primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de camote amarillo debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel).	NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Camote amarillo. Requisitos. 1ª Edición
Alteraciones y sustancias extrañas	Exento de: - Humedad externa anormal (mojado). - Olores y sabores extraños. - Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.).	
Tamaño (diámetro perpendicular al eje de crecimiento)	Calibre de 60 mm a 100 mm Se aceptará por unidad de envase, un máximo de 15% en peso del producto de tamaño diferente al establecido.	
Sanidad y aspecto (las tolerancias se refieren al porcentaje en peso del producto por unidad de envase)	Desprendimiento de la piel	0%
	Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2%
	Brotamiento	0%
	Pudrición seca	0%
	Pudrición húmeda	0%
	Perforaciones, galerías (daños causados por insectos)	Máximo 1%
	Mezclas varietales	Máximo 2%
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: 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.

2.2. Envase y/o embalaje

El camote amarillo calidad primera debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los camotes, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

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

2.3. Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012):

- el nombre del producto indicado como "camote amarillo";
- el grado de calidad: "primera";
- masa aproximada en kilogramos;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

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.

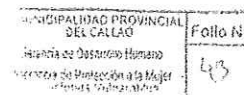
Precisión 4: No aplica.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

7	Carne de Porcino Refrigerado	235	Kg
---	------------------------------	-----	----



ESPECIFICACIONES TECNICAS

- DENOMINACION DE LA CONTRATACION**
Adquisición de 235 kg de Carne de Porcino - Brazuelo sin piel sin hueso refrigerado.
- FINALIDAD PÚBLICA**
Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.
- OBJETIVO DE LA CONTRATACION**
Objetivo
Abastecer de recursos necesarios para el buen funcionamiento y la atención ininterrumpida del CEDIF.
- AREA SOLICITANTE**
Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables.
- DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR**
235 kg de Carne de Porcino - Brazuelo sin piel sin hueso refrigerada

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Por kilogramo, sabor y aroma característico, color: tonalidades de rosado claro y con textura firme al tacto, fresca, refrigerada, de primera, corte brazuelo de cerdo, procedencia nacional. No presentará olores fuertes con indicio a putrefacción o rancidez por oxidación de las grasas. Se debe almacenar en refrigeración, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores, no deben presentar signos de infestación o infecciones. Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, de acuerdo a la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras (2.1 Del bien.....).

La carne de porcino Brazuelo sin piel sin hueso refrigerada, la cual ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C.

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 10:00 am.

Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje Presentación

En bolsas de polietileno, resistentes a la manipulación herméticamente cerrado almacenadas en jabs plásticas con hielo. En presentación de 5 kg. o menor peso.

b) Rotulado

De acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.

Vida útil: Mínimo 20 días contado desde la fecha de recepción del bien, almacenado en condiciones de congelación.

• Transporte

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

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



- **Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**
Copia del certificado de calidad. Asimismo, no deben presentar signos de infestación, o infecciones. Con copia del Certificado de Autorización Sanitaria, de establecimiento emitida por SENASA vigente, que se presentará en la ejecución contractual.
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias
Resolución Directoral N° 058-2020-MINAGRI-SENASA-DIAIA, "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias", del 15.07.2020.
Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021, Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS- CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N°009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.
- **Normas Técnicas**
NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición.
Normas del Codex: CXC 58-2005. CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.
Norma CODEX CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• Del Proveedor

El postor que obtenga la buena pro presentará:

Copia del Certificado de Calidad y Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA (primera entrega). La copia del Certificado de Calidad, se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, es decir, conjuntamente con el producto, en el mismo día.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir los protocolos para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

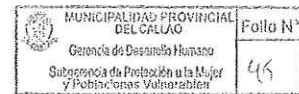
• Lugar

Los alimentos serán entregados en el almacén de la cocina de las Instalaciones del CEDIF, en Jirón Lima S/N AA.HH. Manuel Dufanto- Callao, Espalda del colegio politécnico nacional del Callao. La recepción será otorgada por el Encargado de recepcionar los bienes del Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, de conformidad con el numeral 168,1 del Art. 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que (...) "en el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén.

• Plazo

El plazo de ejecución de la prestación es de 12 meses, con entregas periódicas semanales y/o mensuales de acuerdo a lo programado. El plazo para las entregas se indica en el cronograma Anexo.



**6. Forma de Pago**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos semanales y/o al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, en moneda nacional Soles, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de documentos de pago.

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

- Recepción del Encargado (a) del Centro de Desarrollo Integral de la Familia- CEDIF.
- Informe de la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables otorgando la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de Pago
- Gufa de Remisión suscrita por el Encargado del almacén central de la Municipalidad Provincial del Callao o por quien haga sus veces.
- Código de cuenta interbancaria (CCI)
- Copia del certificado de calidad o del informe de ensayo, de ser el caso.

7. Conformidad

La conformidad será emitida por el área usuaria, la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables, en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, quien verifica la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

8. Reposición de los bienes defectuosos u observados

En el caso que durante la entrega o posterior a la entrega de alimentos por parte del contratista, se encontrara productos defectuosos u observados, que han sufrido daños, quebraduras, roturas, etc., o cuyas características físico - químicas, organolépticas, así como su presentación, se encuentren alteradas o en mal estado, sin causa atribuible al usuario, o cualquier otro defecto de fabricación o vicio oculto, antes del vencimiento del bien; serán reemplazados por otros de igual o superiores características al bien contratado, en un plazo no mayor a 02 (Dos) días hábiles, contados desde el día siguiente que se le notifica el hecho al contratista para que realice la reposición. Asimismo, precisamos que el canje y/o reposición se efectuará a sólo requerimiento del área usuaria, quien notificará el hecho por correo electrónico u otro medio; dicha obligación de reposición será asumida por el contratista sin costo alguno adicional para la entidad.

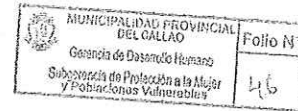
9. Responsabilidad del Contratista

La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, Art. 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para el caso de alimentos no perecibles de frecuencia de entrega mensual, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato. Para el caso de alimentos perecibles de frecuencia de entrega semanal, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de 90 días, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

10. Penalidades

Las penalidades aplicables son identificadas y sustentadas por el área usuaria cuando se configure una situación de incumplimiento de las Especificaciones Técnicas y/o cuando se incumpla el plazo establecido, situaciones imputables al contratista. De acuerdo con lo establecido en los Artículos 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado:





Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación

Se refiere en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones. A continuación se especifica la aplicación de la penalidad.

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD
1	No entregar los alimentos en el plazo establecido en el cronograma, retraso injustificado.	<p>Se aplica una Penalidad por Mora por cada día de atraso. Se calcula de acuerdo a la fórmula establecida en el Inciso 162.1 del Art. 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, donde se señala lo siguiente:</p> $\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto vigente}}{F \times \text{Plazo vigente en días}}$ <p>Donde F tiene los siguientes valores: F= 0.40 Para plazos menores o iguales a 60 días. F= 0.25 Para plazos mayores a 60 días. En ambos casos para bienes, servicios en general.</p> <p>Además, se deberá tomar en cuenta lo mencionado en el Inciso 162.2, que a la letra dice: Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.</p>

Otras Penalidades

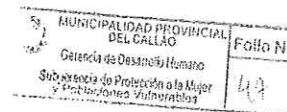
Siempre que sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. A continuación, se especifica la aplicación de cada penalidad.

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

Requisitos de habilitación

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





FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: CARNE DE PORCINO - BRAZUELO SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADO
Denominación técnica	: CARNE DE PORCINO - BRAZUELO SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Corte secundario de la carcasa de cerdo que corresponde al brazuelo entero al cual se le ha removido la piel y el hueso pudiendo quedar con o sin una capa de grasa, el cual ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El corte brazuelo sin piel sin hueso refrigerado debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria, según se indica en los numerales 6.1.1 y 6.1.3 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021), y en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

El corte brazuelo sin piel sin hueso refrigerado no debe contener residuos de sustancias de uso veterinario y aditivos alimentarios que no cumplan con lo dispuesto por la autoridad nacional competente; en caso de ausencia de ésta, se tomará como referencia lo dispuesto por el Codex Alimentarius, según lo indicado en el numeral 6.2.2 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021), o en su defecto lo dispuesto por la FDA o Unión Europea, según indicaciones del Senasa.

El corte brazuelo sin piel sin hueso refrigerado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Debe presentar un buen acabado y debe ser aprobado mediante inspección sanitaria. No debe presentar lesiones en niveles que pudieran comprometer la calidad de los cortes de carne.	NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición
Color	Característico de acuerdo a la especie	
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto del tejido muscular como la grasa	
pH	Entre 5,5 y 6,4	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: La entidad convocante deberá señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción del corte de carne de porcino no debe exceder de 4 °C. Asimismo, deberá indicar la forma de presentación del corte de porcino (como en corte entero o en porciones individuales, entre otras), si presentará o no capa de grasa e indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo: Carne de porcino - brazuelo sin piel sin hueso refrigerado, sin capa de grasa, troceado en porciones individuales (corte tipo guiso) de 80 g aproximadamente cada una, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

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

2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que se puedan transferir al producto, afectando su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según lo establecido en el numeral 6.6.1 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos, no deben contener sustancias que puedan ser consideradas dañinas para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos, determinados por la Autoridad Sanitaria, según lo establecido en el numeral 6.6.2 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

El envase y el embalaje deben ser impermeables, resistentes, deben proteger al producto y ser de primer uso. Asimismo, al eliminar el envase no debe quedar residuos sobre el producto, según lo establecido en los numerales 6.6.3 y 6.6.4 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material de envasado debe ser apto para su utilización, y ser almacenado y utilizado en forma higiénica; y las cajas o cartones deben disponer de un forro adecuado o de otro medio adecuado para proteger la carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne, tales como los cortes, son envueltas individualmente antes de ser envasadas, según lo indicado en el numeral 151 del código de prácticas Codex CXC 58-2005 CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.

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 del producto por envase y/o embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y/o embalaje, tales como el material, el tipo de cerrado, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Los cortes de carne de porcino deben estar adecuadamente identificados para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

En caso de estar envasados, el rótulo de los cortes de carne de porcino debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y con lo establecido por la legislación nacional vigente, según lo señalado en el numeral 6.7.1 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021). Asimismo, debe cumplir con la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, por lo que debe indicar lo siguiente:

- nombre del alimento;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador o vendedor del alimento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios, otorgado por el SENASA;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y la conservación.

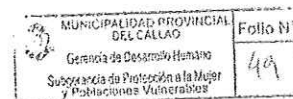
Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

8	Fideos largos delgado tipo Spagueti	1065	Kg
---	-------------------------------------	------	----



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 1065 kg de Fideos largos delgados tipo Spaghetti.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de recursos necesarios para el buen funcionamiento y la atención ininterrumpida del CEDIF.

4. AREA SOLICITANTE

Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables.

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

1065 kg Fideos largos delgados tipo Spaghetti

5.1 Características y Condiciones

• **Características Técnicas**

Tipo: Fideos largos tipo Spaghetti.

Envasado por 0.5 kg o 1 kg (envase primario)

Calidad: De primera seleccionada, de acuerdo a la ficha del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.

• **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 10:00 am.

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje Presentación**

En bolsas de polipropileno como envase primario, en presentación de 0.5 kg o 1 kg y paquetes embolsados resistentes a la manipulación herméticamente cerrados, como envase secundario de 10 kg o 12 kg.

b) **Rotulado**

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, registro sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

Vida útil: Mínimo 9 meses, contado desde la fecha de recepción de bien, indicando fechas de producción, que no deberá de ser mayor a los 3 meses con respecto a la fecha de entrega.

• **Transporte**

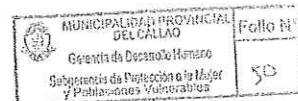
Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

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

Copia del Certificado de Calidad vigente. Copia simple del Registro Sanitario vigente, emitido por DIGESA durante la ejecución contractual. Copia Simple de la Resolución Directoral





vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción, según R.M. 449-2006-MINSA.

Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS- CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.

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

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

Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.

- **Normas Técnicas**

NTP 206.010:2016. PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición.

NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición.

NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

El postor que obtenga la buena pro presentara:

Copia del Certificado de Calidad, copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA. Copia Simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, siendo el Certificado de Calidad condicionante para la recepción del producto, el cual deberá presentarse todos los días martes antes de la entrega de los insumos correspondientes a la próxima semana, con la finalidad de realizar las revisiones correspondientes, lo mismo que con los Organismos de Inspección y/o Autoridades Sanitarias.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir los protocolos para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Los alimentos serán entregados en el almacén de la cocina de las Instalaciones del CEDIF, en Jirón Lima S/N AA.HH. Manuel Dulanto- Callao. Espalda del colegio politécnico nacional del Callao. La recepción será otorgada por el Encargado de recepcionar los bienes del Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, de conformidad con el numeral 168.1 del Art. 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que (...) "en el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén.

- **Plazo**

El plazo de ejecución de la prestación es de 12 meses, con entregas periódicas semanales y/o mensuales de acuerdo a lo programado. El plazo para las entregas se indica en el cronograma Anexo.

6. Forma de Pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos semanales y/o al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, en moneda nacional Soles, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de documentos de pago.

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

- Recepción del Encargado (a) del Centro de Desarrollo Integral de la Familia- CEDIF.
- Informe de la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables otorgando la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de Pago
- Guía de Remisión suscrita por el Encargado del almacén central de la Municipalidad Provincial del Callao.
- Código de cuenta interbancaria (CCI)
- Copia del certificado de calidad o del informe de ensayo, de ser el caso.

7. Conformidad

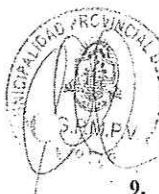
La conformidad será emitida por el área usuaria, la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables, en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, quien verifica la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

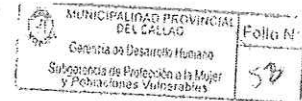
8. Reposición de los bienes defectuosos u observados

En el caso que durante la entrega o posterior a la entrega de alimentos por parte del contratista, se encontrara productos defectuosos u observados, que han sufrido daños, quebraduras, roturas, etc., o cuyas características físico - químicas, organolépticas, así como su presentación, se encuentren alteradas o en mal estado, sin causa atribuible al usuario, o cualquier otro defecto de fabricación o vicio oculto, antes del vencimiento del bien; serán reemplazados por otros de igual o superiores características al bien contratado, en un plazo no mayor a 02 (Dos) días hábiles, contados desde el día siguiente que se le notifica el hecho al contratista para que realice la reposición. Asimismo, precisamos que el canje y/o reposición se efectuará a sólo requerimiento del área usuaria, quien notificará el hecho por correo electrónico u otro medio; dicha obligación de reposición será asumida por el contratista sin costo alguno adicional para la entidad.

9. Responsabilidad del Contratista

La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, Art. 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para el caso de alimentos no perecibles de frecuencia de entrega mensual, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato. Para el caso de alimentos perecibles de frecuencia de entrega semanal, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de 90 días, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.





10. Penalizaciones

Las penalidades aplicables son identificadas y sustentadas por el área usuaria cuando se configure una situación de incumplimiento de las Especificaciones Técnicas y/o cuando se incumpla el plazo establecido, situaciones imputables al contratista.

De acuerdo con lo establecido en los Artículos 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado:

Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación

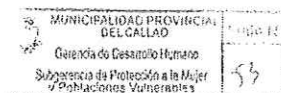
Se refiere en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones. A continuación se especifica la aplicación de la penalidad.

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD
1	No entregar los alimentos en el plazo establecido en el cronograma, retraso injustificado.	Se aplica una Penalidad por Mora por cada día de atraso. Se calcula de acuerdo a la fórmula establecida en el Inciso 162.1 del Art. 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, donde se señala lo siguiente: $0.10 \times \text{Monto vigente}$ $\text{Penalidad diaria} = \frac{\text{Monto vigente}}{\text{F} \times \text{Plazo vigente en días}}$ <p>Donde F tiene los siguientes valores: F= 0.40 Para plazos menores o iguales a 60 días. F= 0.25 Para plazos mayores a 60 días. En ambos casos para bienes, servicios en general.</p> <p>Además, se deberá tomar en cuenta lo mencionado en el Inciso 162.2, que a la letra dice: Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.</p>

Otras Penalidades

Siempre que sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. A continuación, se especifica la aplicación de cada penalidad.

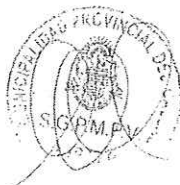
N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos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



- **Requisitos de Habilitación**

Copia Simple del Registro Sanitario vigente del bien, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los Artículos 102°-105° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e inocuidad alimentaria, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene -PGH, emitida por la DIGESA.



[Handwritten signature]

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FIDEOS LARGOS
 Denominación técnica : PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO LARGO
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado) de tamaño y forma variable, con o sin hueco, de sección redonda, ovalada, rectangular u otros, y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Su dimensión fundamental es la longitud.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los fideos largos deben estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010:2016, y su Corrigenda Técnica.

Los fideos largos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314, Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 14,0 g/100g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100g de humedad)	Máximo 0,46% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - Digesa, autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tipo de fideos largos requerido de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos largos delgados o "espaguetis", fideos largos gruesos o "linguini", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

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.

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 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 Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase y embalaje tales como: material, 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 fideos largos debe 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. Asimismo, debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016 y su Corrigenda Técnica.

El rotulado de los envases de fideos largos debe contener como mínimo la siguiente información:

- 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;
- instrucciones para el uso;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.

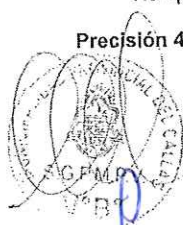
Además, el rotulado de los envases de fideos largos, debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Precisión 3: La entidad deberá indicar en las bases 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.

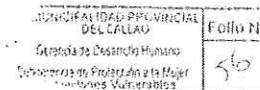
2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



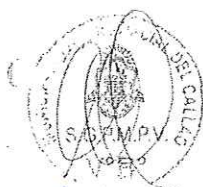
9	Frijol Canario	305	Kg
---	----------------	-----	----

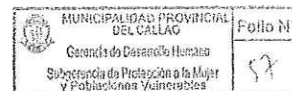


ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**
Adquisición de 305 kg de Frijol Canario Calidad 2 - Superior.
2. **FINALIDAD PÚBLICA**
Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.
3. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION**
Objetivo
Abastecer de recursos necesarios para el buen funcionamiento y la atención ininterrumpida del CEDIF.
4. **AREA SOLICITANTE**
Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables.
5. **DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR**
305 kg de Frijol Canario Calidad 2 - Superior
- 5.1 **Características y Condiciones**
 - **Características Técnicas**
El frijol canario calidad 2 - superior se comercializará 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.
Calidad: Calidad 2- superior, con 15 % máximo de humedad, de acuerdo a la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.
 - **Condiciones de operación**
La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 10:00 am.
 - **Embalaje, rotulación y etiquetado**
 - a) **Embalaje Presentación**
Envase primario: En bolsa de polietileno resistente a la manipulación, herméticamente cerrada, en presentaciones de 5 kg o menos de peso, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables y deben facilitar los muestreos e inspecciones. Estos envases deberán corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, que cumpla con lo establecido en el Art. 119 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. El cerrado debe encontrarse bien cosido o sellado.

Envase secundario: En sacos de polietileno o polipropileno gruesos que permitan la manipulación, herméticamente cerrados, a partir de 2 unidades.
 - b) **Rotulado**
Vida útil: Mínimo 06 meses contado desde la fecha de recepción de bien; indicando fechas de producción, que no deberá de ser mayor a los 3 meses, con respecto a la fecha de entrega. El rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Autorización Sanitaria, N° de lote o código, código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento, de acuerdo a la norma de rotulado indicado en la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.
 - **Transporte**
Transporte





El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medio suficiente para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al medio ambiente y debe ser de uso exclusivo de alimentos.

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

Certificación vigente: Obligatorio, Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los Certificados o Informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físicoquímicos, sanidad y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Inspección ante INACAL. En caso el organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes. Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante o distribuidor del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis. Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98-SA. Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R. M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano. Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento, emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.

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

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

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.

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

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

Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.

- **Normas Técnicas**

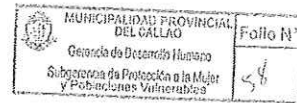
NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol, Requisitos. 3ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.

Normas Codex: CXC 1-1969(2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

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 2.

NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición.





5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• Del Proveedor

El postor que obtenga la buena pro presentará:
Certificados vigentes, de acuerdo a lo indicado en el rubro de Reglamentos Técnicos; Normas Metrológicas y/o Sanitarias, copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, siendo el Certificado de Calidad condicionante para la recepción del producto, el cual deberá presentarse todos los días martes antes de la entrega de los insumos correspondientes a la próxima semana, con la finalidad de realizar las revisiones correspondientes, lo mismo que con los Organismos de Inspección y/o Autoridades Sanitarias.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir los protocolos para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• Lugar

Los alimentos serán entregados en el almacén de la cocina de las Instalaciones del CEDIF, en Jirón Lima S/N AA.HII. Manuel Dulanto- Callao. Espalda del colegio politécnico nacional del Callao. La recepción será otorgada por el Encargado de recepcionar los bienes del Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, de conformidad con el numeral 168.1 del Art. 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que (...) "en el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén.

• Plazo

El plazo de ejecución de la prestación es de 12 meses, con entregas periódicas semanales y/o mensuales de acuerdo a lo programado. El plazo para las entregas se indica en el cronograma Anexo.

6. Forma de Pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos semanales y/o al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, en moneda nacional Soles, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de documentos de pago.

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

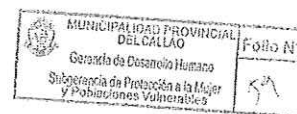
- Recepción del Encargado (a) del Centro de Desarrollo Integral de la Familia- CEDIF.
- Informe de la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables otorgando la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de Pago
- Guía de Remisión suscrita por el Encargado del almacén central de la Municipalidad Provincial del Callao o por quien haga sus veces.
- Código de cuenta interbancaria (CCI)
- Copia del certificado de calidad o del informe de ensayo, de ser el caso.

7. Conformidad

La conformidad será emitida por el Área usuaria, la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables, en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, quien verifica la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

8. Reposición de los bienes defectuosos u observados





En el caso que durante la entrega o posterior a la entrega de alimentos por parte del contratista, se encontrara productos defectuosos u observados, que han sufrido daños, quebraduras, roturas; etc., o cuyas características físico-químicas, organolépticas, así como su presentación, se encuentren alteradas o en mal estado, sin causa atribuible al usuario, o cualquier otro defecto de fabricación o vicio oculto, antes del vencimiento del bien; serán reemplazados por otros de igual o superiores características al bien contratado, en un plazo no mayor a 02 (Dos) días hábiles, contados desde el día siguiente que se le notifica el hecho al contratista para que realice la reposición. Asimismo, precisamos que el canje y/o reposición se efectuará a sólo requerimiento del área usuaria, quien notificará el hecho por correo electrónico u otro medio; dicha obligación de reposición será asumida por el contratista sin costo alguno adicional para la entidad.

9. Responsabilidad del Contratista

La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, Art. 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para el caso de alimentos no perecibles de frecuencia de entrega mensual, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato. Para el caso de alimentos perecibles de frecuencia de entrega semanal, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de 90 días, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

10. Penalidades

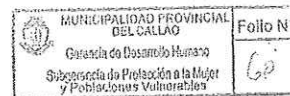
Las penalidades aplicables son identificadas y sustentadas por el área usuaria cuando se configure una situación de incumplimiento de las Especificaciones Técnicas y/o cuando se incumpla el plazo establecido, situaciones imputables al contratista. De acuerdo con lo establecido en los Artículos 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado:

Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación

Se refiere en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones. A continuación se especifica la aplicación de la penalidad.

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD
1	No entregar los alimentos en el plazo establecido en el cronograma, retraso injustificado.	<p>Se aplica una Penalidad por Mora por cada día de atraso. Se calcula de acuerdo a la fórmula establecida en el Inciso 162.1 del Art. 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, donde se señala lo siguiente:</p> $\text{Penalidad diaria} = 0.10 \times \text{Monto vigente}$ $F \times \text{Plazo vigente en días}$ <p>Donde F tiene los siguientes valores: $F = 0.40$ Para plazos menores o iguales a 60 días. $F = 0.25$ Para plazos mayores a 60 días. En ambos casos para bienes, servicios en general.</p> <p>Además, se deberá tomar en cuenta lo mencionado en el Inciso 162.2, que a la letra dice: Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.</p>





Otras Penalidades

Siempre que sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. A continuación, se especifica la aplicación de cada penalidad.

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

Requisitos de habilitación

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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR
 Denominación técnica : FRIJOL CANARIO CAMANEJO/ FRIJOL CANARIO 2000 - INIAA
 GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : El frijol canario calidad 2 - superior es el grano maduro, procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El frijol canario 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, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El frijol canario 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%	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - Ausencia de granos con hongos.	
<u>Aspecto</u>		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 2,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano arrugado	Máximo 2,00%	
Materias extrañas	Máximo 0,075%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	

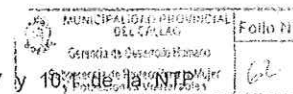
Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol canario 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 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS, Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², de tal manera que el

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/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición



producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol canario 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 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 canario 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 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

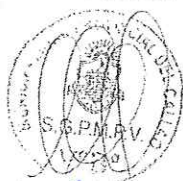
- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación 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.

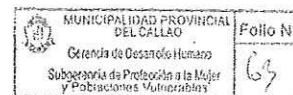
2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

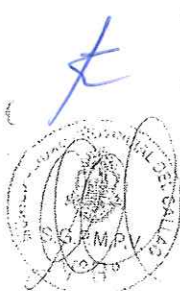


10	Maíz Morado en Mazorca	120	Kg
----	------------------------	-----	----

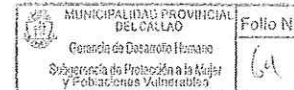


ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**
Adquisición de 120 KG. de Maíz Morado.
2. **FINALIDAD PÚBLICA**
Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.
3. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION**
Objetivo
Abastecer de recursos necesarios para el buen funcionamiento y la atención ininterrumpida del CEDIF.
4. **AREA SOLICITANTE**
Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables.
5. **DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR**
120 KG. de Maíz Morado.
 - 5.1 **Características y Condiciones**
 - **Características Técnicas**
Por kilogramo, de tamaño mediano y uniforme.
Las mazorcas de maíz morado categoría primera, seleccionada, calibre I, deben ser inocuas y apropiadas para su uso en consumo directo. Las mazorcas enteras o partidas deben estar sin granos defectuosos, sanas, limpias, sin pudrición, sin presencia de hongos. Olor característico a maíz morado, sin olores extraños (como humedad, fermentado, rancidez, enmohecimiento, entre otros). Mazorca entera con granos completos, se tolera hasta el 5% en peso en granos sueltos.
No se tolera granos picados por efecto del gorgojo, de la polilla.
No se tolera mazorcas dañadas por animales menores, ratas o aves. No se tolera daño por enfermedades. El color de los granos de la mazorca, debe ser bueno uniforme, y el sabor a la cocción, característico sin sabores extraños.
 - **Condiciones de operación**
La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 10:00 am.
 - **Embalaje, rotulación y etiquetado**
 - a) **Embalaje Presentación**
En jabas limpias o mallas resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento, de aproximadamente 10 kg. de peso neto, de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica de Perú Compras.
 - b) **Rotulado**
De ser el caso de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica de Perú Compras.
 - **Transporte**
Transporte
El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas).
Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.



[Handwritten signature]



- **Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**
Copia del Certificado de la Autorización Sanitaria de Establecimiento, emitido por SENASA vigente, que se presentará en la ejecución contractual.
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
Resolución Directoral N° 154-2011-SENASA-AG-DIAIA. "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA.
Resolución Ministerial N° 972-2020/MINSA, que aprueba el Documento Técnico "Lineamientos para la Vigilancia, prevención y control de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su fe de erratas.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio, Resolución Ministerial N° 142-2020-PRODUCE: Artículo 1: señala "...aprobar el Protocolo Sanitario de operación ante el COVID-19, del Sector Producción para el inicio gradual e incremental de la siguiente actividad de servicio, de la fase 1 de la "Reanudación de Actividades", que como anexo forma parte de la presente Resolución Ministerial, en materia de Restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio (con propia logística del establecimiento y Protocolo de Seguridad y Recojo en el Local), (Anexo Único) y el Artículo 2: señala "... El Protocolo Sanitario aprobado por el Artículo 1 de la presente Resolución Ministerial es de aplicación complementaria a los "Lineamientos para la vigilancia de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", aprobados por Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA...".
Resolución Ministerial N° 087-2020-MIDIS, que aprueba la Guía N° 001-2020-MIDIS "Lineamientos de Gestión para el Almacenamiento y Atención de Comedores del Programa de Complementación Alimentaria - PCA durante y después de la Emergencia Sanitaria para prevenir la propagación del Coronavirus (COVID-19), emitidas por el Gobierno Central, basadas en las Normas Sanitarias.

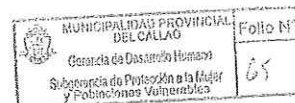


- **Normas Técnicas**
Normas del Codex: CAC/RCP 1-1969, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997, 2013, 2020. Correcciones editoriales 2011).
CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas (Adoptado en 2003, Revisado en 2017).

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**
El postor que obtenga la buena pro presentará:
Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega.

Certificado de la prueba del COVID-19 negativo, del personal que distribuye los alimentos, éste personal deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir los protocolos para reducir los riesgos de contagio del COVID-19; sólo para el procedimiento de Adquisición se aceptará la Declaración Jurada de que el personal encargado de la entrega de los alimentos se encuentra negativo a la Prueba de COVID-19 y no se encuentra en el grupo de riesgo.



5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**
Los alimentos serán entregados en el almacén de la cocina de las Instalaciones del CEDIF, en Jirón Lima S/N AA.HH, Manuel Dulanto- Callao. Espalda del colegio politécnico nacional del Callao. La recepción será otorgada por el Encargado de recepcionar los bienes del Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, de conformidad con el numeral 168.1 del Art. 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que (...) "en el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén.
- **Plazo**
El plazo de ejecución de la prestación es de 12 meses, con entregas periódicas semanales y/o mensuales de acuerdo a lo programado. El plazo para las entregas se indica en el cronograma Anexo.

6. Forma de Pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos semanales y/o al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, en moneda nacional Soles, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de documentos de pago.

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

- a) Recepción del Encargado (a) del Centro de Desarrollo Integral de la Familia- CEDIF.
- b) Informe de la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables otorgando la conformidad de la prestación efectuada.
- c) Comprobante de Pago
- d) Guía de Remisión suscrita por el Encargado del almacén central de la Municipalidad Provincial del Callao.
- e) Código de cuenta interbancaria (CCI)
- f) Copia del certificado de calidad o del informe de ensayo, de ser el caso.

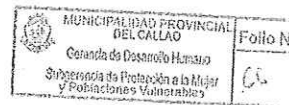


7. Conformidad

La conformidad será emitida por el área usuaria, la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables, en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, quien verifica la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

8. Reposición de los bienes defectuosos u observados

En el caso que durante la entrega o posterior a la entrega de alimentos por parte del contratista, se encontrara productos defectuosos u observados, que han sufrido daños, quebraduras, roturas, etc., o cuyas características físico - químicas, organolépticas, así como su presentación, se encuentren alteradas o en mal estado, sin causa atribuible al usuario, o cualquier otro defecto de fabricación o vicio oculto, antes del vencimiento del bien; serán reemplazados por otros de igual o superiores características al bien contratado, en un plazo no mayor a 02 (Dos) días hábiles, contados desde el día siguiente que se lo notifica el hecho al contratista para que realice la reposición. Asimismo, precisamos que el canje y/o reposición se efectuará a sólo requerimiento del área usuaria, quien notificará el hecho por correo electrónico u otro medio; dicha obligación de reposición será asumida por el contratista sin costo alguno adicional para la entidad.



9. Responsabilidad del Contratista

La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente, por defectos o vicios ocultos, Art. 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para el caso de alimentos no perecibles de frecuencia de entrega mensual, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato. Para el caso de alimentos perecibles de frecuencia de entrega semanal, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de 90 días, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

10. Penalidades

Las penalidades aplicables son identificadas y sustentadas por el área usuaria cuando se configure una situación de incumplimiento de las Especificaciones Técnicas y/o cuando se incumpla el plazo establecido, situaciones imputables al contratista.

De acuerdo con lo establecido en los Artículos 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado:

Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación

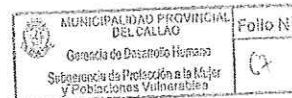
Se refiere en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones. A continuación se especifica la aplicación de la penalidad.

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD
1	No entregar los alimentos en el plazo establecido en el cronograma, retraso injustificado.	<p>Se aplica una Penalidad por Mora por cada día de atraso. Se calcula de acuerdo a la fórmula establecida en el Inciso 162.1 del Art. 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, donde se señala lo siguiente:</p> $0.10 \times \text{Monto vigente}$ <p>Penalidad diaria = $F \times \text{Plazo vigente en días}$</p> <p>Donde F tiene los siguientes valores: $F = 0.40$ Para plazos menores o iguales a 60 días. $F = 0.25$ Para plazos mayores a 60 días. En ambos casos para bienes, servicios en general.</p> <p>Además, se deberá tomar en cuenta lo mencionado en el inciso 162.2, que a la letra dice: Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.</p>

Otras Penalidades

Siempre que sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. A continuación se especifica la aplicación de cada penalidad.





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

- Requisitos de habilitación

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



[Handwritten signature and initials]

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA
 Denominación técnica : MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : La mazorca de maíz morado es el fruto de la planta de maíz morado conformado por la coronta o marlo y los granos de maíz morado que se adhieren a ella. Está constituida, en base seca, aproximadamente de un 80% por grano y 20% por coronta. Se caracteriza por presentar pigmentos antocianicos que colorean el pericarpio del grano y la corona o marlo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La mazorca de maíz morado categoría primera debe ser inocua y apropiada para su uso en el consumo directo. No debe presentar contaminantes de tipo físico, químico y microbiológico que afecten la salud, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.601:2016.

La mazorca de maíz morado categoría primera debe estar conformada por un mismo cultivar o variedad, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.601:2016.

La mazorca de maíz morado categoría primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD								
Requisitos sensoriales		NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición						
Aspecto general	<ul style="list-style-type: none">- Entera o partida sin granos defectuosos- Sana, sin pudrición, sin presencia de hongos- Limpia							
Olor	Característico a maíz morado sano, sin olores extraños (como humedad, fermentado, rancidez, enmohecimiento, entre otros)							
Sabor	Característico, sin sabores extraños							
Color	Bueno, excelente o promedio (según el anexo D de la norma de la referencia)							
Calibre	<table><tr><th>Código de calibre</th><th>Mazorca</th></tr><tr><td>I</td><td>12 cm o más</td></tr><tr><td>II</td><td>6 cm a 12 cm</td></tr></table>		Código de calibre	Mazorca	I	12 cm o más	II	6 cm a 12 cm
Código de calibre	Mazorca							
I	12 cm o más							
II	6 cm a 12 cm							
Requisitos fisicoquímicos								
Humedad	Máximo 13%							
Porcentaje de antocianina	mínimo 0,8%							
Longitud (base hasta la punta de la mazorca)	Mayor a 6 cm							
Requisitos de Sanidad								
Defectos de apariencia externa								
Apariencia de la mazorca	<p>Mazorca entera con granos completos</p> <p>Se tolera hasta el 5% en peso en granos sueltos</p>							

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	Folio N°
Gerencia de Desempeño Humano	6709
Gerencia de Prevención y Gestión de Riesgos	
Gerencia de Mantenimiento	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Daños y defectos		
Grano picado (por efecto del gorgojo, por efecto de la polilla)	No se tolera	
Mazorca dañada por <i>Heliothis</i>	Hasta 1%	
Mazorca dañada por animales menores (ratas o aves)	No se tolera	
Daño por enfermedades	No se tolera	
Presencia de materias extrañas	Hasta 1%	
Total tolerancia serios daños	2%	
Total tolerancia	Hasta 2%, en número o en peso, de mazorcas de maíz morado que no cumplan los requerimientos de esta categoría.	
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 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la mazorca de maíz morado categoría primera que desea adquirir de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.601:2016, por ejemplo: mazorca de maíz morado categoría primera - calibre I. Asimismo, según el anexo D de la NTP 011.601:2016 se debe especificar el color de maíz morado a adquirir.

2.2. Envase y/o embalaje

La mazorca de maíz morado categoría primera debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

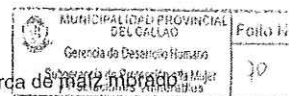
La mazorca de maíz morado categoría primera debe envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso 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 se indica en el numeral 10.1 de la NTP 011.601:2016.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de la mazorca de maíz morado categoría primera debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 011.601:2016:

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.



- el nombre del producto que debe aparecer en la etiqueta será "mazorca de maíz híbrido";
- nombre o razón social y dirección del fabricante o envasador;
- el grado de calidad: "categoría segunda";
- calibre;
- el peso neto, en kilogramos (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

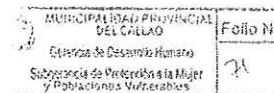
Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



11	Granadilla	945	Kg
----	------------	-----	----



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 945 kg de Granadilla Categoría I.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de recursos necesarios para el buen funcionamiento y la atención ininterrumpida del CEDIF.

4. AREA SOLICITANTE

Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables.

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

945 kg de Granadilla Categoría I

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Las Granadillas de categoría I deberán ser de color uniforme amarillo verdoso, en estado de madurez adecuado no maduro al 100 %, de textura firme, su estado debe permitir soportar el transporte y la manipulación. Sanas, sin signos de magulladuras, grietas y manchas, limpias, libre de plagas, olores extraños, exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo, de tamaño mediano, código de calibre C, cada unidad se encuentra entre 122 a 128 gramos. De primera seleccionada, presentar una apariencia fresca, de consistencia firme. Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo, Exentas de hundimientos, de acuerdo a la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.

Presentación: en Cajas de cartón corrugado

Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 10:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje Presentación

En cajas de cartón corrugado de aproximadamente 10-12 kg, de peso neto, resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento o jabas limpias con papeles en el interior del envase, los cuales deberán ser nuevos, de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.

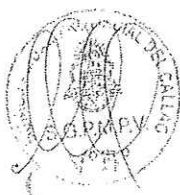
b) Rotulado

Cada envase, de ser el caso, podrá indicar el Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA, de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.

• Transporte

Transporte

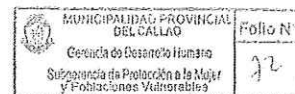
El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



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

- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**
Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.
- **Normas Técnicas**
NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.
Norma Codex CXC 44 -1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

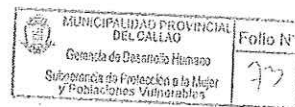
5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**
El postor que obtenga la buena pro presentará:
Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir los protocolos para reducir los riesgos de contagio del COVID-19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**
Los alimentos serán entregados en el almacén de la cocina de las Instalaciones del CEDIF, en Jirón Lima S/N AA.HH. Manuel Dulanto- Callao, Espalda del colegio politécnico nacional del Callao. La recepción será otorgada por el Encargado de recepcionar los bienes del Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, de conformidad con el numeral 168.1 del Art. 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que (...) "en el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén.
- **Plazo**
El plazo de ejecución de la prestación es de 12 meses, con entregas periódicas semanales y/o mensuales de acuerdo a lo programado. El plazo para las entregas se indica en el cronograma Anexo.

**6. Forma de Pago**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos semanales y/o al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, en moneda nacional Soles, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de documentos de pago.

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

- Recepción del Encargado (a) del Centro de Desarrollo Integral de la Familia- CEDIF.
- Informe de la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables otorgando la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de Pago
- Gufa de Remisión suscrita por el Encargado del almacén central de la Municipalidad Provincial del Callao.
- Código de cuenta Interbancaria (CCI)
- Copia del certificado de calidad o del informe de ensayo, de ser el caso.

7. Conformidad

La conformidad será emitida por el área usuaria, la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables, en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, quien verifica la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

8. Reposición de los bienes defectuosos u observados

En el caso que durante la entrega o posterior a la entrega de alimentos por parte del contratista, se encontrara productos defectuosos u observados, que han sufrido daños, quebraduras, roturas, etc., o cuyas características físico - químicas, organolépticas, así como su presentación, se encuentren alteradas o en mal estado, sin causa atribuible al usuario, o cualquier otro defecto de fabricación o vicio oculto, antes del vencimiento del bien; serán reemplazados por otros de igual o superiores características al bien contratado, en un plazo no mayor a 02 (Dos) días hábiles, contados desde el día siguiente que se le notifica el hecho al contratista para que realice la reposición. Asimismo, precisamos que el canje y/o reposición se efectuará a sólo requerimiento del área usuaria, quien notificará el hecho por correo electrónico u otro medio; dicha obligación de reposición será asumida por el contratista sin costo alguno adicional para la entidad.

9. Responsabilidad del Contratista

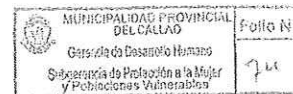
La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, Art. 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para el caso de alimentos no perecibles de frecuencia de entrega mensual, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato. Para el caso de alimentos perecibles de frecuencia de entrega semanal, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de 90 días, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

10. Penalidades

Las penalidades aplicables son identificadas y sustentadas por el área usuaria cuando se configure una situación de incumplimiento de las Especificaciones Técnicas y/o cuando se incumpla el plazo establecido, situaciones imputables al contratista. De acuerdo con lo establecido en los Artículos 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado:



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 001-2024-MPC/CS - SEGUNDA CONVOCATORIA



Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación

Se refiere en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones. A continuación se especifica la aplicación de la penalidad.

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD
1	No entregar los alimentos en el plazo establecido en el cronograma, retraso injustificado.	<p>Se aplica una Penalidad por Mora por cada día de atraso. Se calcula de acuerdo a la fórmula establecida en el inciso 162.1 del Art. 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, donde se señala lo siguiente:</p> $0.10 \times \text{Monto vigente}$ <p>Penalidad diaria = $\frac{\text{Monto vigente}}{\text{Plazo vigente en días}}$</p> <p>Donde F tiene los siguientes valores: $F = 0.40$ Para plazos menores o iguales a 60 días. $F = 0.25$ Para plazos mayores a 60 días. En ambos casos para bienes, servicios en general.</p> <p>Además, se deberá tomar en cuenta lo mencionado en el inciso 162.2, que a la letra dice: Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.</p>

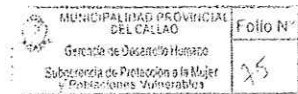
Otras Penalidades

Siempre que sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. A continuación, se especifica la aplicación de cada penalidad.

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

• **Requisitos de habilitación**

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



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: GRANADILLA CATEGORÍA I
Denominación técnica	: GRANADILLA CATEGORÍA I
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La granadilla (<i>Passiflora ligularis</i> Juss) es la fruta obtenida de la familia Passifloraceae, que se suministran frescas al consumidor, después de su preparación y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La granadilla categoría I debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> - Estar enteras. - Presentar una apariencia fresca. - Ser de consistencia firme. - Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. - Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños. - Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo. - Exentas de hundimientos. - Exentas de grietas. 	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Grado de madurez	Coloración externa característica	
Categoría	<p>a. Las frutas deben ser de buena calidad y características de la variedad.</p> <p>b. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Defectos leves de forma. - Defectos leves de la corteza como cicatrices. Estos defectos no deben superar el 10% de la superficie total del fruto, y - Defectos leves de coloración. <p>En ninguno caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.</p>	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
	<u>Tolerancia:</u> Se tolera el 10% en número o en peso de las granadillas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II de la norma de la referencia.															
Calibre (se determina por el peso del fruto)	<table><tr><th>Código de calibre</th><th>Rango de peso (g)</th></tr><tr><td>A</td><td>>139</td></tr><tr><td>B</td><td>>128 – 139</td></tr><tr><td>C</td><td>>122 – 128</td></tr><tr><td>D</td><td>>106 - 122</td></tr><tr><td>E</td><td>>83 - 106</td></tr><tr><td>F</td><td>>74 - 83</td></tr></table>	Código de calibre	Rango de peso (g)	A	>139	B	>128 – 139	C	>122 – 128	D	>106 - 122	E	>83 - 106	F	>74 - 83	
Código de calibre	Rango de peso (g)															
A	>139															
B	>128 – 139															
C	>122 – 128															
D	>106 - 122															
E	>83 - 106															
F	>74 - 83															
Tolerancias de calibre	El 10%, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.															
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granadilla del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.															
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 Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.														

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el calibre de las granadillas que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la NTP-CODEX CXS 316:2019. Por ejemplo: granadilla categoría I – calibre por peso D.

2.2. Envase y/o embalaje

La granadilla I extra debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2019.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2019.

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

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.

**2.3. Rotulado**

El rotulado de la granadilla categoría I debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 316:2019, siguientes:

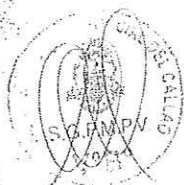
- nombre del producto, nombre de la variedad (facultativo);
- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría de calidad;
- calibre (código de calibre por peso);
- peso neto (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

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.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	Folio N°
Gerencia de Administración	1196
245	Kg

12 Hojuela de Avena Precocida

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	Folio N°
Gerencia de Desarrollo Humano	96
Subgerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables	

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION
Adquisición de 245 kg de Hojuela de Avena precocida.

2. FINALIDAD PÚBLICA
Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo
Abastecer de recursos necesarios para el buen funcionamiento y la atención ininterrumpida del CEDIF.

4. AREA SOLICITANTE
Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables.

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR
245 kg de Hojuela de Avena precocida.

5.1 Características y Condiciones


- Características Técnicas
Hojuela de Avena.
Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que represente un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de hojuela con mohos y suciedad.
- Condiciones de operación
La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 10:00 am.
- Embalaje, rotulación y etiquetado
 - a) Embalaje Presentación
Envases de polietileno, resistente al almacenamiento, gruesos que permitan la manipulación y transporte, herméticamente cerrados, con presentación de 5 kg.
 - b) Rotulado
Nombre del fabricante, fecha de vencimiento, registro sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras, durante la ejecución contractual.
Vida útil: Mínimo 6 meses, contado desde la fecha de recepción de bien, indicando fechas de producción, que no deberá de ser mayor a los 3 meses con respecto a la fecha de entrega, el rotulado deberá indicar: la fecha de vencimiento, Autorización Sanitaria, N° de lote o código, código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario.

• Transporte

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.
Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medio suficiente para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al medio ambiente y deber ser de uso exclusivo de alimentos.

 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO Gerencia de Administración OFICINA LOGISTICA	Folio N°
	1195

 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO Gerencia de Desarrollo Humano Subgerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables	Folio N°
	77

- **Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**
Copia del Certificado de Calidad del lote vigentes durante el periodo señalado por la entidad que lo emite, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, emitidos

por un Organismo de Inspección. Se podrá aceptar copia de los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis. Las características microbiológicas deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R. M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano. Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto, expedido por la DIGESA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente y copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, estos documentos se presentarán durante la ejecución contractual. Asimismo, para el caso de las pequeñas y microempresas alimentarias, deben cumplir obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH).

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que deroga la RM 972-2020-MINSA, aprobando la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021 que establece las disposiciones para la Vigilancia, prevención y control de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2.

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

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

Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.

Normas Técnicas

CXS 201 - 1995 Adoptada en 1995. Enmendada en 2019. NORMA PARA LA AVENA.
NTP 205.050:2014 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo y su enmienda ENM:2016.
NTP 209.038:2009 (revisada el 2014).

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• Del Proveedor

El postor que obtenga la buena pro presentará:

Copia de los Certificados vigentes, de acuerdo a lo indicado en el rubro de Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias, copia simple del Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA, copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la Validación Técnica Oficial al Plan HACCP. Lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, siendo el Certificado de Calidad condicionante para la recepción del producto, el cual deberá presentarse antes de la entrega de los productos correspondientes.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir los protocolos para reducir los riesgos de contagio del COVID-19.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO		Folio N°
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO		1194
Oficina de Desarrollo Humano		
Subgerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables		

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación**Lugar**

Los alimentos serán entregados en el almacén de la cocina de las Instalaciones del CEDIF, en Jirón Lima S/N AA.HH. Manuel Dulanto- Callao. Espalda del colegio politécnico nacional del Callao. La recepción será otorgada por el Encargado de recepcionar los bienes del Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, de conformidad con el numeral 168.1 del Art. 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que (...) "en el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén.

Plazo

El plazo de ejecución de la prestación es de 12 meses, con entregas periódicas semanales y/o mensuales de acuerdo a lo programado. El plazo para las entregas se indica en el cronograma Anexo.

6. Forma de Pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos semanales y/o al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, en moneda nacional Soles, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de documentos de pago.

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

- Recepción del Encargado (a) del Centro de Desarrollo Integral de la Familia- CEDIF,
- Informe de la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables otorgando la conformidad de la prestación efectuada,
- Comprobante de Pago
- Gula de Remisión suscrita por el Encargado del almacén central de la Municipalidad Provincial del Callao.
- Código de cuenta interbancaria (CCI)
- Copia del certificado de calidad o del informe de ensayo, de ser el caso.

7. Conformidad

La conformidad será emitida por el área usuaria, la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables, en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, quien verifica la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

8. Reposición de los bienes defectuosos u observados

En el caso que durante la entrega o posterior a la entrega de alimentos por parte del contratista, se encontrara productos defectuosos u observados, que han sufrido daños, quebraduras, roturas, etc., o cuyas características físico - químicas, organolépticas, así como su presentación, se encuentren alteradas o en mal estado, sin causa atribuible al usuario, o cualquier otro defecto de fabricación o vicio oculto, antes del vencimiento del bien; serán reemplazados por otros de igual o superiores características al bien contratado, en un plazo no mayor a 02 (Dos) días hábiles, contados desde el día siguiente que se le notifica el hecho al contratista para que realice la reposición. Asimismo, precisamos que el canje y/o reposición se efectuará a sólo requerimiento del área usuaria, quien notificará el hecho por correo electrónico u otro medio; dicha obligación de reposición será asumida por el contratista sin costo alguno adicional para la entidad.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO		Folio N°
Gerencia de Administración		1193
OFICINA LOGISTICA		
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO		Folio N°
Gerencia de Desarrollo Humano		81
Subgerencia de Prestación a la Mujer y Poblaciones Vulnerables		

9. Responsabilidad del Contratista

La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, Art. 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para el caso de alimentos no perecibles de frecuencia de entrega mensual, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato. Para el caso de alimentos perecibles de frecuencia de entrega semanal, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de 90 días, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

10. Penalidades

Las penalidades aplicables son identificadas y sustentadas por el área usuaria cuando se configure una situación de incumplimiento de las Especificaciones Técnicas y/o cuando se incumpla el plazo establecido, situaciones imputables al contratista.

De acuerdo con lo establecido en los Artículos 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado:

Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación

Se refiere en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones. A continuación se especifica la aplicación de la penalidad.

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD
1	No entregar los alimentos en el plazo establecido en el cronograma, en el retraso injustificado.	<p>Se aplica una Penalidad por Mora por cada día de atraso. Se calcula de acuerdo a la fórmula establecida en el Inciso 162.1 del Art. 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, donde se señala lo siguiente:</p> $0.10 \times \text{Monto vigente}$ <p>Penalidad diaria = $\frac{0.10 \times \text{Monto vigente}}{F \times \text{Plazo vigente en días}}$</p> <p>Donde F tiene los siguientes valores: F= 0.40 Para plazos menores o iguales a 60 días. F= 0.25 Para plazos mayores a 60 días. En ambos casos para bienes, servicios en general.</p> <p>Además, se deberá tomar en cuenta lo mencionado en el inciso 162.2, que a la letra dice: Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.</p>

Otras Penalidades

Siempre que sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. A continuación se especifica la aplicación de cada penalidad.





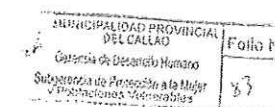
N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos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

• **Requisitos de Habilitación**

Copia Simple del Registro Sanitario vigente del bien, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los Artículos 102°- 105° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e inocuidad alimentaria, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA.





FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA
Denominación técnica	: HOJUELAS DE AVENA PRECOCIDAS
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto obtenido de los granos de avena (<i>Avena sativa</i> , L o <i>Avena bizantina</i> , L) previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente o no, precocidos y que han sido aplastados para formar las hojuelas, escamas o copos; pudiendo o no estar agregados de sustancias nutritivas y otros ingredientes permitidos por la Autoridad Sanitaria competente. Para ser consumido requiere de un proceso de cocción completa.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las hojuelas de avena precocidas deben provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable, por lo que deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:2018 CEREALES. Avena grano. Requisitos. 2ª Edición. Las hojuelas de avena deben ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico sanitarias acordes con la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y otros códigos de prácticas recomendados por el Codex que sean pertinentes para este producto, según lo establecido en el numeral 4.1 de la NTP 205.050:2019.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en las hojuelas de avena precocidas se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

La hojuela de avena precocida debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos físicos		NTP 205.050:2019 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo. 3ª Edición
Tamaño de partícula	Como mínimo el 34% del producto quedará retenido sobre el tamiz N° 8 (2,38 mm); y no más del 15% pasará a través del tamiz N° 25 (707 µm).	
Materias extrañas	Máximo 1,0% en masa	
Requisitos sensoriales		
Color	Deben tener color cremoso, brillante y uniforme.	
Sabor y olor	Deben tener sabor u olor natural. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso.	
Requisitos fisicoquímicos		
Humedad	Máximo 12,00%	
Proteína (base seca) (x 5,7)	Mínimo 10,50%	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Fibra cruda (base seca)	Máximo 1,80%	
Cenizas (base seca)	Máximo 2,30%	
Grasa (base seca)	Mínimo 6,00%	
Ácidos grasos libres (base seca)	Máximo 6,00%	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección 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 modificatorias y regulación complementaria.
		Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad podrá precisar en las bases que se agreguen vitaminas y minerales a las hojuelas de avena precocidas según sus necesidades, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Por ejemplo: Hojuela de avena precocida enriquecida con vitaminas y minerales, según los valores mínimos establecidos en la Tabla 2 del numeral 7 de la Directiva Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

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 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 Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase y/o embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y/o embalaje, tales como: material, tipo de cerrado, entre otras, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de hojuela de avena precocida debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición; además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, según lo establecido en el numeral 10 de la NTP 205.050:2019. Debe contener la siguiente información mínima:

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.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	Folio N°
Gerencia de Administración OFICINA LOGÍSTICA	1189

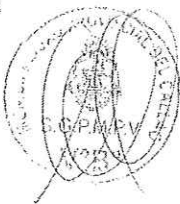
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	Folio N°
Gerencia de Despliegue y Soporte de Protección a la Salud y Promoción de la Salud	65

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas;
- peso neto;
- nombre y dirección del fabricante;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de producción y fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- condiciones especiales de conservación;
- instrucciones para el uso;
- valor nutricional por 100 gramos de producto.

Precisión 3: La entidad podrá indicar en las bases 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.



13 Harina de Trigo

106 Kg

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO		Folio N°
Gerencia de Administración		488
OFICINA LOGISTICA		
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO		Folio N°
Gerencia de Desarrollo Humano		46
Subgerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables		

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 106 kg de Harina de Trigo.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de recursos necesarios para el buen funcionamiento y la atención ininterrumpida del CEDIF.

4. AREA SOLICITANTE

Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables.

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

106 kg de Harina de Trigo

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Tipo: Harina de trigo sin preparar.

La harina de trigo deberá contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo deberá estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se deberá obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos.

Calidad: De primera seleccionada, con 15 % de humedad como máximo, no deberá presentar grumos y trozos solidificados, de acuerdo a la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 10:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje Presentación

Envase primario: En bolsas de papel, resistentes a la manipulación, herméticamente cerrados, con presentación de 1 kg.

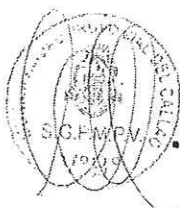
Envase secundario: En bolsones de polietileno gruesos que permitan la manipulación, herméticamente cerrados, a partir de 2 envases.

b) Rotulado

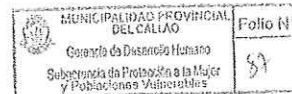
Vida útil: Mínimo 6 meses contado desde la fecha de recepción de bien, indicando fecha de producción, que no deberá de ser mayor a los 3 meses, con respecto a la fecha de entrega. Asimismo, deberá indicar la fecha de vencimiento, registro sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, indicado en la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras, durante la ejecución contractual.

• Transporte

Transporte



[Handwritten signature]



El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.
Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medio suficiente para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al medio ambiente y deber ser de uso exclusivo de alimentos.

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

Copia del Certificado de calidad vigente. Copia del Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA, durante la ejecución contractual. Copia Simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción, según R.M. 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene -PGH, emitida por la DIGESA y se presentará durante la ejecución contractual, para el caso de las micro y pequeñas empresas alimentarias. Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R. M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.

Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias.

Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS- CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.

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

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

Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N°009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.

Normas Técnicas

NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano.

Requisitos. 1ª Edición

NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases 5ª Edición

NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición

NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• **Del Proveedor**

El postor que obtenga la buena pro presentara:

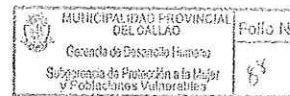
Copia del Certificado de Calidad, copia simple del Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA, copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, siendo el Certificado de Calidad condicionante para la recepción del producto, el cual deberá presentarse todos los días martes antes de la entrega de los insumos correspondientes a la próxima semana, con la finalidad de realizar las revisiones correspondientes, lo mismo que con los Organismos de Inspección y/o Autoridades Sanitarias.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir los protocolos para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• Lugar

Los alimentos serán entregados en el almacén de la cocina de las Instalaciones del CEDIF, en Jirón Lima S/N AA.HH. Manuel Delantó- Callao, Espalda del colegio politécnico nacional del Callao. La recepción será otorgada por el Encargado de recepcionar los bienes del Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, de conformidad con el numeral 168.1 del Art. 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que (...) "en el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén.

• Plazo

El plazo de ejecución de la prestación es de 12 meses, con entregas periódicas semanales y/o mensuales de acuerdo a lo programado. El plazo para las entregas se indica en el cronograma Anexo.

6. Forma de Pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos semanales y/o al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, en moneda nacional Soles, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de documentos de pago.

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

- Recepción del Encargado (a) del Centro de Desarrollo Integral de la Familia- CEDIF.
- Informe de la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables otorgando la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de Pago
- Gula de Remisión suscrita por el Encargado del almacén central de la Municipalidad Provincial del Callao.
- Código de cuenta interbancaria (CCI)
- Copia del certificado de calidad o del informe de ensayo, de ser el caso.

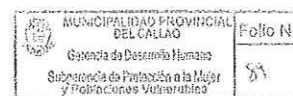
7. Conformidad

La conformidad será emitida por el área usuaria, la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables, en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, quien verifica la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

8. Reposición de los bienes defectuosos u observados

En el caso que durante la entrega o posterior a la entrega de alimentos por parte del contratista, se encontrara productos defectuosos u observados, que han sufrido daños, quebraduras, roturas, etc., o cuyas características físico - químicas, organolépticas, así como su presentación, se encuentren alteradas o en mal estado, sin causa atribuible al usuario, o cualquier otro defecto de fabricación o vicio oculto, antes del vencimiento del bien; serán reemplazados por otros de igual o superiores características al bien contratado, en un plazo no mayor a 02 (Dos) días hábiles, contados desde el día siguiente que se le notifica el hecho al contratista para que realice la reposición. Asimismo, precisamos que el canje y/o reposición se efectuará a sólo requerimiento del área usuaria, quien notificará el hecho por correo electrónico u otro medio; dicha obligación de reposición será asumida por el contratista sin costo alguno adicional para la entidad.





9. Responsabilidad del Contratista

La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, Art. 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para el caso de alimentos no perecibles de frecuencia de entrega mensual, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato. Para el caso de alimentos perecibles de frecuencia de entrega semanal, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de 90 días, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

10. Penalidades

Las penalidades aplicables son identificadas y sustentadas por el área usuaria cuando se configure una situación de incumplimiento de las Especificaciones Técnicas y/o cuando se incumpla el plazo establecido, situaciones imputables al contratista.

De acuerdo con lo establecido en los Artículos 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado:

Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación

Se refiere en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones. A continuación se especifica la aplicación de la penalidad.

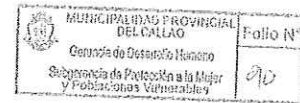
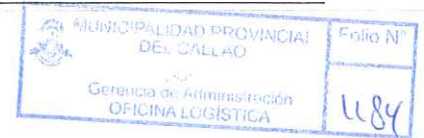
N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD
1	No entregar los alimentos en el plazo establecido en el cronograma, injustificado.	<p>Se aplica una Penalidad por Mora por cada día de atraso. Se calcula de acuerdo a la formula establecida en el inciso 162.1 del Art. 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, donde se señala lo siguiente:</p> $0,10 \times \text{Monto vigente}$ <p>Penalidad diaria = $\frac{\text{Monto vigente}}{\text{Plazo vigente en días}}$</p> <p>Donde F tiene los siguientes valores: $F = 0,40$ Para plazos menores o iguales a 60 días. $F = 0,25$ Para plazos mayores a 60 días. En ambos casos para bienes, servicios en general.</p> <p>Además, se deberá tomar en cuenta lo mencionado en el inciso 162.2, que a la letra dice: Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.</p>

Otras Penalidades

Siempre que sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. A continuación se especifica la aplicación de cada penalidad.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 001-2024-MPC/CS - SEGUNDA CONVOCATORIA



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

• Requisitos de Habilitación

Copia Simple del Registro Sanitario vigente del bien, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los Artículos 102°- 105° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e inocuidad alimentaria, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: HARINA DE TRIGO
Denominación técnica	: HARINA DE TRIGO PARA CONSUMO HUMANO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto destinado al consumo humano que se obtiene de la molienda gradual y metódica de granos limpios de trigo de las especies <i>Triticum aestivum</i> o <i>Triticum durum</i> , durante el cual se retira el salvado y germen quedando principalmente el endospermo, el cual puede presentar diversos grados de extracción. Debe ser fortificada con micronutrientes, según normativa vigente. Puede tener agentes de tratamiento de harina y/u otros micronutrientes.

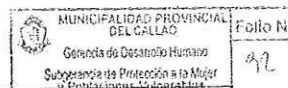
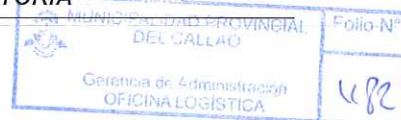
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La harina de trigo debe contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo debe estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se debe obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos, según numeral 6.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

La harina de trigo debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 15,00%	NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición
Cenizas, (±5%) en base seca	Máximo 0,75%	
Acidez, (±10%), (expresado como porcentaje de ácido sulfúrico)	Máximo 0,10%	
Aspecto	El cumplimiento del requisito se debe determinar considerando una humedad de 15% en la harina.	
Color	Producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza.	
Olor	Blanco cremoso	Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes- Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA.
MICRONUTRIENTES	Característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento.	
	Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección 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 modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

Se deben emplear envases de primer uso y que constituyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias inocuas y apropiadas al uso para el que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios ser resistentes y estar bien cocidos. El peso debe tener una tolerancia de acuerdo a lo indicado en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición, el peso se considera en base a la humedad máxima de 15%, según numeral 12.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

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 modificatorias.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el contenido 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

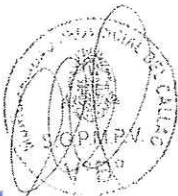
El rotulado de los envases de harina de trigo, además de lo contemplado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias y en el artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA, debe cumplir con lo establecido en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición; así mismo, se debe incluir la frase "contiene gluten", según el numeral 12.2 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

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.

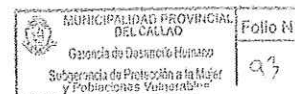


¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG

14	Huevo de Gallina
----	------------------

402

Kg

**ESPECIFICACIONES TECNICAS****1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION**

Adquisición de 402 kg de Huevo de Gallina Calidad Primera.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION**Objetivo**

Abastecer de recursos necesarios para el buen funcionamiento y la atención ininterrumpida del CEDIF.

4. AREA SOLICITANTE

Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables.

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

402 kg de Huevo de Gallina Calidad Primera

5.1 Características y Condiciones**• Características Técnicas**

El huevo de gallina calidad primera debe presentar pardo en sus diferentes tonalidades, olor característico y libre de olores desagradables, sabor característico, las características de un huevo apto contemplan cáscara libre de roturas y quijaduras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia, limpios y secos, la yema deberá tener forma casi esférica de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través de ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas, los huevos destinados al consumo humano directo no deben estar incubados o presentar embrión visible.

Por kilogramos, de tamaño medianos, estableciendo un peso entre 55,55 a 62,50 g, color pardo, presentados en envases de 30 unidades.

Calidad primera, fresco de gallina, de procedencia nacional, de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.

Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 10:00 am.

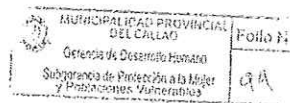
• Embalaje, rotulación y etiquetado**a) Embalaje**

Los envases del huevo de gallina calidad primera deberán 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 colocarlos verticalmente, y en caso de ser reutilizables (sólo de material plástico), deberán ser lavados y desinfectados antes de su uso con grado alimentario, indicado en la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.

b) Rotulado

De ser el caso, de acuerdo con lo establecido en la ficha técnica: la fecha de vencimiento y/o el código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento deberá estar colocado en cada producto, es decir en cada huevo. Asimismo, el bien deberá tener una vida útil mínimo de 20 días, contados desde la fecha de recepción hasta la fecha de vencimiento.





- **Transporte**

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

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

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

Certificación: Certificado de Calidad. Asimismo, no deben presentar signos de infestación o infecciones. Con copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento que realizó el procesamiento primario, otorgado por SENASA vigente, durante la ejecución contractual.

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

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.

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

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

Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.

- **Normas Técnicas**

NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición
NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición

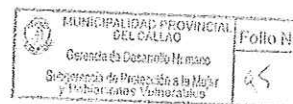
5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

El postor que obtenga la buena pro presentará:
Certificado de Calidad, copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA y con la documentación solicitada, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, siendo el Certificado de Calidad condicionante para la recepción del producto, el cual deberá presentarse todos los días martes antes de la entrega de los insumos correspondientes a la próxima semana, con la finalidad de realizar las revisiones correspondientes, lo mismo que con los Organismos de Inspección y/o Autoridades Sanitarias.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir los protocolos para reducir los riesgos de contagio del COVID-19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación



• **Lugar**

Los alimentos serán entregados en el almacén de la cocina de las Instalaciones del CEDIF, en Jirón Lima S/N AA.HH. Manuel Dulanto- Callao. Espalda del colegio politécnico nacional del Callao. La recepción será otorgada por el Encargado de recepcionar los bienes del Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, de conformidad con el numeral 168.1 del Art. 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que (...) "en el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén.

• **Plazo**

El plazo de ejecución de la prestación es de 12 meses, con entregas periódicas semanales y/o mensuales de acuerdo a lo programado. El plazo para las entregas se indica en el cronograma Anexo.

6. **Forma de Pago**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos semanales y/o al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, en moneda nacional Soles, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de documentos de pago.

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

- Recepción del Encargado (a) del Centro de Desarrollo Integral de la Familia- CEDIF.
- Informe de la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables otorgando la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de Pago
- Guía de Remisión suscrita por el Encargado del almacén central de la Municipalidad Provincial del Callao.
- Código de cuenta interbancaria (CCI)
- Copia del certificado de calidad o del informe de ensayo, de ser el caso.

7. **Conformidad**

La conformidad será emitida por el área usuaria, la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables, en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, quien verifica la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

Reposición de los bienes defectuosos u observados

En el caso que durante la entrega o posterior a la entrega de alimentos por parte del contratista, se encontrara productos defectuosos u observados, que han sufrido daños, quebraduras, roturas, etc., o cuyas características físico - químicas, organolépticas, así como su presentación, se encuentren alteradas o en mal estado, sin causa atribuible al usuario, o cualquier otro defecto de fabricación o vicio oculto, antes del vencimiento del bien; serán reemplazados por otros de igual o superiores características al bien contratado, en un plazo no mayor a 02 (Dos) días hábiles, contados desde el día siguiente que se le notifica el hecho al contratista para que realice la reposición. Asimismo, precisamos que el canje y/o reposición se efectuará a sólo requerimiento del área usuaria, quien notificará el hecho por correo electrónico u otro medio; dicha obligación de reposición será asumida por el contratista sin costo alguno adicional para la entidad.



9. Responsabilidad del Contratista

La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, Art. 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para el caso de alimentos no perecibles de frecuencia de entrega mensual, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato. Para el caso de alimentos perecibles de frecuencia de entrega semanal, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de 90 días, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

10. Penalidades

Las penalidades aplicables son identificadas y sustentadas por el área usuaria cuando se configure una situación de incumplimiento de las Especificaciones Técnicas y/o cuando se incumpla el plazo establecido, situaciones imputables al contratista.

De acuerdo con lo establecido en los Artículos 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado:

Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación

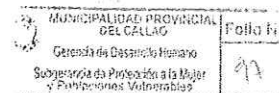
Se refiere en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones. A continuación se especifica la aplicación de la penalidad.

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD
1	No entregar los alimentos en el plazo establecido en el cronograma, retraso injustificado.	<p>Se aplica una Penalidad por Mora por cada día de atraso. Se calcula de acuerdo a la fórmula establecida en el inciso 162.1 del Art. 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, donde se señala lo siguiente:</p> $0,10 \times \text{Monto vigente}$ <p>Penalidad diaria = -----</p> $F \times \text{Plazo vigente en días}$ <p>Donde F tiene los siguientes valores: F= 0.40 Para plazos menores o iguales a 60 días. F= 0.25 Para plazos mayores a 60 días. En ambos casos para bienes, servicios en general.</p> <p>Además, se deberá tomar en cuenta lo mencionado en el inciso 162.2, que a la letra dice: Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.</p>

Otras Penalidades

Siempre que sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. A continuación se especifica la aplicación de cada penalidad.

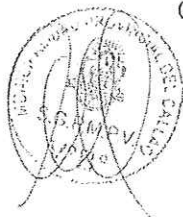




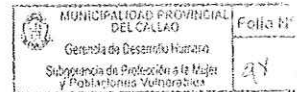
N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos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

• Requisitos de habilitación

Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria -SENASA según indica el Artículo 33° del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias. El certificado debe indicar el tipo de procesamiento que corresponde al bien (limpiado etiquetado).



Handwritten signature and initials in blue ink.

FICHA TÉCNICA
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 el óvulo completamente evolucionado de la especie *Gallus gallus*, constituido por cascarón, 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.	NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición														
Olor		Característico y libre de olores desagradables.															
Sabor		Característico															
Requisitos físicos		<ul style="list-style-type: none">– Cáscara libre de roturas y quijaduras.– Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia.– Limpio y seco.– La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas.															
Tamaño		<p>De acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños:</p> <table><thead><tr><th>Tamaño</th><th>Peso</th></tr></thead><tbody><tr><td>Súper 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>Súper Jumbo</td><td>≥ 72,22</td></tr></tbody></table> <p>Tolerancia: Máximo 10% de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.</p>		Tamaño	Peso	Súper 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	Súper Jumbo	≥ 72,22
Tamaño	Peso																
Súper 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																
Súper Jumbo	≥ 72,22																
Cáscara		Íntegra, limpia, seca, lisa y de forma característica.															
Cámara de aire		Su altura no excede los 5 mm															
Yema		Céntrica y fija															
Clara		Transparente, densa y fija															
Tolerancias	Categoría	Máximo 5% de huevos de calidad segunda en primera.															
	Huevos quijados o rotos en destino	Máximo 2,00%															

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 proforma 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 colocarlos verticalmente, y en caso de ser reutilizables (sólo 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 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 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:

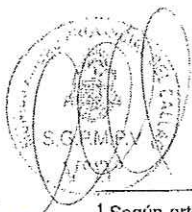
- nombre del producto;
- marca registrada o razón social y domicilio fiscal del productor o emparador;
- clasificación por peso y presentación;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por SENASA;
- fecha de caducidad;
- lote (puede ser la fecha del vencimiento);
- 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 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

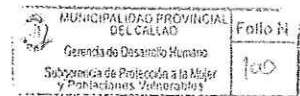
No aplica.

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.

15	Limón	48	Kg
----	-------	----	----



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**
Adquisición de 48 kg de Limón Categoría II.

2. **FINALIDAD PÚBLICA**
Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.

3. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION**

Objetivo
Abastecer de recursos necesarios para el buen funcionamiento y la atención ininterrumpida del CEDIF.

4. **AREA SOLICITANTE**
Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables

5. **DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR**
48 kg de Limón Categoría II

5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**
Por kilogramos, Calibre C: entre 38 a 40.9 mm de diámetro, de 28 a 33 unidades por kilogramos, uniformes, color característico, en óptimo estado de madurez, de cascara lisa y tersa, no cascara rugosa gruesa, turgentes al tacto y jugosos.
Fresco, Categoría II, de acuerdo a la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.

Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 10:00 am.

- **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje Presentación**

Por kilogramos, en mallas o bolsas resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento, de acuerdo a la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.

b) **Rotulado:** De ser el caso en el envase, de acuerdo a la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.

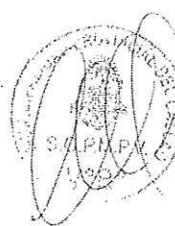
- **Transporte**

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.
Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.

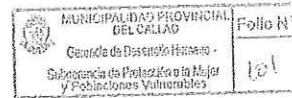
- **Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**

Copia del Certificado de la Autorización Sanitaria de Establecimiento, emitido por SENASA vigente, que se presentará en la ejecución contractual.
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



Resolución Directoral N° 058-2020-MINAGRI-SENASA-DIAIA. "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias"; del 15.07.2020.
Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.

- Normas Técnicas
NTP 011.006:2005 FRUTAS. Limón Sutil. Requisitos. 4ª Edición
CXC 44-1995(2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.
NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- Del Proveedor
El postor que obtenga la buena pro presentará:
Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los BPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir los protocolos para reducir los riesgos de contagio del COVID-19.



5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

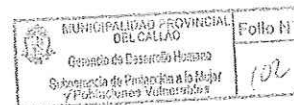
- Lugar
Los alimentos serán entregados en el almacén de la cocina de las Instalaciones del CEDIF, en Jirón Lima S/N AA.HH. Manuel Dulanto- Callao. Espalda del colegio politécnico nacional del Callao. La recepción será otorgada por el Encargado de recepcionar los bienes del Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, de conformidad con el numeral 168.I del Art. 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que (...) "en el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén."

Plazo

El plazo de ejecución de la prestación es de 12 meses, con entregas periódicas semanales y/o mensuales de acuerdo a lo programado. El plazo para las entregas se indica en el cronograma Anexo.

6. Forma de Pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos semanales y/o al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, en moneda nacional Soles, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de documentos de pago.



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

- Recepción del Encargado (a) del Centro de Desarrollo Integral de la Familia- CEDIF.
- Informe de la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables otorgando la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de Pago
- Gula de Remisión suscrita por el Encargado del almacén central de la Municipalidad Provincial del Callao.
- Código de cuenta interbancaria (CCI)
- Copia del certificado de calidad o del informe de ensayo, de ser el caso.

7. Conformidad

La conformidad será emitida por el área usuaria, la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables, en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, quien verifica la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

8. Reposición de los bienes defectuosos u observados

En el caso que durante la entrega o posterior a la entrega de alimentos por parte del contratista, se encontrara productos defectuosos u observados, que han sufrido daños, quebraduras, roturas, etc., o cuyas características físico - químicas, organolépticas, así como su presentación, se encuentren alteradas o en mal estado, sin causa atribuible al usuario, o cualquier otro defecto de fabricación o vicio oculto, antes del vencimiento del bien; serán reemplazados por otros de igual o superiores características al bien contratado, en un plazo no mayor a 02 (Dos) días hábiles, contados desde el día siguiente que se le notifica el hecho al contratista para que realice la reposición. Asimismo, precisamos que el canje y/o reposición se efectuará a sólo requerimiento del área usuaria, quien notificará el hecho por correo electrónico u otro medio; dicha obligación de reposición será asumida por el contratista sin costo alguno adicional para la entidad.



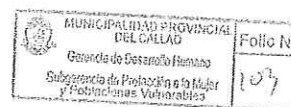
Responsabilidad del Contratista

La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, Art. 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para el caso de alimentos no perecibles de frecuencia de entrega mensual, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato. Para el caso de alimentos perecibles de frecuencia de entrega semanal, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de 90 días, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

10. Penalidades

Las penalidades aplicables son identificadas y sustentadas por el área usuaria cuando se configure una situación de incumplimiento de las Especificaciones Técnicas y/o cuando se incumpla el plazo establecido, situaciones imputables al contratista.

De acuerdo con lo establecido en los Artículos 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado:

**Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación**

Se refiere en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones. A continuación se especifica la aplicación de la penalidad.

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD
1	No entregar los alimentos en el plazo establecido en el cronograma, retraso injustificado.	<p>Se aplica una Penalidad por Mora por cada día de atraso. Se calcula de acuerdo a la formula establecida en el Inciso 162.1 del Art. 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, donde se señala lo siguiente:</p> $\text{Penalidad diaria} = \frac{0,10 \times \text{Monto vigente}}{F \times \text{Plazo vigente en días}}$ <p>Donde F tiene los siguientes valores: F= 0.40 Para plazos menores o iguales a 60 días. F= 0.25 Para plazos mayores a 60 días. En ambos casos para bienes, servicios en general.</p> <p>Además, se deberá tomar en cuenta lo mencionado en el Inciso 162.2, que a la letra dice: Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.</p>

Otras Penalidades

Siempre que sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. A continuación, se especifica la aplicación de cada penalidad.

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

- Requisitos de habilitación**

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



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : LIMÓN CATEGORÍA II
Denominación técnica : LIMÓN SUTIL CATEGORÍA II
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie *Citrus aurantifolia* (Christmann) Swingle, de la familia de las Rutaceae. También llamado limón de cebiche y limón de pica.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El limón categoría II debe haberse recolectado cuidadosamente, haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen. El desarrollo y condición de los limones deben ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.006:2005.

El contenido mínimo de jugo de limón categoría II debe ser del 40% con relación al peso total del fruto, además su coloración debe ser típica de la variedad por lo menos en dos tercios de la superficie del fruto. El fruto debe ser verde pero podrá presentar decoloraciones (manchas amarillas) hasta el 30% de su superficie, según indica el numeral 5.1.2 de la NTP 011.006:2005.

El limón categoría II debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Los limones deben: <ul style="list-style-type: none">- Estar enteros.- Ser de consistencia firme.- Estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.- Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible.- Estar prácticamente exentos de plagas que afecten el aspecto general del producto.- Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas.- Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas.- Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.- Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.	NTP 011.006:2005 FRUTAS. Limón Sutil. Requisitos. 4ª Edición
Categoría	Esta categoría comprende los limones que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la presente Ficha Técnica. Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando los limones conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación: <ul style="list-style-type: none">- defectos de forma;- defectos de coloración;- Defectos leves de la cáscara que no superen 2 cm².	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA															
	<p>Tolerancia: Diez por ciento, en número o en peso, de los limones que nos satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.</p>																
Calibre (tamaño)	<p>El limón categoría II, de acuerdo a su diámetro se clasifica en los siguientes calibres:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Calibre</th><th>Diámetro (mm)</th><th>Unidades del producto por Kilogramo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td><td>44 a más</td><td>20 - 22</td></tr> <tr> <td>B</td><td>41 a 43,9</td><td>23 - 27</td></tr> <tr> <td>C</td><td>38 a 40,9</td><td>28 - 33</td></tr> <tr> <td>D</td><td>35 a 37,9</td><td>34 - 39</td></tr> </tbody> </table> <p>Tolerancia: Diez por ciento en número o en peso de los limones que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p>	Calibre	Diámetro (mm)	Unidades del producto por Kilogramo	A	44 a más	20 - 22	B	41 a 43,9	23 - 27	C	38 a 40,9	28 - 33	D	35 a 37,9	34 - 39	
Calibre	Diámetro (mm)	Unidades del producto por Kilogramo															
A	44 a más	20 - 22															
B	41 a 43,9	23 - 27															
C	38 a 40,9	28 - 33															
D	35 a 37,9	34 - 39															
Homogeneidad	El contenido de cada envase (o lote, para los productos presentados a granel) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) debe ser representativa de todo el contenido.																
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 proforma del contrato) el calibre del limón categoría II requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: limón categoría II de calibre C.

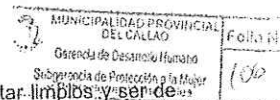
2.2. Envase y/o embalaje

El limón categoría II debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 8.2. de la NTP 011.006:2005.

Los empaques deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de los limones. Los empaques deben estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.006:2005.

Podrán ser cajas de cartón, plástico, mallas u otros (evitar el uso de cajas de madera) de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase

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.



deben ser nuevos (se incluye material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permiten el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006:2005.

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 del limón categoría II debe cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y demás disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.006:2005:

- nombre del producto y nombre de la variedad;
- nombre/razón social del productor, envasador y/o distribuidor comercializador;
- origen del producto;
- categoría;
- calibre;
- peso neto;
- fecha de envasado;
- lote;
- número de Autorización Sanitaria del 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.

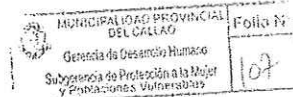
Precisión 4: No aplica.



16 Mandarina Satsuma

1821

Kg



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 1,821 kg de Mandarina Satsuma Categoría I.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de recursos necesarios para el buen funcionamiento y la atención ininterrumpida del CEDIF.

4. AREA SOLICITANTE

Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables.

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

1,821 kg de Mandarina Satsuma Categoría I

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Las Mandarinas Satsuma Categoría I deberán estar enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpias, de materias extrañas visibles, exentas de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olores y/o sabores extraños, de desecación o deshidratación.

Calidad: Mandarina Satsuma categoría I, calibre Cal I con un diámetro entre 63 y 68 mm y de color característico de la variedad, como indica la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras, durante la ejecución contractual.

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 10:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

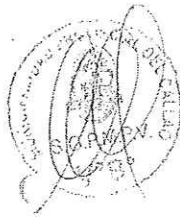
a) Embalaje Presentación

La presentación es en mallas cerradas, de aproximadamente 2.5 kg, y/o jabas de 10- 15 kg. de peso neto, resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento o jabas limpias con papeles en el interior del envase, de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.

b) Rotulado

Cada envase de ser el caso podrá llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, de acuerdo a las indicaciones de la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras, durante la ejecución contractual.

• Transporte





Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.
Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medio suficiente para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al medio ambiente y deber ser de uso exclusivo de alimentos perecibles.

- Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
Resolución Directoral N° 058-2020-MINAGRI-SENASA-DIAIA. "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias"; del 15.07.2020.
Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS- CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.

Normas Técnicas

NTP 011.023:2014 CÍTRICOS Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.
Norma CXC 44--1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- Del Proveedor

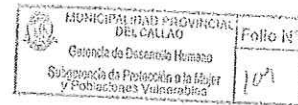
El postor que obtenga la buena pro presentará:
Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir los protocolos para reducir los riesgos de contagio del COVID-19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- Lugar





Los alimentos serán entregados en el almacén de la cocina de las instalaciones del CEDIF en Jirón Lima S/N AA.HH. Manuel Dulantó - Callao. Espalda del colegio politécnico nacional del Callao. La recepción será otorgada por el Encargado de recepcionar los bienes del Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, de conformidad con el numeral 168.1 del Art. 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que (...) "en el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén."

• Plazo

El plazo de ejecución de la prestación es de 12 meses, con entregas periódicas semanales y/o mensuales de acuerdo a lo programado. El plazo para las entregas se indica en el cronograma Anexo.

6. Forma de Pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos semanales y/o al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, en moneda nacional Soles, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de documentos de pago.

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

- Recepción del Encargado (a) del Centro de Desarrollo Integral de la Familia- CEDIF.
- Informe de la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables otorgando la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de Pago
- Guía de Remisión suscrita por el Encargado del almacén central de la Municipalidad Provincial del Callao.
- Código de cuenta interbancaria (CCI)
- Copia del certificado de calidad o del informe de ensayo, de ser el caso.

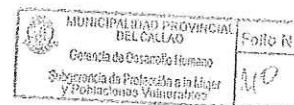
7. Conformidad

La conformidad será emitida por el área usuaria, la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables, en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, quien verifica la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

8. Reposición de los bienes defectuosos u observados

En el caso que durante la entrega o posterior a la entrega de alimentos por parte del contratista, se encontrara productos defectuosos u observados, que han sufrido daños, quebraduras, roturas, etc., o cuyas características físico -- químicas, organolépticas, así como su presentación, se encuentren alteradas o en mal estado, sin causa atribuible al usuario, o cualquier otro defecto de fabricación o vicio oculto, antes del vencimiento del bien; serán reemplazados por otros de igual o superiores características al bien contratado, en un plazo no mayor a 02 (Dos) días hábiles, contados desde el día siguiente que se le notifica el hecho al contratista para que realice la reposición. Asimismo, precisamos que el canje y/o reposición se efectuará a sólo requerimiento del área usuaria, quien notificará el hecho por correo electrónico u otro medio; dicha obligación de reposición será asumida por el contratista sin costo alguno adicional para la entidad.





9. Responsabilidad del Contratista

La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, Art. 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para el caso de alimentos no perecibles de frecuencia de entrega mensual, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato. Para el caso de alimentos perecibles de frecuencia de entrega semanal, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de 90 días, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

10. Penalidades

Las penalidades aplicables son identificadas y sustentadas por el área usuaria cuando se configure una situación de incumplimiento de las Especificaciones Técnicas y/o cuando se incumpla el plazo establecido, situaciones imputables al contratista.

De acuerdo con lo establecido en los Artículos 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado:

Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación

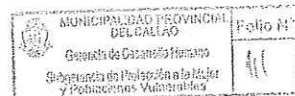
Se refiere en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones. A continuación se especifica la aplicación de la penalidad.

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD
1	No entregar los alimentos en el plazo establecido en el cronograma, retraso injustificado.	<p>Se aplica una Penalidad por Mora por cada día de atraso. Se calcula de acuerdo a la fórmula establecida en el inciso 162.1 del Art. 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, donde se señala lo siguiente:</p> <p style="text-align: center;">$0.10 \times \text{Monto vigente}$</p> <p>Penalidad diaria: $F \times \text{Plazo vigente en días}$</p> <p>Donde F tiene los siguientes valores: $F = 0.40$ Para plazos menores o iguales a 60 días. $F = 0.25$ Para plazos mayores a 60 días. En ambos casos para bienes, servicios en general.</p> <p>Además, se deberá tomar en cuenta lo mencionado en el inciso 162.2, que a la letra dice: Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.</p>

Otras Penalidades

Siempre que sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. A continuación se especifica la aplicación de cada penalidad.





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

• Requisitos de habilitación

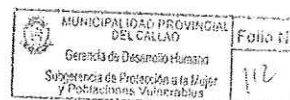
Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria -SENASA según indica el Artículo 33° del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

FICHA TÉCNICA
APROBADA



1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I
Denominación técnica : MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Las mandarinas son los frutos cítricos procedentes del género Citrus. Constituyen un conjunto de especies, incluidas las Mandarinas Satsumas (*Citrus unshiu* Marcovitch).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las mandarinas Satsuma categoría I deben haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014.

Las mandarinas Satsuma categoría I deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	<p>Las frutas deben presentarse:</p> <ul style="list-style-type: none">- Enteras.- Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo.- Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara.- Prácticamente exentas de plagas.- Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa.- Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas.- Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas.- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.- Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.- Exentas de olores y/o sabores extraños.- Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.	NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Color		<p>La fruta, al momento del empacado, no podrá tener áreas con color "Valor IC: - 18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores del Anexo A de la norma de la referencia.</p> <p>De acuerdo a la coloración, las frutas de esta categoría deben ser de la siguiente manera:</p> <p>- Bien coloreadas: el color típico de la variedad predomina sobre el color verde, el cual en conjunto no puede exceder el 10% del área superficial.</p> <p>No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes, aplicadas sobre la superficie de la fruta.</p>	
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)		Mínimo 33%	
Tolerancia respecto a granulación		<p>Se aceptará hasta un 10% de fruta granulada.</p> <p>Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40% del diámetro ecuatorial de la fruta.</p>	
Madurez	°Brix	Mínimo 7,5 °Brix	
	Acidez	Mínimo 0,5% Máximo 1,5%	
	Índice de madurez mínimo ("Brix/Acidez)	Mínimo 6,5	
Tolerancia respecto al grado de madurez		No más del 10% deberá estar fuera del requerimiento mínimo.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN
Categoría	<ul style="list-style-type: none"> - Las frutas deben ser de buena calidad y ser de consistencia firme. - Deben presentar las características de la variedad a la que pertenezcan y estar bien coloreadas. - Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten de forma importante el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: <ul style="list-style-type: none"> - Defectos leves de forma. - Defectos leves de la piel producidos durante la formación y desarrollo del fruto, como los causados por Botritys, incrustaciones plateadas (causadas por Thrips), creasing y quemaduras. Así como los daños provocados por ácaros y queresas, por la presencia de fumagina y otros agentes. - Defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como los daños producidos por granizo, rozaduras (rameado, russet), daños ocasionados por la manipulación, entre otros. - Defectos leves en la cáscara causados por aplicaciones foliares. - En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.
Tolerancia respecto a la apariencia	Se admite hasta 2% de fruta con pudrición.
Tolerancias de Defectos / daños	Defectos leves
- Ácaros	Si afecta el color del fruto, el área acumulada no debe exceder de 100 mm ² .
- Botritys y Thrips	Resta en algo la apariencia del fruto. En conjunto < 100 mm ² .
- Fumagina	En conjunto menos de 25 mm ² .
- Queresas	En 10 frutos tomados al azar no más de 10 queresas. Y no debe haber más de 5 queresas en un fruto.
- Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas	El área acumulada no debe exceder de: Claros: < 100 mm ² Oscuros: < 50 mm ²
- Oleocelosis	Que en forma individual o agregada no supere 100 mm ² .
- Quemadura de sol	-
- Bufado	Apenas perceptible al tacto.
- Creasing	Debilita la cáscara o se extiende hasta un 10% de la superficie del fruto, sin alteraciones de color dentro del creasing.

REFERENCIA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
DEL CALLAO
Gerencia de Desarrollo Humano
Subgerencia de Protección a la Mujer
y Poblaciones Vulnerables

Superintendencia de Protección al Consumidor
Voces Vulnerables

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																													
Tamaños Calibres según el diámetro (ecuatorial)	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Calibre</th> <th colspan="2">Diámetro en mm</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cal 5</td> <td>45</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Cal 4</td> <td>50</td> <td>54</td> </tr> <tr> <td>Cal 3</td> <td>54</td> <td>58</td> </tr> <tr> <td>Cal 2</td> <td>58</td> <td>63</td> </tr> <tr> <td>Cal 1</td> <td>63</td> <td>68</td> </tr> <tr> <td>Cal 1X</td> <td>68</td> <td>73</td> </tr> <tr> <td>Cal 1XX</td> <td>73</td> <td>78</td> </tr> <tr> <td>Cal 1XXX</td> <td>78</td> <td>A más</td> </tr> </tbody> </table>	Calibre	Diámetro en mm		Mínimo	Máximo	Cal 5	45	50	Cal 4	50	54	Cal 3	54	58	Cal 2	58	63	Cal 1	63	68	Cal 1X	68	73	Cal 1XX	73	78	Cal 1XXX	78	A más	
Calibre	Diámetro en mm																														
	Mínimo	Máximo																													
Cal 5	45	50																													
Cal 4	50	54																													
Cal 3	54	58																													
Cal 2	58	63																													
Cal 1	63	68																													
Cal 1X	68	73																													
Cal 1XX	73	78																													
Cal 1XXX	78	A más																													
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría y, para cualquier modo de presentación, un 10% en número o en peso de frutas que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.																														
Homogeneidad	<p>El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la Categoría I se exige la homogeneidad de coloración.</p> <p>Los cítricos podrán presentarse alineados en capas regulares de acuerdo a las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando se clasifique y envase según el diámetro, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre los frutos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.</p>																														
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 proforma del contrato) el calibre de la Mandarina Satsuma Categoría I requerida de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Mandarina Satsuma Categoría I, calibre Cal 5.

2.2. Envase y/o embalaje

La Mandarina Satsuma Categoría I debe envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste debe ser nuevo, fino e inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

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.

No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

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

Cada envase debe llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones, según el numeral 10 de la NTP 011.023:2014:

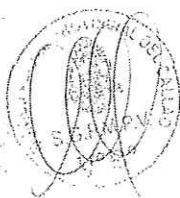
- nombre o razón social;
- dirección;
- datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico);
- nombre del producto (especie) y la variedad;
- país de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post-cosecha);
- datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa);
- peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo);
- 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.

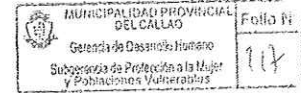
2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



17	Menudencia de res Hígado congelado	695	Kg
----	------------------------------------	-----	----



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 695 kg de Menudencia de Res Hígado congelado.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de recursos necesarios para el buen funcionamiento y la atención ininterrumpida del CEDIF.

4. AREA SOLICITANTE

Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

695 kg de Menudencia de Res Hígado congelado.

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Por kilogramos, consistencia firme y elástica al tacto y presión del dedo, color y olor característicos. Transportados en cámaras frigoríficas o cooler, la temperatura no debe exceder de -18 °C, en piezas enteras de 3 kg a 7.5 kg aproximadamente cada pieza, limpio, congelado, de preferencia nacional, de primera, de acuerdo a la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras (2.1 Del bien.....).

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 10:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

n) Embalaje Presentación

Envase primario: En bolsas plásticas transparentes permitidos por la autoridad sanitaria, resistentes a la manipulación, en presentaciones de 06 a 10 Kg. de peso neto aproximado, herméticamente cerrado, con rótulo en la bolsa.

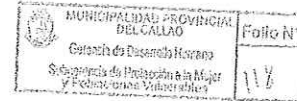
Envase secundario: De cartón corrugado rotuladas, con la capacidad de la cantidad de 14 kg a 20 kg de peso neto aproximadamente, fecha de proceso y vencimiento, de no presentarse en el envase de cartón, se aceptará en jabas con las características del rotulado, en el envase primario, con nombre del proveedor, Autorización Sanitaria emitido por SENASA, cantidad del producto, fecha de proceso y vencimiento.

b) Rotulado

De acuerdo a lo indicado en la Norma de Rotulado NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS, Etiquetado de alimentos pre envasados 8° Edición, indicado en la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras, durante la ejecución contractual.

Vida útil: Mínimo 6 meses, contado desde la fecha de recepción de bien, indicando fechas de producción, que no deberá de ser mayor a los 09 meses con respecto a la fecha de entrega, el rotulado deberá indicar: la fecha de vencimiento, Autorización Sanitaria, N° de lote o código, código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento

• Transporte

**Transporte**

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

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

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

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento, emitida por SENASA vigente, durante la ejecución contractual. Asimismo, no deben presentar signos de infestación o infecciones.

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

Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.

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

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

Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.

- **Normas Técnicas**

NTP 201.055:2021. CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carnes de bovinos. 3ª Edición.

Codex: CXC 1-1969 (2020). Principios Generales de Higiene de los Alimentos

NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS

Codex: CXC 1-1985 (2018). Norma General de Etiquetado de los alimentos preenvasados.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

El postor que obtenga la buena pro presentará:

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, para la primera entrega que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir los protocolos para reducir los riesgos de contagio del COVID-19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• **Lugar**

Los alimentos serán entregados en el almacén de la cocina de las Instalaciones del CEDIF, en Jirón Lima S/N AA.HH. Manuel Dulanto- Callao. Espalda del colegio politécnico nacional del Callao. La recepción será otorgada por el Encargado de recepcionar los bienes del Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, de conformidad con el numeral 168.1 del Art. 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que (...) "en el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén.

• **Plazo**

El plazo de ejecución de la prestación es de 12 meses, con entregas periódicas semanales y/o mensuales de acuerdo a lo programado. El plazo para las entregas se indica en el cronograma Anexo.

6. **Forma de Pago**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos semanales y/o al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, en moneda nacional Soles, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de documentos de pago.

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

- Recepción del Encargado (a) del Centro de Desarrollo Integral de la Familia- CEDIF.
- Informe de la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables otorgando la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de Pago
- Guía de Remisión suscrita por el Encargado del almacén central de la Municipalidad Provincial del Callao.
- Código de cuenta interbancaria (CCI)
- Copia del certificado de calidad o del informe de ensayo, de ser el caso.

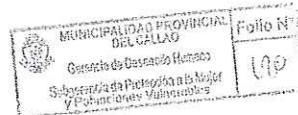
Conformidad

La conformidad será emitida por el área usuaria, la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables, en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, quien verifica la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

8. **Reposición de los bienes defectuosos u observados**

En el caso que durante la entrega o posterior a la entrega de alimentos por parte del contratista, se encontrara productos defectuosos u observados, que han sufrido daños, quebraduras, roturas, etc., o cuyas características físico - químicas, organolépticas, así como su presentación, se encuentren alteradas o en mal estado, sin causa atribuible al usuario, o cualquier otro defecto de fabricación o vicio oculto, antes del vencimiento del bien; serán reemplazados por otros de igual o superiores características al bien contratado, en un plazo no mayor a 02 (Dos) días hábiles, contados desde el día siguiente que se le notifica el hecho al contratista para que realice la reposición. Asimismo, precisamos que el canje y/o reposición se efectuará a sólo requerimiento del área usuaria, quien notificará el hecho por correo electrónico u otro medio; dicha obligación de reposición será asumida por el contratista sin costo alguno adicional para la entidad.





9. Responsabilidad del Contratista

La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, Art. 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para el caso de alimentos no perecibles de frecuencia de entrega mensual, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato. Para el caso de alimentos perecibles de frecuencia de entrega semanal, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de 90 días, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

10. Penalidades

Las penalidades aplicables son identificadas y sustentadas por el área usuaria cuando se configure una situación de incumplimiento de las Especificaciones Técnicas y/o cuando se incumpla el plazo establecido, situaciones imputables al contratista.

De acuerdo con lo establecido en los Artículos 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado:

Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación

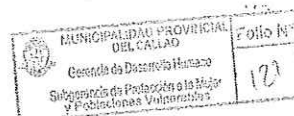
Se refiere en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones. A continuación se especifica la aplicación de la penalidad.

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD
1	No entregar los alimentos en el plazo establecido en el cronograma, retraso injustificado.	<p>Se aplica una Penalidad por Mora por cada día de atraso. Se calcula de acuerdo a la fórmula establecida en el Inciso 162.1 del Art. 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, donde se señala lo siguiente:</p> $0.10 \times \text{Monto vigente}$ <p>Penalidad diaria = $\frac{\text{Monto vigente}}{\text{Plazo vigente en días}}$</p> <p>Donde F tiene los siguientes valores: $F = 0.40$ Para plazos menores o iguales a 60 días. $F = 0.25$ Para plazos mayores a 60 días. En ambos casos para bienes, servicios en general.</p> <p>Además, se deberá tomar en cuenta lo mencionado en el Inciso 162.2, que a la letra dice: Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.</p>

Otras Penalidades

Siempre que sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. A continuación se especifica la aplicación de cada penalidad.





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

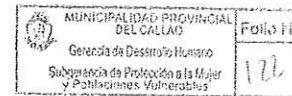
• Requisitos de habilitación

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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MENUDENCIA DE RES – HÍGADO CONGELADO
Denominación técnica : MENUDENCIA DE BOVINO – HÍGADO CONGELADO
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El hígado congelado es la menudencia roja a nivel abdominal, la cual ha sido sometida a un proceso de congelamiento rápido. Debe expendirse libre de vesícula biliar y ganglios adyacentes.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El hígado congelado debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellas menudencias que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Las menudencias de res destinadas a la conservación por congelación deben ser sometidas a un proceso de congelamiento rápido hasta llegar a una temperatura de -18 °C en el núcleo o más baja, según lo indicado en el numeral 6.5.2 de la NTP 201.055:2021.

El hígado congelado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular	
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 señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción de la menudencia congelada no debe exceder de -18 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del hígado, como en piezas enteras o cortado en filetes, entre otros; indicando las dimensiones aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - hígado congelado, pieza entera, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables, resistentes, conservar las características del producto y, al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

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

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 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 7.2.9 del código de práctica 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 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto aproximado de producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, tipo de cerrado o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Las menudencias de res deben estar adecuadamente identificadas para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

En caso de estar envasadas o empacadas, la etiqueta o rótulo utilizado para la comercialización, debe cumplir con la legislación nacional vigente o en su defecto con la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Además, debe cumplir con los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, según lo señalado en el numeral 10 de la NTP 201.055:2021, por lo que debe indicar lo siguiente:

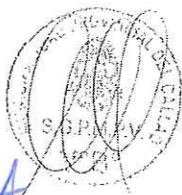
- nombre del producto;
- país de origen;
- nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento;
- condiciones de almacenamiento;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos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

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 los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

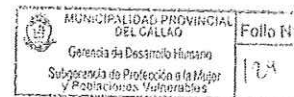
2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



18	Pallar seco	340	Kg
----	-------------	-----	----



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**
Adquisición de 340 kg de Pallar seco calidad superior.

2. **FINALIDAD PÚBLICA**
Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.

3. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION**

Objetivo
Abastecer de recursos necesarios para el buen funcionamiento y la atención ininterrumpida del CEDIF.

4. **AREA SOLICITANTE**
Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables.

5. **DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR**
340 kg de Pallar seco calidad superior

5.1 **Características y Condiciones**

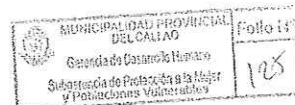
- **Características Técnicas.**
El Pallar seco calidad superior deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, no deberán presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que representen un peligro para la salud humana.
Calidad Superior, con 15 % máximo de humedad, con las características de acuerdo a la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.
- **Condiciones de operación**
La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 10:00 am.
- **Embalaje, rotulación y etiquetado**
 - a) **Embalaje**
Envase primario: bolsa de polietileno resistente a la manipulación, herméticamente cerrada, en presentaciones de 5 kg., 2kg., y 1 kg. de peso neto, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables y debe facilitar los muestreos e inspecciones. Estos envases deberán corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, que cumpla con lo establecido en el Art. 119 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. El cerrado debe encontrarse bien cosido o sellado.

Envase secundario: En Sacos de polietileno o polipropileno gruesos que permitan la manipulación, herméticamente cerrados, a partir de 2 unidades.

b) **Rotulado**

Vida útil: Mínimo 9 meses contado desde la fecha de recepción de bien; indicando fechas de producción, que no deberá de ser mayor a los 3 meses, con respecto a la fecha de entrega. Asimismo, deberá indicar la fecha de vencimiento, Autorización Sanitaria, N° de lote o código, código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento, de acuerdo a la norma de rotulado, indicado en la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.

- **Transporte**
Transporte



El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medio suficiente para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al medio ambiente y deber ser de uso exclusivo de alimentos.

- Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias
Certificación vigente: Obligatorio, Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los Certificados o Informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físicoquímicos, sanidad y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Inspección ante INACAL. En caso el organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes. Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante o distribuidor del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis. Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98-SA. Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R. M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano. Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento, emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021, Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
Decreto Supremo N° 003-2023-SA, prorroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.
- Normas Técnicas
NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos, 2ª Edición, y su modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1: 2021 Leguminosas, Pallar Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición.
Normas Codex: CXC 1-1969(2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.
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 2
NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- Del Proveedor
El postor que obtenga la buena pro presentara:





Certificados vigentes, de acuerdo a lo indicado en el rubro de Reglamentos Técnicos; Normas Metrológicas y/o Sanitarias, copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, siendo el Certificado de Calidad condicional para la recepción del producto, el cual deberá presentarse todos los días martes antes de la entrega de los insumos correspondientes a la próxima semana, con la finalidad de realizar las revisiones correspondientes, lo mismo que con los Organismos de Inspección y/o Autoridades Sanitarias.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir los protocolos para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**
Los alimentos serán entregados en el almacén de la cocina de las Instalaciones del CEDIF, en Jirón Lima S/N AA.HH. Manuel Dulanto- Callao. Espalda del colegio politécnico nacional del Callao. La recepción será otorgada por el Encargado de recepcionar los bienes del Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, de conformidad con el numeral 168.1 del Art. 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que (...) "en el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén.
- **Plazo**
El plazo de ejecución de la prestación es de 12 meses, con entregas periódicas semanales y/o mensuales de acuerdo a lo programado. El plazo para las entregas se indica en el cronograma Anexo.

6. Forma de Pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos semanales y/o al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, en moneda nacional Soles, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de documentos de pago.

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

- a) Recepción del Encargado (a) del Centro de Desarrollo Integral de la Familia- CEDIF.
- b) Informe de la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables otorgando la conformidad de la prestación efectuada.
- c) Comprobante de Pago
- d) Guía de Remisión suscrita por el Encargado del almacén central de la Municipalidad Provincial del Callao.
- e) Código de cuenta interbancaria (CCI)
Copia del certificado de calidad o del informe de ensayo, de ser el caso.

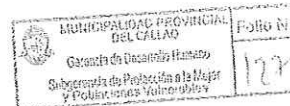
7. Conformidad

La conformidad será emitida por el área usuaria, la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables, en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, quien verifica la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

8. Reposición de los bienes defectuosos u observados

En el caso que durante la entrega o posterior a la entrega de alimentos por parte del contratista, se encontrara productos defectuosos u observados, que han sufrido daños, quebraduras, roturas,





etc., o cuyas características físico - químicas, organolépticas, así como su presentación, se encuentren alteradas o en mal estado, sin causa atribuible al usuario, o cualquier otro defecto de fabricación o vicio oculto, antes del vencimiento del bien; serán reemplazados por otros de igual o superiores características al bien contratado, en un plazo no mayor a 02 (Dos) días hábiles, contados desde el día siguiente que se le notifica el hecho al contratista para que realice la reposición. Asimismo, precisamos que el canje y/o reposición se efectuará a sólo requerimiento del área usuaria, quien notificará el hecho por correo electrónico u otro medio; dicha obligación de reposición será asumida por el contratista sin costo alguno adicional para la entidad.

9. Responsabilidad del Contratista

La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, Art. 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para el caso de alimentos no perecibles de frecuencia de entrega mensual, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato. Para el caso de alimentos perecibles de frecuencia de entrega semanal, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de 90 días, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

10. Penalidades

Las penalidades aplicables son identificadas y sustentadas por el área usuaria cuando se configure una situación de incumplimiento de las Especificaciones Técnicas y/o cuando se incumpla el plazo establecido, situaciones imputables al contratista.

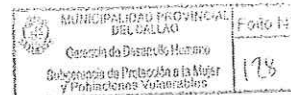
De acuerdo con lo establecido en los Artículos 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado:

Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación

Se refiere en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones. A continuación se especifica la aplicación de la penalidad.



N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD
1	No entregar los alimentos en el plazo establecido en el cronograma, retraso injustificado.	<p>Se aplica una Penalidad por Mora por cada día de atraso. Se calcula de acuerdo a la fórmula establecida en el inciso 162.1 del Art. 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, donde se señala lo siguiente:</p> $\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto vigente}}{F \times \text{Plazo vigente en días}}$ <p>Donde F tiene los siguientes valores: $F = 0.40$ Para plazos menores o iguales a 60 días. $F = 0.25$ Para plazos mayores a 60 días. En ambos casos para bienes, servicios en general.</p> <p>Además, se deberá tomar en cuenta lo mencionado en el inciso 162.2, que a la letra dice: Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.</p>



Otras Penalidades

Siempre que sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. A continuación, se especifica la aplicación de cada penalidad.

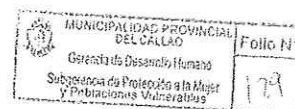
N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1.	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos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

• Requisitos de habilitación

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



FICHA TÉCNICA APROBADA



1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PALLAR CALIDAD SUPERIOR
 Denominación técnica : PALLAR BIG LIMA CALIDAD SUPERIOR
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus lunatus* L., generalmente de color blanco, que tiene como característica diferencial unas estrías que irradian del hilio.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El pallar calidad superior debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

El pallar calidad superior debe tener las características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Big Lima, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

Forma de la semilla	Longitud del grano (mm)	Ancho del grano (mm)	Grosor del grano (mm)	Peso de 1000 granos (g)	N° de granos en 100 gramos (g)
Arriñonada o semiarriñonada, ligeramente aplanado.	18 - 32	12,5 - 16	6 - 7,5	153 - 256	40 - 65

El pallar de calidad superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Los granos de pallar deben: <ul style="list-style-type: none"> - Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Ser inocuos y apropiados para el consumo humano. - No deben presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; de acuerdo a las tolerancias de sanidad y aspecto descritas en la presente Ficha Técnica. 	NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1: 2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición
Uniformidad	Cada lote de pallar debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de variedades contrastantes en las tolerancias especificadas en la presente Ficha Técnica.	
Contenido de humedad	Máximo 15%	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Sanidad y aspecto	Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias. Asimismo, no se acepta en ningún lote de pallar que presente granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios ni granos con hongos.	
<u>Tolerancias de calidad</u>		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 1,50%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano arrugado y/o chupado	Máximo 6,00%	
- Grano abierto	Máximo 2,00%	
- Grano descascarado	Máximo 8,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,20%	
- Variedad contrastante	Máximo 2,00%	
Total	Máximo 21,70%	
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: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El pallar calidad superior debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del pallar calidad superior 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 Técnica², debe estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el pallar calidad superior debe ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben ser de primer uso, estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se debe comercializar en su envase original, según el numeral 11 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación 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.

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/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	Folio N°
Gerencia de Administración OFICINA LOGISTICA	1143

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	Folio N°
Gerencia de Desarrollo Humano Subgerencia de Protección a la Mujer Subsección de Administración	1171

2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de pallar calidad superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar en idioma español, (pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada), lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

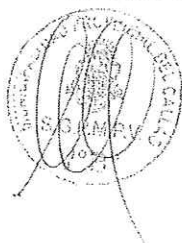
- el nombre del producto;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador, en caso de productos importados el país de origen;
- fecha de vencimiento;
- número 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.

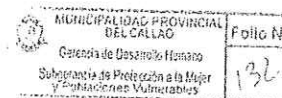
2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



19 Plátano de Seda



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**
Adquisición de 9710 unidades de Plátano de Seda Categoría I.

2. **FINALIDAD PÚBLICA**
Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.

3. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION**

Objetivo
Abastecer de recursos necesarios para el buen funcionamiento y la atención ininterrumpida del CEDIF.

4. **AREA SOLICITANTE**
Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables.

5. **DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR**
9710 unidades de Plátano de seda categoría I

5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**
Por unidad, calibre: Longitud mínima: 14,0 cm y grosor mínimo: 2,7 cm, como lo indica la ficha técnica.
Producto uniforme, de piel gruesa, pulpa carnosa y tonalidad amarillenta de olor suave, en óptimo estado de madurez fisiológica, 100 % maduro organoléptico, sin embargo, no deberá presentar manchas oscuras como de exceso de madurez, 100 % maduro organoléptico.
De seda seleccionada, de acuerdo a la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.

- **Condiciones de operación**
La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 10:00 am.

- **Embalaje, rotulación y etiquetado**
Embalaje Presentación
En jabs o cajas de cartón grueso corrugado resistentes a la manipulación, con capacidad de 100 unidades de plátanos, que permitan la respiración del alimento.

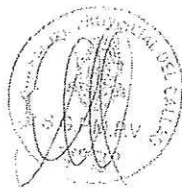
Rotulado: De ser el caso, en el envase, de acuerdo con la ficha técnica de Perú Compras.

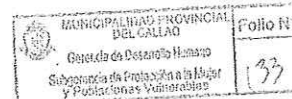
- **Transporte**

Transporte
El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.
Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medio suficiente para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al medio ambiente.

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

Copia del Certificado de la Autorización Sanitaria de Establecimiento, emitido por SENASA vigente, que se presentará en la ejecución contractual.





Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
 Resolución Directoral N° 058-2020-MINAGRI-SENASA-DIAIA. "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias"; del 15.07.2020.
 Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.
 Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
 Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
 Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.

- Normas Técnicas
 NTP- CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición.
 Normas Codex: CXC 1-1969(2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.
 CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.
 CXC 53-2003 (2017). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- Del Proveedor
 El postor que obtenga la buena pro presentará:
 Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir los protocolos para reducir los riesgos de contagio del COVID-19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

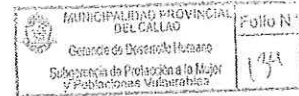
Lugar

Los alimentos serán entregados en el almacén de la cocina de las instalaciones del CEDIF, en Jirón Lima S/N AA.HH. Manuel Dulanto- Callao. Espalda del colegio politécnico nacional del Callao. La recepción será otorgada por el Encargado de recepcionar los bienes del Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, de conformidad con el numeral 168.1 del Art. 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que (...) "en el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén.

Plazo

El plazo de ejecución de la prestación es de 12 meses, con entregas periódicas semanales y/o mensuales de acuerdo a lo programado. El plazo para las entregas se indica en el cronograma Anexo.





6. Forma de Pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos semanales y/o al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, en moneda nacional Soles, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de documentos de pago.

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

- Recepción del Encargado (a) del Centro de Desarrollo Integral de la Familia- CEDIF.
- Informe de la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables otorgando la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de Pago
- Guía de Remisión suscrita por el Encargado del almacén central de la Municipalidad Provincial del Callao.
- Código de cuenta interbancaria (CCI)
- Copia del certificado de calidad o del informe de ensayo, de ser el caso.

7. Conformidad

La conformidad será emitida por el área usuaria, la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables, en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, quien verifica la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

8. Reposición de los bienes defectuosos u observados

En el caso que durante la entrega o posterior a la entrega de alimentos por parte del contratista, se encontrara productos defectuosos u observados, que han sufrido daños, quebraduras, roturas, etc., o cuyas características físico - químicas, organolépticas, así como su presentación, se encuentren alteradas o en mal estado, sin causa atribuible al usuario, o cualquier otro defecto de fabricación o vicio oculto, antes del vencimiento del bien; serán reemplazados por otros de igual o superiores características al bien contratado, en un plazo no mayor a 02 (Dos) días hábiles, contados desde el día siguiente que se le notifica el hecho al contratista para que realice la reposición. Asimismo, precisamos que el canje y/o reposición se efectuará a sólo requerimiento del área usuaria, quien notificará el hecho por correo electrónico u otro medio; dicha obligación de reposición será asumida por el contratista sin costo alguno adicional para la entidad.

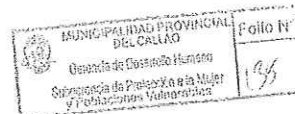
9. Responsabilidad del Contratista

La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, Art. 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para el caso de alimentos no perecibles de frecuencia de entrega mensual, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato. Para el caso de alimentos perecibles de frecuencia de entrega semanal, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de 90 días, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

10. Penalidades

Las penalidades aplicables son identificadas y sustentadas por el área usuaria cuando se configure una situación de incumplimiento de las Especificaciones Técnicas y/o cuando se incumpla el plazo establecido, situaciones imputables al contratista.





De acuerdo con lo establecido en los Artículos 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado:

Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación

Se refiere en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones. A continuación se especifica la aplicación de la penalidad.

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD
1	No entregar los alimentos en el plazo establecido en el cronograma, retraso injustificado.	<p>Se aplica una Penalidad por Mora por cada día de atraso. Se calcula de acuerdo a la fórmula establecida en el inciso 162.1 del Art. 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, donde se señala lo siguiente:</p> $0.10 \times \text{Monto vigente}$ <p>Penalidad diaria: $F \times \text{Plazo vigente en días}$</p> <p>Donde F tiene los siguientes valores: $F = 0.40$ Para plazos menores o iguales a 60 días. $F = 0.25$ Para plazos mayores a 60 días. En ambos casos para bienes, servicios en general.</p> <p>Además, se deberá tomar en cuenta lo mencionado en el inciso 162.2, que a la letra dice: Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.</p>

Otras Penalidades

Siempre que sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. A continuación, se especifica la aplicación de cada penalidad.

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

Requisitos de habilitación

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



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA I
Denominación técnica : PLÁTANO GROS MICHEL AAA (BANANO) CATEGORÍA I
Unidad de medida : UNIDAD
Descripción general : El plátano es la fruta obtenida de la especie *Musa Spp* (AAA), de la familia Musaceae, en estado verde, que habrá de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El plátano de seda categoría I debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	<p>Los plátanos deben:</p> <ul style="list-style-type: none">- Estar enteros (tomando el dedo como referencia).- Estar sanos, deben excluirse los productos afectados de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.- Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible.- Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto.- Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas.- Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica y los plátanos envasados en atmósfera modificada.- Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.- Ser de consistencia firme.- Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas.- Estar prácticamente exentos de magulladuras.- Estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos.- Estar sin pistilos.- Tener el pedúnculo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados. <p>Las manos y los racimos o gajos deben incluir lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">- Una porción suficiente de cuello de color normal, sano y exento de contaminación por hongos; y- Un cuello de corte limpio, no achaflanado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo.	NTP-CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición
Requisitos mínimos		
Madurez fisiológica	De conformidad con las característica peculiares de la variedad.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calibre	Longitud mínima: 14,0 cm Grosor mínimo: 2,7 cm	
Tolerancia de calibre	El 10%, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente superior o inferior al calibre.	
Categoría	Los plátanos de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: - defectos leves de forma y color; y - defectos leves de la cáscara debido a rozaduras y otros defectos superficiales que no superen 2 cm ² de la superficie total. En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.	
Tolerancias de calidad	El 10%, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por plátanos del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	
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 3.2 y/o proforma del contrato) si desea que los plátanos sean entregados en manos, racimos o gajos, o por unidad (dedos).

2.2. Envase y/o embalaje

El plátano categoría I debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, deben ser envasados de tal manera que el producto quede debidamente protegido según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.

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.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los plátanos. Los envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases del plátano categoría I debe cumplir con las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 205:2019, siguientes:

- nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor;
- nombre del producto, nombre de la variedad o tipo comercial (facultativo);
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- plátanos en dedos (si procede);
- categoría;
- peso neto (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

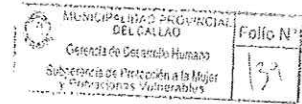
Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

20	Papa Canchan	600	Kg
----	--------------	-----	----



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**
Adquisición de 600 kg de Papa Canchan Calidad Primera.

2. **FINALIDAD PÚBLICA**
Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.

3. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION**

Objetivo
Abastecer de recursos necesarios para el buen funcionamiento y la atención ininterrumpida del CEDIF.

4. **AREA SOLICITANTE**
Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables.

5. **DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR**
600 kg de Papa Canchan Calidad Primera.

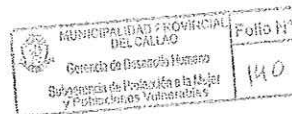
5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**
Por kilogramo, uniformes, libre de brotes y picaduras.
Calidad de primera, calibre primero, como indica la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.
- **Condiciones de operación**
La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 10:00 am.
- **Embalaje, rotulación y etiquetado**
 - a) **Embalaje Presentación**
En mallas, aproximadamente de 5 kg cada malla o en sacos de malla de 25-30 kg, de peso neto, que permitan su ventilación del producto, del mismo tamaño, resistentes a la manipulación y cerrados, como indica la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.
 - b) **Rotulado**
Los envases, de ser el caso, podrán indicar lo siguiente:
- Número de Autorización Sanitaria de establecimientos emitido por el SENASA.
De acuerdo a las indicaciones de la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.

* Transporte

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas) el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.
Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medio suficiente para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al medio ambiente y debe ser de uso exclusivo de alimentos perecibles.



- **Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**
Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
Resolución Directoral N° 058-2020-MINAGRI-SENASA-DIAIA. "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias"; del 15.07.2020.
Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS- CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.
- **Normas Técnicas**
NTP 011.119:2016 PAPA Y DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición
Normas Codex: CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
CXC 53-2003(2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS
CXC 44-1995(2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.
NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

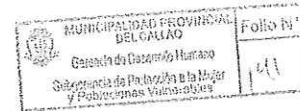
- **Del Proveedor**
El postor que obtenga la buena pro presentará:
Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir los protocolos para reducir los riesgos de contagio del COVID-19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**
Los alimentos serán entregados en el almacén de la cocina de las Instalaciones del CEDIF, en Jirón Lima S/N AA.HH. Manuel Dulanto- Callao. Espalda del colegio politécnico nacional del Callao. La recepción será otorgada por el Encargado de recepcionar los bienes del Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, de conformidad con el numeral 168.1 del Art. 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que (...) "en el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén.
- **Plazo**
El plazo de ejecución de la prestación es de 12 meses, con entregas periódicas semanales y/o mensuales de acuerdo a lo programado. El plazo para las entregas se indica en el cronograma Anexo.



**6. Forma de Pago**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos semanales y/o al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, en moneda nacional Soles, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de documentos de pago.

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

- Recepción del Encargado (a) del Centro de Desarrollo Integral de la Familia- CEDIF.
- Informe de la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables otorgando la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de Pago
- Gufa de Remisión suscrita por el Encargado del almacén central de la Municipalidad Provincial del Callao.
- Código de cuenta interbancaria (CCI)
- Copia del certificado de calidad o del informe de ensayo, de ser el caso.

7. Conformidad

La conformidad será emitida por el área usuaria, la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables, en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, quien verifica la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

8. Reposición de los bienes defectuosos u observados

En el caso que durante la entrega o posterior a la entrega de alimentos por parte del contratista, se encontrara productos defectuosos u observados, que han sufrido daños, quebraduras, roturas, etc., o cuyas características físico - químicas, organolépticas, así como su presentación, se encuentren alteradas o en mal estado, sin causa atribuible al usuario, o cualquier otro defecto de fabricación o vicio oculto, antes del vencimiento del bien; serán reemplazados por otros de igual o superiores características al bien contratado, en un plazo no mayor a 02 (Dos) días hábiles, contados desde el día siguiente que se le notifica el hecho al contratista para que realice la reposición. Asimismo, precisamos que el canje y/o reposición se efectuará a sólo requerimiento del área usuaria, quien notificará el hecho por correo electrónico u otro medio; dicha obligación de reposición será asumida por el contratista sin costo alguno adicional para la entidad.

9. Responsabilidad del Contratista

La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, Art. 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para el caso de alimentos no perecibles de frecuencia de entrega mensual, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato. Para el caso de alimentos perecibles de frecuencia de entrega semanal, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de 90 días, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

10. Penalidades

Las penalidades aplicables son identificadas y sustentadas por el área usuaria cuando se configure una situación de incumplimiento de las Especificaciones Técnicas y/o cuando se incumpla el plazo establecido, situaciones imputables al contratista. De acuerdo con lo establecido en los Artículos 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado:



**Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación**

Se refiere en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones. A continuación se especifica la aplicación de la penalidad.

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD
1	No entregar los alimentos en el plazo establecido en el cronograma, retraso injustificado.	<p>Se aplica una Penalidad por Mora por cada día de atraso. Se calcula de acuerdo a la fórmula establecida en el Inciso 162.1 del Art. 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, donde se señala lo siguiente:</p> $\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto vigente}}{F \times \text{Plazo vigente en días}}$ <p>Donde F tiene los siguientes valores: $F = 0.40$ Para plazos menores o iguales a 60 días. $F = 0.25$ Para plazos mayores a 60 días. En ambos casos para bienes, servicios en general.</p> <p>Además, se deberá tomar en cuenta lo mencionado en el Inciso 162.2, que a la letra dice: Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.</p>

Otras Penalidades

Siempre que sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. A continuación, se especifica la aplicación de cada penalidad.

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

- Requisitos de habilitación**

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



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA
 Denominación técnica : PAPA CANCHÁN GRADO DE CALIDAD PRIMERA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : La variedad Canchán, también conocida como "papa rosada" por el color de su cáscara, tiene pulpa color blanca a blanca cremosa y el uso sugerido es para frituras.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La papa Canchán calidad primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																				
CALIDAD																						
Uniformidad	Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Canchán deben presentar las siguientes características: - Forma redondeada. - Piel de color rojo, ojos superficiales. - Pulpa de color blanca a blanca cremosa.	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición																				
Tamaño ¹	<table><tr><td>Diámetro (D) y peso (g)</td><td colspan="3">Calibres</td></tr><tr><td></td><td>Extra</td><td>Primera</td><td>Segunda</td></tr><tr><td>D mayor (mm)</td><td>134-102</td><td>101-75</td><td>74-49</td></tr><tr><td>D menor (mm)</td><td>107-72</td><td>71-51</td><td>50-38</td></tr><tr><td>Peso (g)</td><td>639-320</td><td>319-155</td><td>154-29</td></tr></table>		Diámetro (D) y peso (g)	Calibres				Extra	Primera	Segunda	D mayor (mm)	134-102	101-75	74-49	D menor (mm)	107-72	71-51	50-38	Peso (g)	639-320	319-155	154-29
Diámetro (D) y peso (g)	Calibres																					
	Extra		Primera	Segunda																		
D mayor (mm)	134-102		101-75	74-49																		
D menor (mm)	107-72		71-51	50-38																		
Peso (g)	639-320		319-155	154-29																		
Sanidad y aspecto																						
- Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel)	Máximo 1% m/m																					
- Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2% m/m																					
- Brotamiento	0% m/m																					
- Verdeamiento	0% m/m																					
- Pudrición seca	0% m/m																					
- Pudrición húmeda	0% m/m																					
- Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores)	Máximo 2% m/m																					
- Mezclas varietales	0% m/m																					
Porcentaje máximo acumulado	5% m/m																					

¹ Los diámetros mayor y menor están referidos a las dimensiones máximas y mínimas de los ejes longitudinal y transversal del tubérculo cuando se intersecan en ángulo recto.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² .	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 proforma del contrato) el tamaño de papa Canchán calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: papa Canchán calidad primera de calibre primera.

2.2. Envase y/o embalaje

La papa Canchán calidad primera debe ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: NTP 231.275, NTP 311.313, etc.).

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

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar lo siguiente:

- 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.

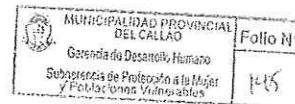
2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

21	Papa Yungay	1540	Kg
----	-------------	------	----



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**
Adquisición de 1540 kg de Papa Yungay Calidad Primera.
2. **FINALIDAD PÚBLICA**
Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.
3. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION**

Objetivo
Abastecer de recursos necesarios para el buen funcionamiento y la atención ininterrumpida del CEDIF.

4. **AREA SOLICITANTE**
Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables.
5. **DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR**
1540 kg de Papa Yungay Calidad Primera.

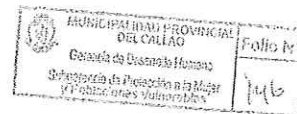
5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**
Por kilogramo, uniformes, libre de brotes y picaduras.
Calidad segunda, calibre primero, como indica la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.
- **Condiciones de operación**
La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 10:00 am.
- **Embalaje, rotulación y etiquetado**
 - a) **Embalaje Presentación**
En mallas, aproximadamente de 5 kg o menos, cada malla o en sacos de malla de 40- 50 kg, de peso neto, que permitan su ventilación del producto, del mismo tamaño, resistentes a la manipulación y cerrados, como indica la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.
 - b) **Rotulado**
Los envases, de ser el caso, podrán indicar el Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA. De acuerdo a las indicaciones de la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.

Transporte

Transporte
El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

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



- **Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**
Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
Resolución Directoral N° 058-2020-MINAGRI-SENASA-DIAIA, "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias"; del 15.07.2020.
Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N°009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.
- **Normas Técnicas**
NTP 011.119:2016 PAPA Y DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.
Normas Codex: CXC 1-1969(2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
CXC 53-2003(2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS
CXC 44-1995(2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.
NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición



5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**
El postor que obtenga la buena pro presentará:
Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir los protocolos para reducir los riesgos de contagio del COVID-19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**
Los alimentos serán entregados en el almacén de la cocina de las Instalaciones del CEDIF, en Jirón Lima S/N AA.HH. Manuel Dulanto- Callao. Espalda del colegio politécnico nacional del Callao. La recepción será otorgada por el Encargado de recepcionar los bienes del Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, de conformidad con el numeral 168.1 del Art. 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que (...) "en el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén.
- **Plazo**
El plazo de ejecución de la prestación es de 12 meses, con entregas periódicas semanales y/o mensuales de acuerdo a lo programado. El plazo para las entregas se indica en el cronograma Anexo.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	Folio N°
Oficina de Administración OFICINA LOGÍSTICA	1127

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	Folio N°
Gerencia de Desarrollo Humano Subgerencia de Protección a la Mujer Poblaciones Vulnerables	148

6. Forma de Pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista, en pagos periódicos semanales y/o al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, en moneda nacional Soles, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de documentos de pago.

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

- Recepción del Encargado (a) del Centro de Desarrollo Integral de la Familia- CEDIF.
- Informe de la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables otorgando la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de Pago
- Gufa de Remisión suscrita por el Encargado del almacén central de la Municipalidad Provincial del Callao.
- Código de cuenta interbancaria (CCI)
- Copia del certificado de calidad o del informe de ensayo, de ser el caso.

7. Conformidad

La conformidad será emitida por el área usuaria, la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables, en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, quien verifica la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

8. Reposición de los bienes defectuosos u observados

En el caso que durante la entrega o posterior a la entrega de alimentos por parte del contratista, se encontrara productos defectuosos u observados, que han sufrido daños, quebraduras, roturas, etc., o cuyas características físico - químicas, organolépticas, así como su presentación, se encuentren alteradas o en mal estado, sin causa atribuible al usuario, o cualquier otro defecto de fabricación o vicio oculto, antes del vencimiento del bien; serán reemplazados por otros de igual o superiores características al bien contratado, en un plazo no mayor a 02 (Dos) días hábiles, contados desde el día siguiente que se le notifica el hecho al contratista para que realice la reposición. Asimismo, precisamos que el canje y/o reposición se efectuará a sólo requerimiento del área usuaria, quien notificará el hecho por correo electrónico u otro medio; dicha obligación de reposición será asumida por el contratista sin costo alguno adicional para la entidad.

9. Responsabilidad del Contratista

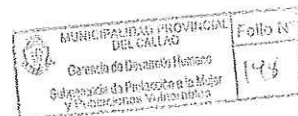
La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, Art. 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para el caso de alimentos no perecibles de frecuencia de entrega mensual, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato. Para el caso de alimentos perecibles de frecuencia de entrega semanal, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de 90 días, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

10. Penalidades

Las penalidades aplicables son identificadas y sustentadas por el área usuaria cuando se configure una situación de incumplimiento de las Especificaciones Técnicas y/o cuando se incumpla el plazo establecido, situaciones imputables al contratista.

De acuerdo con lo establecido en los Artículos 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado:



**Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación**

Se refiere en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones, A continuación se especifica la aplicación de la penalidad.

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD
1	No entregar los alimentos en el plazo establecido en el cronograma, retraso injustificado.	<p>Se aplica una Penalidad por Mora por cada día de atraso. Se calcula de acuerdo a la fórmula establecida en el inciso 162.1 del Art. 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, donde se señala lo siguiente:</p> $\text{Penalidad diaria} = \frac{0,10 \times \text{Monto vigente}}{F \times \text{Plazo vigente en días}}$ <p>Donde F tiene los siguientes valores: $F = 0,40$ Para plazos menores o iguales a 60 días. $F = 0,25$ Para plazos mayores a 60 días. En ambos casos para bienes, servicios en general.</p> <p>Además, se deberá tomar en cuenta lo mencionado en el inciso 162.2, que a la letra dice: Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.</p>

Otras Penalidades

Siempre que sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. A continuación, se especifica la aplicación de cada penalidad.

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

• **Requisitos de habilitación**

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

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA
 Denominación técnica : PAPA YUNGAY GRADO DE CALIDAD PRIMERA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : La variedad Yungay tiene pulpa cremosa amarillenta y el uso sugerido es sancochado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La papa Yungay calidad primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																			
CALIDAD																					
Uniformidad	Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Yungay deben presentar las siguientes características: - Forma oval - chatos tamaño grande y compactas. - Piel amarillenta con jaspes rojizos, ojos superficiales y en poco número. - Pulpa cremosa amarillenta.	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición																			
Tamaño ¹	<table><tr><th rowspan="2">Diámetro (D) y peso (g)</th><th colspan="3">Calibres</th></tr><tr><th>Extra</th><th>Primera</th><th>Segunda</th></tr><tr><td>D mayor (mm)</td><td>151-104</td><td>103-73</td><td>77-45</td></tr><tr><td>D menor (mm)</td><td>101-61</td><td>60-45</td><td>44-32</td></tr><tr><td>Peso (g)</td><td>710-321</td><td>320-132</td><td>131-20</td></tr></table>		Diámetro (D) y peso (g)	Calibres			Extra	Primera	Segunda	D mayor (mm)	151-104	103-73	77-45	D menor (mm)	101-61	60-45	44-32	Peso (g)	710-321	320-132	131-20
Diámetro (D) y peso (g)	Calibres																				
	Extra		Primera	Segunda																	
D mayor (mm)	151-104		103-73	77-45																	
D menor (mm)	101-61		60-45	44-32																	
Peso (g)	710-321		320-132	131-20																	
Sanidad y aspecto																					
- Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel)	Máximo 1% m/m																				
- Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2% m/m																				
- Brotamiento	0% m/m																				
- Verdeamiento	0% m/m																				
- Pudrición seca	0% m/m																				
- Pudrición húmeda	0% m/m																				
- Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores)	Máximo 2% m/m																				
- Mezclas varietales	0% m/m																				
Porcentaje máximo acumulado	5% m/m																				

¹ Los diámetros mayor y menor están referidos a las dimensiones máximas y mínimas de los ejes longitudinal y transversal del tubérculo cuando se intersecan en ángulo recto.

Versión 08

Página 1 de 2

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² .	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 proforma del contrato) el tamaño de papa Yungay calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: papa Yungay calidad primera de calibre primera.

2.2. Envase y/o embalaje

La papa Yungay calidad primera debe ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: NTP 231.275, NTP 311.313, etc.).

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

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar lo siguiente:

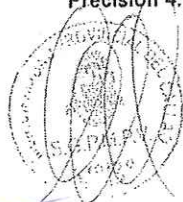
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

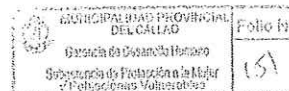
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

22	Papa Seca	227	Kg
----	-----------	-----	----



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 227 kg de Papa seca.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de recursos necesarios para el buen funcionamiento y la atención ininterrumpida del CEDIF.

4. AREA SOLICITANTE

Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables.

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

227 kg de Papa Seca

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Embolsado, por 1 Kg o 5 kg, deberán estar conformado por cortes de los tubérculos de papa lavada, cocinada, pelada, cortada y secada. Los cortes provendrán de tubérculos cosechados que deben ser previamente seleccionados, lavados, pelados, cocinados, cortados, secados y luego dispuestos en envases nuevos, de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras

Calidad: De primera seleccionada, con 10 % de humedad, variedad nacional.

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 10:00 am.



Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje Presentación.

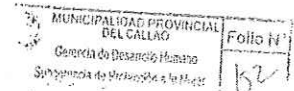
Envase: Resistente a la manipulación, herméticamente cerrada, en presentaciones de 5 kg., 2kg., y 1 kg. de peso, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables. Estos envases deberán corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, que cumpla con lo establecido en el Art. 119 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Su cerrado debe encontrarse bien cosido o sellado y facilitar los muestreos e inspecciones, de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.

Envase secundario: En Sacos de polietileno o polipropileno gruesos que permitan la manipulación, herméticamente cerrados, a partir de 2 unidades.

b) Rotulado

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, indicado en la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.

Vida útil: Mínimo 6 meses, contado desde la fecha de recepción del bien, indicando fechas de Producción que no deberá de ser mayor a los 3 meses con respecto a la fecha de entrega.



- **Transporte**

- Transporte**

- El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

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

- Certificación vigente: Obligatorio, Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los Certificados o Informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físicoquímicos, sanidad y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Inspección ante INACAL. En caso el organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes. Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis. Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98-SA. Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R. M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano. Copia simple del Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA. Copia Simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción, según R.M. 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene -PGH, emitida por la DIGESA, para el caso de los micros y pequeñas empresas alimentarias.

- D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

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

- Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.

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

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

- Decreto Supremo N° 003-2023-SA, prorroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.

- **Normas Técnicas**

- NTP 011.802.2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición

- NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición

- NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases 5ª Edición

- Normas CXS 1-1985 (2018). NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- El postor que obtenga la buena pro presentará:

Certificados vigentes, de acuerdo a lo indicado en el rubro de Reglamentos Técnicos, Normas Metroológicas y/o Sanitarias, copia simple del Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA y copia Simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, emitida por la DIGESA para el caso de los micros y pequeñas empresas alimentarias, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, siendo el Certificado de Calidad condicionante para la recepción del producto, el cual deberá presentarse todos los días martes antes de la entrega de los insumos correspondientes a la próxima semana, con la finalidad de realizar las revisiones correspondientes, lo mismo que con los Organismos de Inspección y/o Autoridades Sanitarias.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir los protocolos para reducir los riesgos de contagio del COVID-19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Los alimentos serán entregados en el almacén de la cocina de las Instalaciones del CEDIF, en Jirón Lima S/N AA.HH. Manuel Dufante- Callao. Espalda del colegio politécnico nacional del Callao. La recepción será otorgada por el Encargado de recepcionar los bienes del Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, de conformidad con el numeral 168.1 del Art. 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que (...) "en el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén.

- **Plazo**

El plazo de ejecución de la prestación es de 12 meses, con entregas periódicas semanales y/o mensuales de acuerdo a lo programado. El plazo para las entregas se indica en el cronograma Anexo.

6. Forma de Pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos semanales y/o al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, en moneda nacional Soles, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de documentos de pago.



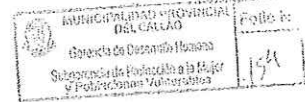
Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- a) Recepción del Encargado (a) del Centro de Desarrollo Integral de la Familia- CEDIF.
- b) Informe de la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables otorgando la conformidad de la prestación efectuada.
- c) Comprobante de Pago
- d) Guía de Remisión suscrita por el Encargado del almacén central de la Municipalidad Provincial del Callao o por quien haga sus veces.
- e) Código de cuenta interbancaria (CCI)
- f) Copia del certificado de calidad o del informe de ensayo, de ser el caso.

7. Conformidad

La conformidad será emitida por el área usuaria, la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables, en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, quien verifica la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

8. Reposición de los bienes defectuosos u observados



En el caso que durante la entrega o posterior a la entrega de alimentos por parte del contratista, se encontrara productos defectuosos u observados, que han sufrido daños, quebraduras, roturas, etc., o cuyas características físico - químicas, organolépticas, así como su presentación, se encuentren alteradas o en mal estado, sin causa atribuible al usuario, o cualquier otro defecto de fabricación o vicio oculto, antes del vencimiento del bien; serán reemplazados por otros de igual o superiores características al bien contratado, en un plazo no mayor a 02 (Dos) días hábiles, contados desde el día siguiente que se le notifica el hecho al contratista para que realice la reposición. Asimismo, precisamos que el canje y/o reposición se efectuará a sólo requerimiento del área usuaria, quien notificará el hecho por correo electrónico u otro medio; dicha obligación de reposición será asumida por el contratista sin costo alguno adicional para la entidad.

9. Responsabilidad del Contratista

La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, Art. 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para el caso de alimentos no perecibles de frecuencia de entrega mensual, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato. Para el caso de alimentos perecibles de frecuencia de entrega semanal, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de 90 días, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

10. Penalizaciones

Las penalidades aplicables son identificadas y sustentadas por el área usuaria cuando se configure una situación de incumplimiento de las Especificaciones Técnicas y/o cuando se incumpla el plazo establecido, situaciones imputables al contratista.

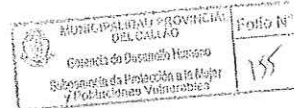
De acuerdo con lo establecido en los Artículos 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado:

Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación

Se refiere en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones. A continuación se especifica la aplicación de la penalidad.



N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD
1	No entregar los alimentos en el plazo establecido en el cronograma, retraso injustificado.	<p>Se aplica una Penalidad por Mora por cada día de atraso. Se calcula de acuerdo a la fórmula establecida en el inciso 162.1 del Art. 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, donde se señala lo siguiente:</p> $\text{Penalidad diaria} = 0.10 \times \text{Monto vigente} \times \text{Plazo vigente en días}$ <p>Donde F tiene los siguientes valores: $F = 0.40$ Para plazos menores o iguales a 60 días. $F = 0.25$ Para plazos mayores a 60 días. En ambos casos para bienes, servicios en general.</p> <p>Además, se deberá tomar en cuenta lo mencionado en el inciso 162.2, que a la letra dice: Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.</p>

**Otras Penalidades**

Siempre que sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. A continuación, se especifica la aplicación de cada penalidad.

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

• **Requisitos de habilitación**

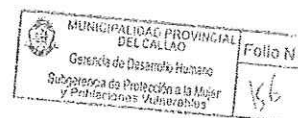
Copia Simple del Registro Sanitario vigente del bien, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los Artículos 102°- 105° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e inocuidad alimentaria, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PAPA SECA
 Denominación técnica : PAPA SECA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Cortes de los tubérculos de papa lavada, cocinada, pelada, cortada y secada. Los cortes provendrán de tubérculos cosechados que deben ser previamente seleccionados, lavados, pelados, cocinados, cortados, secados y luego dispuestos en envases nuevos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La papa seca debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Uniforme, dependiendo de la variedad.	NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición
Olor y sabor	Estar libre de olores y sabores desagradables.	
Impurezas	Libre de impurezas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.	
Materias extrañas	Exenta de materias extrañas como: materia mineral u orgánica (polvo, pelos, piedrecillas, vidrios, ramitas, tegumentos, semillas de otras especies, insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y otras impurezas de origen animal). No contener más de 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0,25% será de materia mineral y no más de 0,10% de insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y/u otras impurezas de origen animal.	
Humedad	Menor a 14%	
Homogeneidad	El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente de papa seca del mismo origen, especie y calidad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias, y regulación complementaria.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente¹.	

Precisión 1: Ninguna

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.

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 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 Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase que se utilice para papa seca debe cumplir las características descritas en el numeral 7.1 de la NTP 011.802:2017.

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 papa seca debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 6ª Edición, y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y además contener la siguiente información, según el numeral 7.2 de la NTP 011.802:2017:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes en la elaboración del producto;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- país de origen;
- contenido neto.

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.

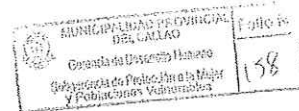
2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

23 Palta Fuerte

258 Kg



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 258 kg de Palta Fuerte Categoría I

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de recursos necesarios para el buen funcionamiento y la atención ininterrumpida del Comedor del CEDIF.

4. AREA SOLICITANTE

Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables.

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

258 kg de Palta Fuerte Categoría I

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

La Palta Fuerte Categoría I deberá estar entera, sana (excluir frutos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo humano), limpia, exenta de materia extraña visible, prácticamente exenta de plagas, daños causados por plagas (que afecten el aspecto general del producto), exenta de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olor y/o sabor extraños, de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, tener pedúnculo no superior a 10 mm, según lo indicado en el numeral 4.1.1 de la NTP 011.018:2019.

La Palta Fuerte Categoría I deberá haber alcanzado una fase de desarrollo fisiológico que asegure la finalización del proceso de maduración (madurez de consumo). La palta madura no debe tener sabor amargo. El desarrollo y condición de las paltas deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 4.1.2 de la NTP 011.018:2019.

Calidad: Categoría I, con código por calibre 12, peso de 300 - 371 gramos, de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica publicada en la página de Perú Compras. Asimismo, el ancho debe estar entre 6 a 7 cm. La cáscara es ligeramente áspera al tacto, se separa con facilidad de la carne medianamente gruesa, de color verde y consistencia verdosa.

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 10:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

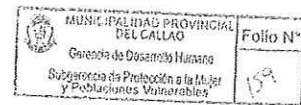
a) Embalaje Presentación

En jabas limpias, de aproximadamente 10 kg. de peso neto, de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica de Perú Compras.

b) Rotulado

De ser el caso de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica de Perú Compras.





• Transporte

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medio suficiente para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al medio ambiente y debe ser de uso exclusivo de alimentos perecibles.

• Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.

• Normas Técnicas

NTP 011.018:2019 Palta. Requisitos. 6ª Edición.
Norma Codex: CXC 197-1995 (2013) NORMA PARA EL AGUACATE.
CXC 44-1995(2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.
NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición.

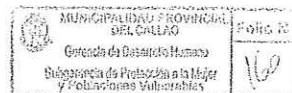
5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

Del Proveedor

El postor que obtenga la buena pro presentará:
Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir los protocolos del Comedor para reducir los riesgos de contagio del COVID-19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación



• **Lugar**

Los alimentos serán entregados en el almacén de la cocina de las Instalaciones del CEDIF, en Jirón Lima S/N AA.HH. Manuel Dulanto- Callao. Espalda del colegio politécnico nacional del Callao. La recepción será otorgada por el Encargado de recepcionar los bienes del Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, de conformidad con el numeral 168.1 del Art. 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que (...) "en el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén.

• **Plazo**

El plazo de ejecución de la prestación es de 12 meses, con entregas periódicas semanales y/o mensuales de acuerdo a lo programado. El plazo para las entregas se indica en el cronograma Anexo.

6. **Forma de Pago**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos semanales y/o al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, en moneda nacional Soles, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de documentos de pago.

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

- Recepción del Encargado (a) del Centro de Desarrollo Integral de la Familia- CBDIF.
- Informe de la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables otorgando la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de Pago
- Gufa de Remisión suscrita por el Encargado del almacén central de la Municipalidad Provincial del Callao.
- Código de cuenta interbancaria (CCI)
- Copia del certificado de calidad o del informe de ensayo, de ser el caso.

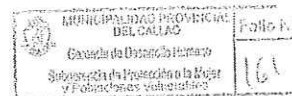


Conformidad

La conformidad será emitida por el área usuaria, la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables, en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, quien verifica la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

8. **Reposición de los bienes defectuosos u observados**

En el caso que durante la entrega o posterior a la entrega de alimentos por parte del contratista, se encontrara productos defectuosos u observados, que han sufrido daños, quebraduras, roturas, etc., o cuyas características físico — químicas, organolépticas, así como su presentación, se encuentren alteradas o en mal estado, sin causa atribuible al usuario, o cualquier otro defecto de fabricación o vicio oculto, antes del vencimiento del bien; serán reemplazados por otros de igual o superiores características al bien contratado, en un plazo no mayor a 02 (Dos) días hábiles, contados desde el día siguiente que se le notifica el hecho al contratista para que realice la reposición. Asimismo, precisamos que el canje y/o reposición se efectuará a sólo requerimiento del área usuaria, quien notificará el hecho por correo electrónico u otro medio; dicha obligación de reposición será asumida por el contratista sin costo alguno adicional para la entidad.



9. Responsabilidad del Contratista

La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, Art. 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para el caso de alimentos no perecibles de frecuencia de entrega mensual, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato. Para el caso de alimentos perecibles de frecuencia de entrega semanal, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de 90 días, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

10. Penalidades

Las penalidades aplicables son identificadas y sustentadas por el área usuaria cuando se configure una situación de incumplimiento de las Especificaciones Técnicas y/o cuando se incumpla el plazo establecido, situaciones imputables al contratista.

De acuerdo con lo establecido en los Artículos 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado:

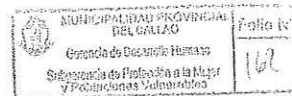
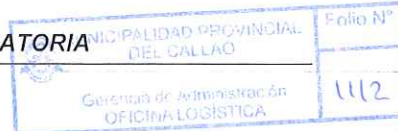
Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación

Se refiere en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones. A continuación se especifica la aplicación de la penalidad.

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD
1	No entregar los alimentos en el plazo establecido en el cronograma, injustificado.	<p>Se aplica una Penalidad por Mora por cada día de atraso. Se calcula de acuerdo a la fórmula establecida en el Inciso 162.1 del Art. 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, donde se señala lo siguiente:</p> $0.10 \times \text{Monto vigente}$ <p>Penalidad diaria = $\frac{0.10 \times \text{Monto vigente}}{F \times \text{Plazo vigente en días}}$</p> <p>Donde F tiene los siguientes valores: $F = 0.40$ Para plazos menores o iguales a 60 días. $F = 0.25$ Para plazos mayores a 60 días. En ambos casos para bienes, servicios en general.</p> <p>Además, se deberá tomar en cuenta lo mencionado en el Inciso 162.2, que a la letra dice: Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.</p>

Otras Penalidades

Siempre que sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. A continuación se especifica la aplicación de cada penalidad.

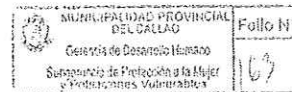


N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1 % del monto correspondiente a la entrega de alimentos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

• Requisitos de habilitación

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





**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PALTA FUERTE CATEGORÍA I
Denominación técnica : PALTA FUERTE CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La palta es un fruto proveniente de la especie *Persea americana* Mill, de la familia de las Lauraceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

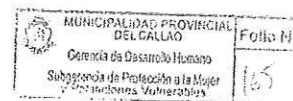
La palta fuerte categoría I debe mantener la forma característica de la variedad o cultivares. Asimismo, debe haber alcanzado una fase de desarrollo fisiológico que asegure la finalización del proceso de maduración (madurez de consumo). El desarrollo y condición de las paltas deben ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 4.1 de la NTP 011.018:2019.

La palta fuerte categoría I debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Las paltas de categoría I contenidas en un mismo envase deben:	NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición
	<ul style="list-style-type: none"> — Estar enteras. — Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo humano. — Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. — Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto. — Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas. — Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. — Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños. — Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. — Tener un pedúnculo de longitud no superior a 10 mm, cortado limpiamente. Sin embargo, su ausencia no se considera defecto, siempre y cuando el lugar de inserción del pedúnculo esté seco e intacto. <p>Las paltas maduras no deben tener sabor amargo.</p>	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por paltas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Categoría	<p>Las paltas deben ser de buena calidad. Deben ser de aspecto característico de la variedad. Puede permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Defectos leves de forma y coloración; y - Defectos leves de la cáscara (suberosidad, lenticelas ya sanadas) y quemaduras producidas por el sol; la superficie total afectada no debe superar 4 cm². <p>En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.</p> <p>Cuando haya pedúnculo puede presentar daños leves.</p>	
Tolerancias de calidad por su aspecto externo	El 10% en número o peso, de las paltas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría II, o excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	
Tolerancias sobre daños y defectos menores		
Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número		
- Manchas	Máximo 10%	
- Decoloración	Máximo 10%	
- Rameado, rozadura o raspado	Máximo 10%	
- Daños por insectos (que no involucra la condición del fruto, afectándolo sólo superficialmente en la piel)	Máximo 10%	
- Desórdenes fisiológicos (su causa no se debe a daños mecánicos o filopatógenos)	Máximo 10%	
- Cambio de color	Máximo 10%	
- Herida cicatrizada	Máximo 10%	
- Contaminantes menores: fumagina, cal, pintura blanca	Máximo 10%	
Subtotal de defectos menores	Máximo 10%	
Tolerancias sobre daños y defectos mayores		
Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número		
- Ausencia de pedúnculo (se considera defecto grave cuando afecta la piel en forma de herida)	Máximo 1%	
- Magulladura o golpe	Máximo 1%	
- Daños por heladas	Máximo 1%	
- Quemadura de sol	Máximo 1%	

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 001-2024-MPC/CS-1 - SEGUNDA CONVOCATORIA



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
- Pudrición	Máximo 1%		
- Herida abierta	Máximo 1%		
- Contaminantes mayores: excretas de aves	Máximo 0%		
Subtotal de defectos mayores	Máximo 2%		
Total de defectos acumulados	Máximo 10%		
Calibre (tamaño)	Código por calibre	Peso (en gramos)	CXS 197-1995 (2013) NORMA PARA EL AGUACATE
	2	>1220	
	4	781 - 1220	
	6	576 - 780	
	8	456 - 576	
	10	364 - 462	
	12	300 - 371	
	14	258 - 313	
	16	227 - 274	
	18	203 - 243	
	20	184 - 217	
	22	165 - 196	
	24	151 - 175	
	26	144 - 157	
	28	134 - 147	
30	123 - 137		
Tolerancias de calibre	El 10%, en peso, de los aguacates que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase.		
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.

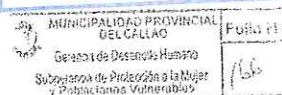
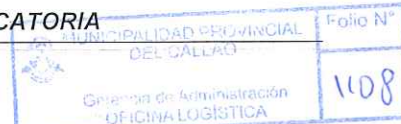
Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la palta fuerte categoría I requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: palta fuerte categoría I calibre 18.

2.2. Envase y/o embalaje

La palta fuerte categoría I debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según el numeral 8.2 de la NTP 011.018:2019.

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.



Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las paltas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.018:2019.

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

Los envases de la palta fuerte categoría I, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar, en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, lo siguiente, según el numeral 9 de la NTP 011.018:2019:

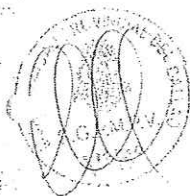
- nombre del producto y la variedad;
- nombre, dirección del comercializador, productor, otro;
- país de origen;
- categoría de calidad;
- calibre;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por SENASA.

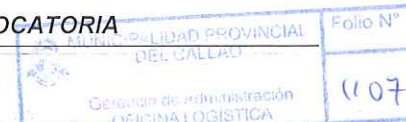
Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en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

2.4. Inserto

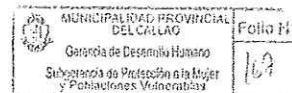
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



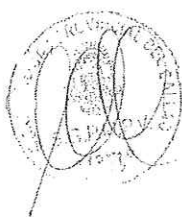


24	Pollo Entero s/menudencia refrigerado	3050	Kg
----	---------------------------------------	------	----



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**
Adquisición de 3,050 kg de Pollo entero sin menudencia refrigerado.
2. **FINALIDAD PÚBLICA**
Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.
3. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION**
Objetivo
Abastecer de recursos necesarios para el buen funcionamiento y la atención ininterrumpida del CEDIF.
4. **AREA SOLICITANTE**
Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables.
5. **DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR**
3,050 kg de Pollo entero sin menudencia refrigerado
- 5.1 **Características y Condiciones**
 - **Características Técnicas**
Olor: Característico. Aspecto: Buena conformación de piernas y pechugas, fresco sin pulmón ni grasas, sin golpes o hematoma y debe ser aprobado mediante inspección sanitaria.
Consistencia: Firme y elástica al tacto, sin ninguna presencia de olor fétido. Transportado en cámaras frigoríficas o cooler, Fresco refrigerado, no mayor de 4 °C; pollo sin menudencia entero, color uniforme, de primera.
No debe contener riñones, al igual que la punta de la rabadilla y la grasa abdominal deberán ser retiradas.
De acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.
 - **Condiciones de operación**
La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 10:00 am.
 - **Embalaje, rotulación y etiquetado**
 - a) **Embalaje Presentación**
En bolsas de polietileno, permitidos por la autoridad sanitaria. Resistentes a la manipulación y transporte, herméticamente cerrado, los pollos serán embolsados de manera individual en presentación de 2.4 a 2.5 kg. de peso neto promedio, almacenadas en jabas plásticas con hielo. Incluyendo código de rastreabilidad y la fecha de vencimiento.
Envase secundario: En jabas de plástico gruesas que permitan la manipulación, cerradas, con capacidad a partir de 5 a 10 unidades.
 - b) **Rotulado**
De acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras. Vida útil: Mínimo 04 días a partir de la fecha de entrega debiendo ser almacenado a temperaturas de congelación.
 - **Transporte**
Transporte
El transporte de alimentos, deberá contar con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.
Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.





- Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias
Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento, emitida por SENASA vigente, que se presentará durante la ejecución contractual. Asimismo, no debe presentar signos de infestación o infecciones.
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG
Resolución Directoral N° 058-2020-MINAGRI-SENASA-DIAIA, "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias", del 15.07.2020.
Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS- CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N°009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.
- Normas Técnicas
NTP 201.054:2009 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición.
Normas del Codex: CXC 1-1969 (2020). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
Normas CXS 1-1985 (2018). NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS

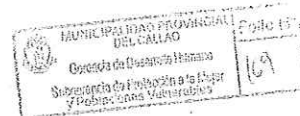
5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- Del Proveedor
El postor que obtenga la buena pro presentará:
Copia del Certificado de Calidad y copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, el cual se presentará durante la ejecución contractual para la primera entrega, de acuerdo al cronograma de entrega.
El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir los protocolos para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- Lugar
Los alimentos serán entregados en el almacén de la cocina de las Instalaciones del CEDIF, en Jirón Lima S/N AA.HH. Manuel Dulanto- Callao, Espalda del colegio politécnico nacional del Callao. La recepción será otorgada por el Encargado de recepcionar los bienes del Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, de conformidad con el numeral 168.1 del Art. 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que (...) "en el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén.
- Plazo
El plazo de ejecución de la prestación es de 12 meses, con entregas periódicas semanales y/o mensuales de acuerdo a lo programado. El plazo para las entregas se indica en el cronograma Anexo.



**6. Forma de Pago**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos semanales y/o al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, en moneda nacional Soles, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de documentos de pago.

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

- Recepción del Encargado (a) del Centro de Desarrollo Integral de la Familia- CEDIF.
- Informe de la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables otorgando la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de Pago
- Guía de Remisión suscrita por el Encargado del almacén central de la Municipalidad Provincial del Callao.
- Código de cuenta interbancaria (CCI)
- Copia del certificado de calidad o del informe de ensayo, de ser el caso.

7. Conformidad

La conformidad será emitida por el área usuaria, la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables, en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, quien verifica la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

8. Reposición de los bienes defectuosos u observados

En el caso que durante la entrega o posterior a la entrega de alimentos por parte del contratista, se encontrara productos defectuosos u observados, que han sufrido daños, quebraduras, roturas, etc., o cuyas características físico - químicas, organolépticas, así como su presentación, se encuentren alteradas o en mal estado, sin causa atribuible al usuario, o cualquier otro defecto de fabricación o vicio oculto, antes del vencimiento del bien; serán reemplazados por otros de igual o superiores características al bien contratado, en un plazo no mayor a 02 (Dos) días hábiles, contados desde el día siguiente que se le notifica el hecho al contratista para que realice la reposición. Asimismo, precisamos que el canje y/o reposición se efectuará a sólo requerimiento del área usuaria, quien notificará el hecho por correo electrónico u otro medio; dicha obligación de reposición será asumida por el contratista sin costo alguno adicional para la entidad.

Responsabilidad del Contratista

La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, Art. 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para el caso de alimentos no perecibles de frecuencia de entrega mensual, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato. Para el caso de alimentos perecibles de frecuencia de entrega semanal, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de 90 días, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

10. Penalizaciones

Las penalidades aplicables son identificadas y sustentadas por el área usuaria cuando se configure una situación de incumplimiento de las Especificaciones Técnicas y/o cuando se incumpla el plazo establecido, situaciones imputables al contratista.





De acuerdo con lo establecido en los Artículos 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado:

Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación

Se refiere en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones. A continuación se especifica la aplicación de la penalidad.

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD
1	No entregar los alimentos en el plazo establecido en el cronograma, retraso injustificado.	Se aplica una Penalidad por Mora por cada día de atraso. Se calcula de acuerdo a la fórmula establecida en el Inciso 162.1 del Art. 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, donde se señala lo siguiente: $0.10 \times \text{Monto vigente}$ $\text{Penalidad diaria} = \frac{\text{F} \times \text{Plazo vigente en días}}{\text{F}}$ Donde F tiene los siguientes valores: F= 0.40 Para plazos menores o iguales a 60 días. F= 0.25 Para plazos mayores a 60 días. En ambos casos para bienes, servicios en general. Además, se deberá tomar en cuenta lo mencionado en el Inciso 162.2, que a la letra dice: Tanto el monto como el plazo se reflejarán, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.

Otras Penalties

Siempre que sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. A continuación, se especifica la aplicación de cada penalidad.

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

• **Requisitos de habilitación**

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



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO
 Denominación técnica : POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO
 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 esternón es flexible. El pollo entero sin menudencia refrigerado consiste en una carcasa (cuerpo entero desangrado, desplumado y eviscerado) con todas sus partes, incluyendo pecho, alas, muslos, piernas y espinazo. No contiene las menudencias (cabeza, cuello o pescuezo, patas, molleja, corazón e hígado). La carcasa debe haberse sometido a un proceso de enfriamiento hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Tanto la punta de la rabadilla como la grasa abdominal pueden o no estar presentes. La carcasa puede o no tener riñones o pulmones.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El pollo entero sin menudencia refrigerado 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 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 0 °C a 4 °C en la misma, según lo establecido en el numeral 5.6.1 de la NTP 201.054:2023.

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	<p>La carcasa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa 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 unidad de pollo. El cartílago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura. 	NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
Tolerancias Pueden presentarse los siguientes defectos menores que afecten su apariencia	Tipo de defecto / Ubicación de defecto	Tamaño de tolerancia (lineal)	Cantidad de tolerancia (máxima)	NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
	Mancha rosada ^a en: Pechuga, rabadilla, pierna o ala	3 cm ^b	4 defectos por pollo	
	Mancha rosada ^a en: Punta de ala	Segmento completo		
	Cañones en: Costillas, alas o rabadilla	0,5 cm	6 defectos por pollo	
	Plumillas en: Tarso, alas o rabadilla	1,5 cm	6 defectos por pollo	
	Rasgaduras superficiales con cutícula en: Pierna o espinazo	5 cm	4 defectos por pollo	
	Rasgaduras profundas ^c en: Pierna o espinazo	5 cm	1 defecto por pollo	
	Vena pronunciada roja ^d en: Pechuga central (quilla)	5 cm	1 defecto por pollo	
	Bolsas subcutáneas de agua ^e en: Pechuga o pierna	2 cm ^f	4 defectos por pollo	
	Despigmentación de cutícula en: Pollo completo	-	15% superficie total por pollo	
^a Vira a rojo brillante en temperaturas < 2 °C. ^b f Diámetro. ^c Piel abierta sin afectar el músculo. ^d Vira a rojo morado oscuro en temperaturas < 2 °C. ^e 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 indicada en la tabla precedente se considera como no conforme.				
Color	Característico del pollo			Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.
Olor	Sui generis 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 ¹ .			

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.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción del pollo entero sin menudencia refrigerado, la cual no debe exceder de 4 °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 rabadilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

2.2 Envase y/o embalaje

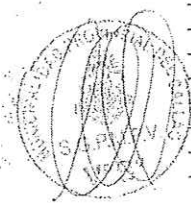
El envase y embalaje deben ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deben ser impermeables, resistentes y deben proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos 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 7.2.9 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 menudencia refrigerado debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma Codex CXS 1-1985 (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 Piensos, otorgado por el SENASA.

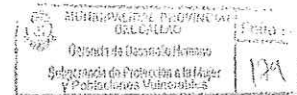
Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar las carcasas envasadas de manera individual) o en el envase a granel.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

25	Quinua	380	Kg
----	--------	-----	----



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 380 kg de Quinua Grado 2.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de recursos necesarios para el buen funcionamiento y la atención ininterrumpida del CEDIF.

4. AREA SOLICITANTE

Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables.

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

380 kg de Quinua Grado 2.

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Quinua Grado 2, denominada técnicamente como Quinua Procesada (Beneficiada), son los granos de quinua *Chenopodium quinoa Willd.* que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

El tamaño requerido es de quinua granos medianos (entre 1,40 mm y 1,70 mm) grado 1, de acuerdo a la NTP 205.062:2021 y lo indicado en la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 10:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje Presentación

Envase primario: De polipropileno de primer uso transparente, resistente al almacenamiento, manipuleo y transporte, con presentación de 1 kg o 5 kg. de peso neto por envase, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables. Estos envases deberán corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, que cumpla con lo establecido en el Art. 119 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. El cerrado del envase debe encontrarse bien cosido o sellado y facilitar los muestreos e inspecciones.

Envase secundario: En Sacos de polietileno o polipropileno gruesos que permitan la manipulación, herméticamente cerrados, a partir de 2 unidades.

b) Rotulado

Vida útil: Mínimo 9 meses, a partir de la fecha de recibido el producto, indicando fecha de producción que no deberá de ser mayor a los 3 meses con respecto a la fecha de entrega; el rotulado deberá indicar nombre del producto, nombre y dirección del productor, envasador o comercializador, tamaño del grano, grado, peso neto, la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA, número de lote y Autorización Sanitaria emitida por SENASA, de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras, durante la ejecución contractual.



- Transporte

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

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

- Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

Certificación: Obligatorio, Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos vigentes durante el periodo señalado por la entidad que lo emite, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, emitidos por un Organismo de Inspección ante INACAL. En caso el organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes. Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante o distribuidor del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis. Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98-SA. Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R. M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano. Copia del Registro Sanitario vigente, emitido por la DIGESA o Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento, emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

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

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.

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

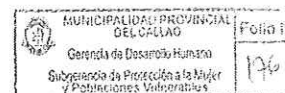
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA

- Normas Técnicas

NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinoa en grano. Requisitos. 3ª Edición.
Normas CXS 1-1985 (2018). NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS
NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

**• Del Proveedor**

El postor que obtenga la buena pro presentará:

Certificados vigentes, de acuerdo a lo indicado en el rubro de Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias, copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, siendo el Certificado de Calidad condicionante para la recepción del producto, el cual deberá presentarse todos los días martes antes de la entrega de los insumos correspondientes a la próxima semana, con la finalidad de realizar las revisiones correspondientes, lo mismo que con los Organismos de Inspección y/o Autoridades Sanitarias.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir los protocolos para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación**• Lugar**

Los alimentos serán entregados en el almacén de la cocina de las Instalaciones del CEDIF, en Jirón Lima S/N AA.HH. Manuel Dulanto- Callao, Espalda del colegio politécnico nacional del Callao. La recepción será otorgada por el Encargado de recepcionar los bienes del Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, de conformidad con el numeral 168.1 del Art. 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que (...) "en el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén.

• Plazo

El plazo de ejecución de la prestación es de 12 meses, con entregas periódicas semanales y/o mensuales de acuerdo a lo programado. El plazo para las entregas se indica en el cronograma Anexo.

6. Forma de Pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos semanales y/o al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, en moneda nacional Soles, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de documentos de pago.

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

- Recepción del Encargado (a) del Centro de Desarrollo Integral de la Familia- CEDIF.
- Informe de la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables otorgando la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de Pago
- Gula de Remisión suscrita por el Encargado del almacén central de la Municipalidad Provincial del Callao.
- Código de cuenta interbancaria (CCI)
- Copia del certificado de calidad o del informe de ensayo, de ser el caso.

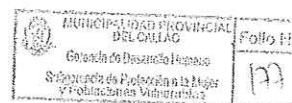
7. Conformidad

La conformidad será emitida por el área usuaria, la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables, en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, quien verifica la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

8. Reposición de los bienes defectuosos u observados

En el caso que durante la entrega o posterior a la entrega de alimentos por parte del contratista, se encontrara productos defectuosos u observados, que han sufrido daños, quebraduras, roturas, etc., o cuyas características físico - químicas, organolépticas, así como su presentación, se





encuentren alteradas o en mal estado, sin causa atribuible al usuario, o cualquier otro defecto de fabricación o vicio oculto, antes del vencimiento del bien; serán reemplazados por otros de igual o superiores características al bien contratado, en un plazo no mayor a 02 (Dos) días hábiles, contados desde el día siguiente que se le notifica el hecho al contratista, para que realice la reposición. Asimismo, precisamos que el canje y/o reposición se efectuará a sólo requerimiento del área usuaria, quien notificará el hecho por correo electrónico u otro medio; dicha obligación de reposición será asumida por el contratista sin costo alguno adicional para la entidad.

9. Responsabilidad del Contratista

La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, Art. 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para el caso de alimentos no perecibles de frecuencia de entrega mensual, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato. Para el caso de alimentos perecibles de frecuencia de entrega semanal, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de 90 días, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

10. Penalidades

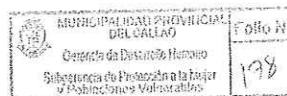
Las penalidades aplicables son identificadas y sustentadas por el área usuaria cuando se configure una situación de incumplimiento de las Especificaciones Técnicas y/o cuando se incumpla el plazo establecido, situaciones imputables al contratista. De acuerdo con lo establecido en los Artículos 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado:

Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación

Se refiere en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones. A continuación se especifica la aplicación de la penalidad.



N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD
1	No entregar los alimentos en el plazo establecido en el cronograma, en el retraso injustificado.	<p>Se aplica una Penalidad por Mora por cada día de atraso. Se calcula de acuerdo a la formula establecida en el Inciso 162.1 del Art. 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, donde se señala lo siguiente:</p> $\text{Penalidad diaria} = 0.10 \times \text{Monto vigente}$ $F \times \text{Plazo vigente en días}$ <p>Donde F tiene los siguientes valores: $F = 0.40$ Para plazos menores o iguales a 60 días. $F = 0.25$ Para plazos mayores a 60 días. En ambos casos para bienes, servicios en general.</p> <p>Además, se deberá tomar en cuenta lo mencionado en el Inciso 162.2, que a la letra dice: Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.</p>



Otras Penalidades

Siempre que sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. A continuación, se especifica la aplicación de cada penalidad.

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

- Requisitos de habilitación

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



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: QUINUA GRADO 2
Denominación técnica	: QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 2
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Quinoa procesada (beneficiada) son los granos de quinoa (género y especie <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La quinoa grado 2 debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinua deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables. Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinoa en grano, Requisitos. 3ª Edición								
Requisitos químico proximales (Valores expresados en base seca)										
- Humedad	Máximo 13,0%									
- Proteínas	Mínimo 10%									
- Cenizas	Máximo 3,5%									
- Grasa	Mínimo 4%									
- Fibra cruda	Mínimo 4%									
- Saponina	Menor que 0,12%									
Tamaño del grano	<table><tr><th>Tamaño de los granos</th><th>Diámetro promedio de los granos (mm)</th></tr><tr><td>Grandes</td><td>Mayor a 1,7</td></tr><tr><td>Medianos</td><td>Entre 1,40 a 1,70</td></tr><tr><td>Pequeños</td><td>Mayor a 1,20</td></tr></table>		Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)	Grandes	Mayor a 1,7	Medianos	Entre 1,40 a 1,70	Pequeños	Mayor a 1,20
Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)									
Grandes	Mayor a 1,7									
Medianos	Entre 1,40 a 1,70									
Pequeños	Mayor a 1,20									
Grado (Tolerancias de calidad)										
<u>Sensoriales</u>										
- Granos enteros	Mínimo 94%									
- Granos quebrados	Máximo 2,0%									
- Granos dañados (manchados)	Máximo 0,5%									
- Granos germinados	Máximo 0,5%									
- Granos recubiertos	0%									

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Granos inmaduros	Máximo 0,7%	
- Granos contrastantes	Máximo 2,0%	
- Impurezas totales	Máximo 0,3%	
Físicos		
- Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	
- Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente ¹ .	
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA ² , Autoridad Nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA ³ para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

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

2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 2 debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser de grado alimentario, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua. Estos envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.

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.

- 1 A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (lío-filización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.
A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado, deshidratación osmótica, etc.), donde no se requiera necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.
- 2 Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.
- 3 Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	Folio N°
Gerencia de Administración OFICINA LOGISTICA	1098

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	Folio N°
Gerencia de Desarrollo Humano Subgerencia de Promoción a la Mujer y Población Vulnerable	151

2.3. Rotulado

Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, el rotulado debe contener lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.062:2021:

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

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

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

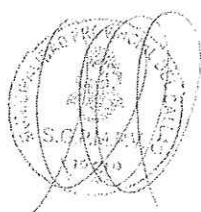
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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 el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

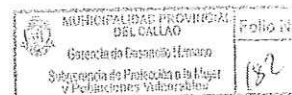
2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



26	Sal de cocina	410	Kg
----	---------------	-----	----



ESPECIFICACIONES TECNICAS

- DENOMINACION DE LA CONTRATACION**
Adquisición de 410 kg de Sal de cocina.
- FINALIDAD PÚBLICA**
Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.
- OBJETIVO DE LA CONTRATACION**
Objetivo
Abastecer de recursos necesarios para el buen funcionamiento y la atención ininterrumpida del CEDIF.
- AREA SOLICITANTE**
Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables.
- DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR**
410 kg de Sal Yodada

5.1 Características y Condiciones

- Características Técnicas**
Tipo: De cocina, yodada fluorizada.
Envasada por kilogramos, molida.
Calidad: De primera. De acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras
- Condiciones de operación**
La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 10:00 am.
- Embalaje, rotulación y etiquetado**

- a) **Embalaje Presentación**
Empaquetada por kilogramos, resistentes a la manipulación transporte, herméticamente cerrados. Envases de polietileno de primer uso transparente, con presentación de 1 kg. de peso neto por envase, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables y facilitar los muestreos e inspecciones. Estos envases deberán cumplir con lo establecido en el Art. 119 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. El cerrado del envase debe encontrarse bien cosido o sellado.

Envase secundario: En Sacos de polietileno o polipropileno gruesos que permitan la manipulación, herméticamente cerrados.

- b) **Rotulado**
En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual. De acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.
Vida Útil: Mínimo 18 meses, contado desde la fecha de recepción del bien. La fecha de producción del bien no deberá de ser mayor a los 06 meses con respecto a la fecha de entrega.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	Folio N°
Gerencia de Administración OFICINA LOGISTICA	1091

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	Folio N°
Gerencia de Desarrollo Humano Subgerencia de Protección a la Mujer y Personas Vulnerables	163

- Transporte

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

- Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

Copia del Certificado de Calidad vigente. Copia simple del Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA, durante la ejecución contractual. Copia Simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción, según R.M. 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene -PGH, emitida por la DIGESA, para el caso de los micros y pequeñas empresas alimentarias y se presentará durante la ejecución contractual.

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Decreto Supremo N° 015-84-SA

Reglamento del Decreto Ley N° 17387, aprobado por Decreto Supremo N° 00223-71-SA, fijan los tipos de sal para expendio al público en el territorio nacional.

Resolución Ministerial N° 0131-85-SA-DVM, aprueban normas para la adición de flúor a la sal de consumo humano.

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS- CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.

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

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

Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N°009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.

- Normas Técnicas

NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición.

CXS 193 - 1995 (2019) NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS.

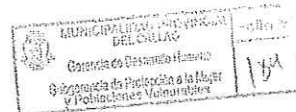
NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de pre envases. 5ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- Del Proveedor

El/los que obtenga la buena pro presentara:

Copia del Certificado de Calidad, copia simple del Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA. Copia Simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, emitida por la DIGESA para el caso de los micros y pequeñas empresas alimentarias, sólo para la primera entrega, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, siendo el Certificado de Calidad condicionante para la recepción del producto, el cual deberá presentarse todos los días martes antes de la entrega de los insumos correspondientes a la próxima semana, con la finalidad de realizar las revisiones correspondientes, lo mismo que con los Organismos de Inspección y/o Autoridades Sanitarias.



El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los BPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir los protocolos para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**
Los alimentos serán entregados en el almacén de la cocina de las Instalaciones del CEDIF, en Jirón Lima S/N AA.HH. Manuel Dulanto- Callao. Espalda del colegio politécnico nacional del Callao. La recepción será otorgada por el Encargado de recepcionar los bienes del Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, de conformidad con el numeral 168.1 del Art. 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que (...) "en el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén.

- **Plazo**
El plazo de ejecución de la prestación es de 12 meses, con entregas periódicas semanales y/o mensuales de acuerdo a lo programado. El plazo para las entregas se indica en el cronograma Anexo.

6. Forma de Pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos semanales y/o al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, en moneda nacional Soles, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de documentos de pago.

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

- a) Recepción del Encargado (a) del Centro de Desarrollo Integral de la Familia- CEDIF.
- b) Informe de la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables otorgando la conformidad de la prestación efectuada.
- c) Comprobante de Pago
- d) Guía de Remisión suscrita por el Encargado del almacén central de la Municipalidad Provincial del Callao.
- e) Código de cuenta interbancaria (CCI)
- f) Copia del certificado de calidad o del informe de ensayo, de ser el caso.

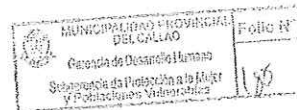
7. Conformidad

La conformidad será emitida por el área usuaria, la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables, en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, quien verifica la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

8. Reposición de los bienes defectuosos u observados

En el caso que durante la entrega o posterior a la entrega de alimentos por parte del contratista, se encontrara productos defectuosos u observados, que han sufrido daños, quebraduras, roturas, etc., o cuyas características físico - químicas, organolépticas, así como su presentación, se encuentren alteradas o en mal estado, sin causa atribuible al usuario, o cualquier otro defecto de fabricación o vicio oculto, antes del vencimiento del bien; serán reemplazados por otros de igual o superiores características al bien contratado, en un plazo no mayor a 02 (Dos) días hábiles, contados desde el día siguiente que se le notifica el hecho al contratista para que realice la reposición. Asimismo, precisamos que el canje y/o reposición se efectuará a sólo requerimiento del área usuaria, quien notificará el hecho por correo electrónico u otro medio; dicha obligación de reposición será asumida por el contratista sin costo alguno adicional para la entidad.





9. Responsabilidad del Contratista

La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente, por defectos o vicios ocultos, Art. 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para el caso de alimentos no perecibles de frecuencia de entrega mensual, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato. Para el caso de alimentos perecibles de frecuencia de entrega semanal, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de 90 días, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

10. Penalidades

Las penalidades aplicables son identificadas y sustentadas por el área usuaria cuando se configure una situación de incumplimiento de las Especificaciones Técnicas y/o cuando se incumpla el plazo establecido, situaciones imputables al contratista.

De acuerdo con lo establecido en los Artículos 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado:

Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación

Se refiere en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones. A continuación se especifica la aplicación de la penalidad.

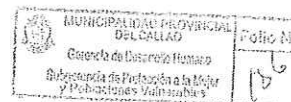
N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD
1	No entregar los alimentos en el plazo establecido en el cronograma, en el retraso injustificado.	<p>Se aplica una Penalidad por Mora por cada día de atraso. Se calcula de acuerdo a la fórmula establecida en el Inciso 162.1 del Art. 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, donde se señala lo siguiente:</p> $\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto vigente}}{F \times \text{Plazo vigente en días}}$ <p>Donde F tiene los siguientes valores: $F = 0.40$ Para plazos menores o iguales a 60 días. $F = 0.25$ Para plazos mayores a 60 días. En ambos casos para bienes, servicios en general.</p> <p>Además, se deberá tomar en cuenta lo mencionado en el Inciso 162.2, que a la letra dice: Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.</p>

Otras Penalidades

Siempre que sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. A continuación se especifica la aplicación de cada penalidad.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 001-2024-MPC/CS - SEGUNDA CONVOCATORIA



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

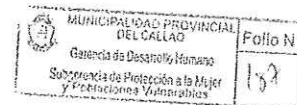
• Requisitos de Habilitación

Copia Simple del Registro Sanitario vigente del bien, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los Artículos 102º- 105º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e inocuidad alimentaria, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene -PGH, emitida por la DIGESA.



[Handwritten signature]



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : SAL DE COCINA
 Denominación técnica : SAL PARA CONSUMO HUMANO – SAL DE COCINA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, de granulometría gruesa, con o sin adición de antihumedecantes y que cumple con requisitos de calidad e inocuidad.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La sal de cocina debe presentarse bajo la forma de cristales blancos agrupados y unidos. La granulación debe ser uniforme, según indica el numeral 7.1.1 de la NTP 209.015:2006.

La sal de cocina podrá contener aditivos alimentarios, según lo indicado en la legislación nacional vigente, según se indica en el numeral 7.2 de la NTP 209.015:2006.

La sal de cocina debe cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos sensoriales		NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2º Edición
Aspecto	Granulosos y libre de sustancias extrañas visibles	
Color	Blanco	
Olor	Inodoro	
Sabor	Salado característico	
Requisitos físico químicos		
1. Humedad	Máximo 0,5%	
2. Pureza	Mínimo 99,1%	
3. Granulometría: debe pasar	<ul style="list-style-type: none">• Tamiz ITINTEC 2,00 mm (Nº 10): Mínimo 75%• Tamiz ITINTEC 177 µm (Nº 80): Máximo 30%	
4. Sustancias Impermeabilizantes agregadas totales	Máximo 1,0%	
5. Impurezas		
- Impurezas insolubles en agua	Máximo 0,15%	
- Sulfato (SO ₄)	Máximo 0,4%	
- Calcio (Ca ⁺⁺)	Máximo 0,2%	
- Magnesio (Mg ⁺⁺)	Máximo 0,2%	
- Cadmio (Cd)	Máximo 0,5 mg/Kg	
- Cobre (Cu)	Máximo 2,0 mg/Kg	
- Arsénico (As)	Máximo 0,5 mg/Kg	
- Mercurio (Hg)	Máximo 0,1 mg/Kg	
- Hierro (Fe)	Máximo 10 mg/Kg	
- Bario (Ba ⁺⁺)	Exenta	
- Materia nitrogenadas	Exenta	
- Boratos	Exenta	
Nota: Todos los requisitos, menos la humedad, estarán referidos y estarán dados en base seca.		
Plomo (Pb)	Máximo 1,0 mg/Kg	CXS 193-1995 (2019) NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 001-2024-MPC/CS - SEGUNDA CONVOCATORIA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	Folio N°
Gerencia de Administración	1086
OFICINA LOGISTICA	

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	Folio N°
Gerencia de Desarrollo Humano	1087
Subgerencia de Promoción a la Salud	
Unidad Ejecutora "Atención"	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
		PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS
Yodo (para asegurar la proporción de yodo, en el procesamiento de la sal se utilizará el yodato de potasio)	30 a 40 ppm (o mg/Kg de sal)	Reglamento del Decreto Ley N° 17387, Fijan los tipos de sal para expendio al público en el territorio nacional, aprobado por Decreto Supremo N° 00223-71-SA, y su modificatoria.
Flúor (en forma de fluoruro de sodio o su equivalente en cualesquiera de las sales de flúor autorizadas a usar)	200 miligramos de fluoruro de sodio por kilogramo de sal (200 ppm)	Aprueban normas para la adición del flúor a la sal de consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 0131-85-SA-DVM.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección 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 modificatorias 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 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 Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

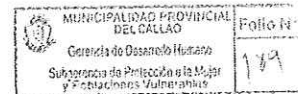
Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase y embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases debe cumplir con lo dispuesto 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, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, además de lo señalado en el numeral 11 de la NTP 209.015:2006:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes;
- 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;
- código o clave de lote;
- el contenido de yodo y flúor expresado en ppm;

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.

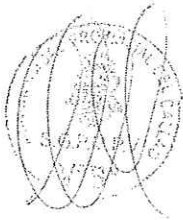


- país de fabricación;
- contenido neto del producto expresado en kilogramos;
- condiciones especiales de conservación: "Manténgase en lugar seco, fresco y protegido de la luz".

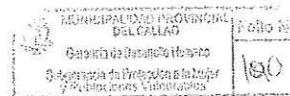
Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



27	Filete de Atún en Aceite Vegetal lata x 170 gr.	1344	Und
----	---	------	-----



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 1344 latas de Filete de Atún en aceite vegetal.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

Abastecer de recursos necesarios para el buen funcionamiento y la atención ininterrumpida del CEDIF.

4. AREA SOLICITANTE

Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables.

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

1344 latas de Conserva de Filete de Atún en aceite vegetal.

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Conserva de pescado de la especie Atún en presentación de filete en aceite vegetal.

En envases de hojalata, no deben presentar abolladuras, oxido ni hinchazones. Los productos deberán contar con un mínimo de cuarenta y cinco (45) días de producidos antes de ser liberados.

Cabe precisar que de presentarse un desabastecimiento en nuestro país, tanto en especie (atún), así como en presentación del producto (filete), situaciones que conllevarían a precios diferentes para las conservas de pescado, en el caso de darse un precio menor al valor del producto adjudicado, presentándose en la etapa contractual, se deberá compensar las unidades adicionales, manteniendo el monto adjudicado, sin embargo de presentarse una conserva de pescado, de mayor precio, éste estaría sujeto a lo estipulado en el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado (D. S. 344-2018-EF), Capítulo III, Artículo 160, numeral 160.3, referencia 7), el cual nos indica: "... Adicionalmente a los supuestos de modificación del contrato establecidos en el artículo 34 de la Ley, este puede ser modificado cuando el contratista ofrezca bienes y/o servicios con iguales o mejores características técnicas, siempre que tales bienes o servicios satisfagan la necesidad de la Entidad. Tales modificaciones no varían las condiciones que motivaron la selección del contratista...", situación presentada en la etapa contractual.

Condiciones de operación

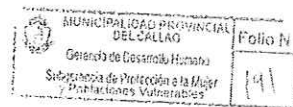
La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 18:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje Presentación

Envase Primario: En envases de hojalata de primer uso de 1/2 lb Tuna, tapa abre fácil, de 170 g de peso neto, con un peso de escurrido mínimo de 120 g. y, número de Protocolo Técnico de Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES, nombre y dirección de la empresa productora (Producto Peruano), los ingredientes y aditivos en orden decreciente, código o clave del lote, fecha de producción y fecha de vencimiento (con tinta termoestable, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo). No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni





rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente. Producto Peruano.

Envase secundario: Cajas de cartón corrugado de primer uso para 48 latas.

b) Rotulado

Con rótulos de fabricante, deberá indicar el nombre común del pescado y el tipo de producto, peso neto en gramos, peso de escurrido, fechas de producción y vencimiento (hasta 04 años desde la fecha de producción), Registro Sanitario otorgado por la autoridad sanitaria SANIPES.

Vida Útil: Mínimo 24 meses, contado desde la fecha de recepción del bien. La fecha de producción del bien no deberá de ser mayor a los 12 meses con respecto a la fecha de entrega.

• Transporte

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

• Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

Decreto Supremo N°040-2001-PE, Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.

Decreto Supremo N°012-2013-PRODUCE, Reglamento de la Ley N°30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)

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

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

• Normas Técnicas

NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido.

NTP 272.092:1980 (revisada el 2018) ENVASES Y EMBALAJES DE CARTÓN. Embalajes de cartón corrugado para conservas de pescado en envases herméticamente cerrados. 1ª Edición.

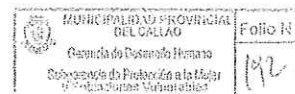
5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• Del Proveedor

El postor que obtenga la buena pro presentará:

Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente, o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N° 1222-2015), otorgado por SANIPES. Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N° 1222-2015), otorgado por SANIPES, sólo se entregará en la primera entrega. Original o copia del Certificado Oficial Sanitario, emitido por SANIPES, sujeto a verificación, durante la ejecución contractual, siendo el Certificado Oficial Sanitario, condicionante para la recepción del producto, el cual deberá presentarse todos los días martes antes de la entrega de los insumos correspondientes a la próxima semana, con la finalidad de realizar las revisiones correspondientes, lo mismo que con los Organismos de Inspección y/o Autoridades Sanitarias.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir los protocolos para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.



5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• Lugar

Los alimentos serán entregados en el almacén de la cocina de las Instalaciones del CEDIF, en Jirón Lima S/N AA.IH. Manuel Dulanto- Callao, Espalda del colegio politécnico nacional del Callao. La recepción será otorgada por el Encargado de recepcionar los bienes del Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, de conformidad con el numeral 168.1 del Art. 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que (...) "en el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén.

• Plazo

El plazo de ejecución de la prestación es de 12 meses, con entregas periódicas semanales y/o mensuales de acuerdo a lo programado. El plazo para las entregas se indica en el cronograma Anexo.

6. Forma de Pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos semanales y/o al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, en moneda nacional Soles, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de documentos de pago.

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

- Recepción del Encargado (a) del Centro de Desarrollo Integral de la Familia- CBDIF.
- Informe de la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables otorgando la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de Pago
- Guía de Remisión suscrita por el Encargado del almacén central de la Municipalidad Provincial del Callao.
- Código de cuenta interbancaria (CCI)
- Copia del certificado oficial sanitario emitido por SANIPES.

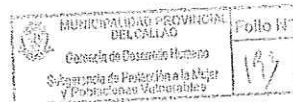
7. Conformidad

La conformidad será emitida por el área usuaria, la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables, en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, quien verifica la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

8. Reposición de los bienes defectuosos u observados

En el caso que durante la entrega o posterior a la entrega de alimentos por parte del contratista, se encontrara productos defectuosos u observados, que han sufrido daños, quebraduras, roturas, etc., o cuyas características físico - químicas, organolépticas, así como su presentación, se encuentren alteradas o en mal estado, sin causa atribuible al usuario, o cualquier otro defecto de fabricación o vicio oculto, antes del vencimiento del bien; serán reemplazados por otros de igual o superiores características al bien contratado, en un plazo no mayor a 02 (Dos) días hábiles, contados desde el día siguiente que se le notifica el hecho al contratista para que realice la reposición. Asimismo, precisamos que el canje y/o reposición se efectuará a sólo requerimiento del área usuaria, quien notificará el hecho por correo electrónico u otro medio; dicha obligación de reposición será asumida por el contratista sin costo alguno adicional para la entidad.





9. Responsabilidad del Contratista

La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, Art. 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para el caso de alimentos no perecibles de frecuencia de entrega mensual, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato. Para el caso de alimentos perecibles de frecuencia de entrega semanal, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de 90 días, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

10. Penalidades

Las penalidades aplicables son identificadas y sustentadas por el área usuaria cuando se configure una situación de incumplimiento de las Especificaciones Técnicas y/o cuando se incumpla el plazo establecido, situaciones imputables al contratista.

De acuerdo con lo establecido en los Artículos 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado:

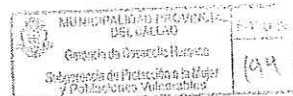
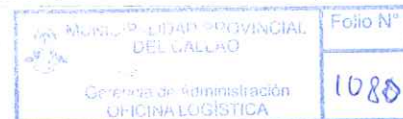
Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación

Se refiere en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones. A continuación se especifica la aplicación de la penalidad.

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD
1	No entregar los alimentos en el plazo establecido en el cronograma, Injustificado, retraso	<p>Se aplica una Penalidad por Mora por cada día de atraso. Se calcula de acuerdo a la fórmula establecida en el inciso 162.1 del Art. 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, donde se señala lo siguiente:</p> $0.10 \times \text{Monto vigente}$ <p>Penalidad diaria = $\frac{0.10 \times \text{Monto vigente}}{F \times \text{Plazo vigente en días}}$</p> <p>Donde F tiene los siguientes valores: $F = 0.40$ Para plazos menores o iguales a 60 días. $F = 0.25$ Para plazos mayores a 60 días. En ambos casos para bienes, servicios en general.</p> <p>Además, se deberá tomar en cuenta lo mencionado en el inciso 162.2, que a la letra dice: Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.</p>

Otras Penalidades

Siempre que sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. A continuación se especifica la aplicación de cada penalidad.



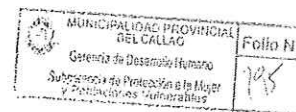
N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	No entregar los alimentos programados en el cronograma, por incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas, lo que nos ocasiona no poder atender oportunamente a los beneficiarios.	1% del monto correspondiente a la entrega de alimentos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

• Requisitos de habilitación

Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente, o de acuerdo a la Reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. 1222 -2015), otorgado por SANIPES.

Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario vigente, o de acuerdo a la Reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. 1222 -2015), otorgado por SANIPES.





FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g

Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g

Unidad de medida : LATA

Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de las especies *Thunnus alalunga*, *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.

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, sin piel ni espinas, según indica el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

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, según lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El filete de atún en aceite vegetal debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Factores de calidad	<p>Un lote de conserva de filete de atún en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica, y los defectos que presenten se deben encontrar dentro de las siguientes tolerancias:</p> <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) no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5; - el peso neto promedio o el peso escurrido promedio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no deben ser inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo. 	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defectos Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente		
Materias extrañas	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.	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.	
Textura	<ul style="list-style-type: none"> - Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto. - Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto. - Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido. 	
Alteraciones del color	Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad o con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido.	
Materias objetables	Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.	
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	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.
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	Folio N°
Gerencia de Administración	1077
OFICINA LOGÍSTICA	
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	Folio N°
Gerencia de Desarrollo Humano	197
Subgerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente ¹ .	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.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados para la fabricación de conservas deben ser resistentes, no transmitir sustancias tóxicas o nocivas que alteren las características sensoriales y permitan un cierre hermético que proteja al producto hidrobiológico de la contaminación, así como no deben presentar signos de golpes y oxidación, según lo indicado en los numerales 52.1, 54.2 y 58.2 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según indicaciones del Sanipes.

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 vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 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.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases tanto el peso escurrido del producto por envase, como el peso por embalaje requeridos. Asimismo, de ser necesario, podrá indicar el material del envase y/o embalaje, el tipo de cerrado (tapa simple o abrefácil) y la forma del envase (como tall, oval, etc.) sin indicar sus dimensiones, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

Los envases de filete de atún en aceite vegetal deben estar etiquetados² y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

- nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad;
- nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado;
- país de fabricación o producción;

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 N° 1402.

² Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, según lo establecido en la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	Folio N°
Gerencia de Administración OFICINA LOGISTICA	1076

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	Folio N°
Gerencia de Desarrollo Humano Subgerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables	198

- si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
 - b. Condiciones de conservación o almacenamiento.
- fecha de producción;
- contenido neto del producto hidrobiológico;
- peso drenado o escurrido;
- en caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado; acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor;
- listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente;
- identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto;
- nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);
- instrucciones para su uso;
- número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.

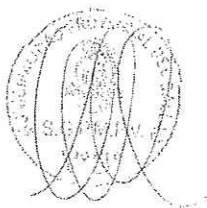
Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, 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 con todo lo establecido en el Manual indicado.

Precisión 3: La entidad podrá indicar en las bases 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.

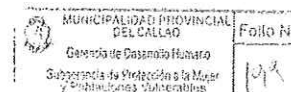
Precisión 4: No aplica.



28 Zapallo Macre

707

Kg



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**
Adquisición de 707 kg de Zapallo Macre Categoría Primera
2. **FINALIDAD PÚBLICA**
Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.
3. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION**
Objetivo
Abastecer de recursos necesarios para el buen funcionamiento y la atención ininterrumpida del CEDIF.
4. **AREA SOLICITANTE**
Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables.
5. **DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR**
707 kg de Zapallo Macre Categoría Primera.

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Los Zapallos Macre Categoría Primera deberán presentarse limpios, frescos, enteros y sanos, cascara de color verde oscura brillante, de consistencia bien dura al tacto, no cascara arrugada y/o deshidratada, la pulpa carnosa de color amarillo claro; pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener el grado de madurez comercial que les permita soportar adecuadamente el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.

Calidad: Categoría Primera, con peso mínimo de 20 kg, de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras, sin embargo, para poder completar el peso, el producto suelto deberá presentarse con un film y con su etiqueta.

• Condiciones de operación

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 10:00 am.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje Presentación

El Zapallo Macre Categoría Primera podrá ser no envasado, pero su manipulación deberá tener en consideración lo establecido en la Norma Codex: CAC/RCP 1-1969(2003) y otros textos pertinentes del Codex, así como la reglamentación nacional vigente, según indica el numeral 10.1 de la NTP 011.114:2015.

El Zapallo Macre Categoría Primera se transporta entero a granel y se comercializa de acuerdo al peso de cada unidad, con un peso mínimo de 20 kg. También deberán ser acondicionados de tal manera que estén protegidos de daños mecánicos y adecuadamente ventilados, según los numerales 8.1 y 8.2 de la NTP 011.114:2015.

b) Rotulado

De ser el caso, podrán indicar el Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA, de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del Listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras.

• Transporte

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medio suficiente para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad y de cualquier otro efecto

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	Folio N°
Gerencia de Administración OFICINA LOGISTICA	1074

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	Folio N°
Gerencia de Desarrollo Humano Subgerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables	20

indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al medio ambiente y debe ser de uso exclusivo de alimentos perecibles.

- Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias
Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
Resolución Directoral N° 058-2020-MINAGRI-SENASA-DIAIA. "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias", del 15.07.2020.
Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS- CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N°009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.
- Normas Técnicas
NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo Macre. 2ª Edición
Normas Codex: CXC 1-1969(2020) Principios generales de higiene de los alimentos y otros textos pertinentes del Codex,
NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición

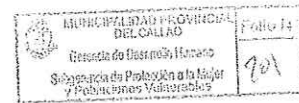
5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- Del Proveedor
El postor que obtenga la buena pro presentará:
Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir los protocolos para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- Lugar
Los alimentos serán entregados en el almacén de la cocina de las Instalaciones del CEDIF, en Jirón Lima S/N AA.HH. Manuel Dulanto- Callao. Espalda del colegio politécnico nacional del Callao. La recepción será otorgada por el Encargado de recepcionar los bienes del Almacén Central de la Municipalidad Provincial del Callao, de conformidad con el numeral 168.1 del Art. 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que (...) "en el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén.
- Plazo
El plazo de ejecución de la prestación es de 12 meses, con entregas periódicas semanales y/o mensuales de acuerdo a lo programado. El plazo para las entregas se indica en el cronograma Anexo.

**6. Forma de Pago**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos semanales y/o al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, en moneda nacional Soles, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de documentos de pago.

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

- Recepción del Encargado (a) del Centro de Desarrollo Integral de la Familia- CEDIF.
- Informe de la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables otorgando la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de Pago
- Gula de Remisión suscrita por el Encargado del almacén central de la Municipalidad Provincial del Callao.
- Código de cuenta interbancaria (CCI)
- Copia del certificado de calidad o del informe de ensayo, de ser el caso.

7. Conformidad

La conformidad será emitida por el área usuaria, la Sub Gerencia de Protección a la Mujer y Poblaciones Vulnerables, en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, quien verifica la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

8. Reposición de los bienes defectuosos u observados

En el caso que durante la entrega o posterior a la entrega de alimentos por parte del contratista, se encontrara productos defectuosos u observados, que han sufrido daños, quebraduras, roturas, etc., o cuyas características físico - químicas, organolépticas, así como su presentación, se encuentren alteradas o en mal estado, sin causa atribuible al usuario, o cualquier otro defecto de fabricación o vicio oculto, antes del vencimiento del bien; serán reemplazados por otros de igual o superiores características al bien contratado, en un plazo no mayor a 02 (Dos) días hábiles, contados desde el día siguiente que se le notifica el hecho al contratista para que realice la reposición. Asimismo, precisamos que el canje y/o reposición se efectuará a sólo requerimiento del área usuaria, quien notificará el hecho por correo electrónico u otro medio; dicha obligación de reposición será asumida por el contratista sin costo alguno adicional para la entidad.

9. Responsabilidad del Contratista

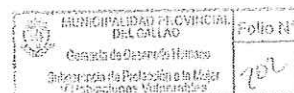
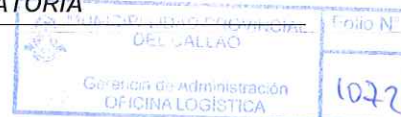
La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, Art. 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para el caso de alimentos no perecibles de frecuencia de entrega mensual, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato. Para el caso de alimentos perecibles de frecuencia de entrega semanal, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de 90 días, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

10. Penalidades

Las penalidades aplicables son identificadas y sustentadas por el área usuaria cuando se configure una situación de incumplimiento de las Especificaciones Técnicas y/o cuando se incumpla el plazo establecido, situaciones imputables al contratista.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 001-2024-MPC/CS - SEGUNDA CONVOCATORIA



De acuerdo con lo establecido en los Artículos 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado:

Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación

Se refiere en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones. A continuación se especifica la aplicación de la penalidad.

N°	CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD
1	No entregar los alimentos en el plazo establecido en el cronograma, retraso injustificado.	Se aplica una Penalidad por Mora por cada día de atraso. Se calcula de acuerdo a la fórmula establecida en el inciso 162.1 del Art. 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, donde se señala lo siguiente: $0.10 \times \text{Monto vigente}$ $\text{Penalidad diario} = \frac{\text{F} \times \text{Plazo vigente en días}}{\text{Donde F tiene los siguientes valores:}}$ <p>F= 0.40 Para plazos menores o iguales a 60 días. F= 0.25 Para plazos mayores a 60 días. En ambos casos para bienes, servicios en general.</p> <p>Además, se deberá tomar en cuenta lo mencionado en el inciso 162.2, que a la letra dice: Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.</p>

Otras Penalidades

Siempre que sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. A continuación, se especifica la aplicación de cada penalidad.

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

• **Requisitos de habilitación**

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

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
 Denominación técnica : ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Zapallo macre, es el fruto de la especie *Cucurbita máxima* Duch, de la familia de las cucurbitáceas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los zapallos macre categoría primera deben pertenecer al mismo cultivar y deben tener el grado de madurez comercial que les permita soportar adecuadamente el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.114:2015.

Los zapallos macre categoría primera deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación	Los frutos de zapallo deben presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos.	NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. 2ª Edición
Sanidad	<p>Los frutos deben presentarse sanos, es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades, salvo las siguientes tolerancias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Daños entomológicos: Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa. - Daños fitopatológicos: 0% <p>Para el caso de los daños fitopatológicos, las pudriciones notoriamente marcadas determinan la eliminación del fruto.</p>	
Madurez	<p>Los frutos deben presentar la suficiente dureza de cáscara que asegure que el manejo post-cosecha no deteriorará su calidad física. La dureza se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que presente a ser penetrada con la uña; teniéndose que a mayor dureza, mayor debe ser su categorización.</p> <p>El zapallo macre categoría primera debe tener una dureza de cáscara de grado alta.</p>	
	Color de cáscara	
	Desde verde oscuro, verde plumizo, verde claro hasta crema. Con aspecto lustroso, liso o con hendiduras longitudinales.	

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	Textura de pulpa	Los frutos deben presentar la textura de pulpa lo suficientemente firme que asegure que el manejo post-cosecha no debe deteriorar su calidad física. Este parámetro se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que la pulpa oponga al tacto. El zapallo macre categoría primera debe tener una textura de pulpa de grado firme.	
	Color de pulpa	El zapallo macre categoría primera debe tener color de pulpa amarillo fuerte.	
Tamaño		Peso mínimo 25 kg	
Tolerancia de Defectos			
- Magulladuras y rajaduras		Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa o muestren daños de pudrición.	
- Cortes		0%	
Tolerancia acumulativa		No comprometa el estado de la pulpa. Sin pudriciones.	
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: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El zapallo macre categoría primera podrá ser no envasado, pero su manipulación debe tener en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y otros textos pertinentes del Codex, así como la reglamentación nacional vigente, según indica el numeral 10.1 de la NTP 011.114:2015.

El zapallo macre categoría primera se transporta a granel y se comercializa de acuerdo al peso de cada unidad. Los zapallos también deben ser acondicionados de tal manera que estén protegidos de daños mecánicos y adecuadamente ventilados, según los numerales 8.1 y 8.2 de la NTP 011.114:2015.

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

Los documentos que acompañen el envío del zapallo macre categoría primera, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar, en idioma español, lo siguiente:

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.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	Folio N°
Gerencia de Administración OFICINA LOGÍSTICA	1069

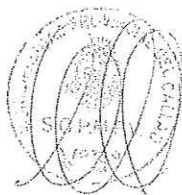
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	Folio N°
Gerencia de Desarrollo Humano Subgerencia de Protección a la Mujer y Población Vulnerable	nos

- el nombre del producto;
- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;
- peso neto, en kilogramos;
- nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

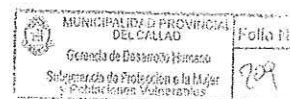
Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



REQUISITOS DE HABILITACION



REQUISITOS DE HABILITACIÓN

Requisitos de habilitación según los documentos de Información complementaria

HABILITACIÓN

Requisitos:

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO

Arveja Partida, Arveja Verde, Camote Amarillo, Carne de Porcino, Frijol Canario, Maíz Morado en Mazorca, Granadilla, Huevo de Gallina, Limón, Mandarina Satsuma, Menudencia de res Hígado Congelado, Pallar Seco, Plátano de Seda, Papa Canchan, Papa Yungay, Palta Fuerte, Pollo entero s/menudencia, Quinua y Zapallo Macre.

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

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastara que en el certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre Común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar.

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO

Acetate Vegetal, Arroz Pilado Superior, Azúcar Rubia Domestica, Fideos largos delgado tipo spaghetti, Hojuela de Avena Precocida, Harina de Trigo, Papa Seca, Sal de Cocina y Filete de Atún en Acetate Vegetal.

- Registro Sanitario de alimentos vigente, emitido por La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según indica el Art. 104 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por D.S. -007 -98 – SA.

Nota: Para los productos Industrializados se deberá presentar el Registro sanitario vigente emitido por DIGESA. En caso de vencimiento posterior al procedimiento de selección, el contratista deberá tramitar con anticipación el Registro Sanitario a fin de mantener la vigencia del mismo durante todo el periodo de ejecución contractual.

Acreditación:

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

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

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:

- Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según indica el Art. 104 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por D.S. -007 -98 – SA.



CRONOGRAMA DE EJECUCION

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	Folio N°
Gerencia de Administración	1067
OFICINA LOGISTICA	

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	Folio N°
Gerencia de Desarrollo Humano	206
Subgerencia de Promoción y la Mujer	
Protección y Vulnerabilidad	

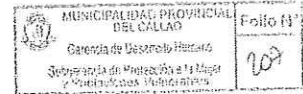
ANEXO: CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS PARA EL CEDIF

N°	ARTICULO	U.M.	TOTAL	MES 1 (La primera entrega se realizará a los 3 días calendario de la firma del contrato)					MES 2					MES 3					MES 4				
				Primera Entrega	Segunda Entrega	Tercera Entrega	Cuarta Entrega	Quinta Entrega	Primera Entrega	Segunda Entrega	Tercera Entrega	Cuarta Entrega	Quinta Entrega	Primera Entrega	Segunda Entrega	Tercera Entrega	Cuarta Entrega	Quinta Entrega	Primera Entrega	Segunda Entrega	Tercera Entrega	Cuarta Entrega	Quinta Entrega
1	Acetate Vegetal Comestible	LT	688	0	55	0	0	0	0	55	0	0	0	0	0	52	0	0	0	0	55	0	0
2	Avena Parilla	KG	455	38	0	0	0	0	0	38	0	0	0	0	0	38	0	0	0	0	38	0	0
3	Avena Verde	KG	120	10	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	10	0	0
4	Arroz Pilado Superior	KG	8200	510	0	0	0	0	0	510	0	0	0	0	0	510	0	0	0	0	510	0	0
5	Azúcar Rubia Doméstica	KG	1400	50	0	50	0	0	0	50	0	0	0	0	0	50	0	0	0	0	50	0	0
6	Canote Amarillo	KG	585	0	48	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0	48	0	0
7	Carné de Porcino Refrigerado	KG	285	0	19	0	0	0	0	19	0	0	0	0	0	19	0	0	0	0	19	0	0
8	Fideos largos delgado tipo Spagueti	KG	1065	44	0	44	0	0	0	44	0	0	0	0	0	44	0	0	0	0	44	0	0
9	Frijol Canario	KG	305	0	25	0	0	0	0	25	0	0	0	0	0	25	0	0	0	0	25	0	0
10	Katz Morado en mazorca	KG	120	0	10	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	10	0	0
11	Granadilla	KG	945	75	0	0	0	0	0	75	0	0	0	0	0	75	0	0	0	0	75	0	0
12	Hojuela de Avena Precocida	KG	245	21	0	0	0	0	0	21	0	0	0	0	0	21	0	0	0	0	21	0	0
13	Harina de Trigo	KG	105	9	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0	9	0	0
14	Huevo de Gallina	KG	402	33	0	0	0	0	0	33	0	0	0	0	0	33	0	0	0	0	33	0	0
15	Limon	KG	48	4	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	4	0	0
16	Mandarina Satsuma	KG	1821	78	0	78	0	0	0	78	0	0	0	0	0	78	0	0	0	0	78	0	0
17	Menudencia de res Higado congelado	KG	695	58	0	0	0	0	0	58	0	0	0	0	0	58	0	0	0	0	58	0	0
18	Paltas Seco	KG	340	32	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0	32	0	0
19	Platano de Seda	UNID.	9710	202	202	202	202	202	202	202	202	202	202	202	202	202	202	202	202	202	202	202	202
20	Papa Cancian	KG	500	25	0	25	0	0	0	25	0	0	0	0	0	25	0	0	0	0	25	0	0
21	Papa Yungay	KG	1540	64	0	64	0	0	0	64	0	0	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0
22	Papa Seca	KG	227	18	0	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	18	0	0	0	0	18	0	0
23	Palta Fuerte	KG	258	8	0	8	0	0	0	8	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0	8	0	0
24	Pollo Entero a menudencia refrigerado	KG	3050	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65
25	Quinua	KG	380	32	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0	32	0	0
26	Sal de Cocina	KG	410	34	0	0	0	0	0	34	0	0	0	0	0	34	0	0	0	0	34	0	0
27	Fillete de Atún en Aceite Vegetal lata x170 gr	UNID.	1344	112	0	0	0	0	0	112	0	0	0	0	0	112	0	0	0	0	112	0	0
28	Zapallo mero	KG	707	59	0	0	0	0	0	59	0	0	0	0	0	59	0	0	0	0	59	0	0

* Considerar la entrega de los Certificados de autorizaciones sanitarias, Registros Sanitarios y Plan HACCP a más tardar el día 17 de entrega, a partir de la 2ª entrega lo indicado en las ELCI.

Nota: La entrega precisa en el cronograma serán efectuadas semanalmente todos los días Martes por parte del contratista.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 001-2024-MPC/CS - SEGUNDA CONVOCATORIA



ANEXO: CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS PARA EL CEDIF

ALIMENTOS CON FICHA TECNICA APROBADA																								
N°	ARTICULO	U.M.	TOTAL	MES 5					MES 6					MES 7					MES 8					
				Primera Entrega	Segunda Entrega	Tercera Entrega	Cuarta Entrega	Quinta Entrega	Primera Entrega	Segunda Entrega	Tercera Entrega	Cuarta Entrega	Quinta Entrega	Primera Entrega	Segunda Entrega	Tercera Entrega	Cuarta Entrega	Quinta Entrega	Primera Entrega	Segunda Entrega	Tercera Entrega	Cuarta Entrega	Quinta Entrega	
1	Aceite Vegetal Comestible	LT	688	0	55	0	0	0	0	0	0	0	0	0	55	0	0	0	0	55	0	0	0	0
2	Arveja Perlada	KG	455	0	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	38	0	0	0	0	38	0	0	0	0
3	Arveja Verde	KG	120	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	10	0	0	0	0
4	Arroz Pilado Superior	KG	6200	0	510	0	0	0	0	0	0	0	0	0	510	0	0	0	0	510	0	0	0	0
5	Azufr Rubia Doméstica	KG	1400	50	0	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50	0	0	50	0	100	0	100
6	Carrote Amarillo	KG	585	0	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0	48	0	30	0	27
7	Carné de Porcino Refrigerado	KG	235	0	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	19	0	0	0	0	19	0	0	26	0
8	Fideos largos delgado tipo Spaguetti	KG	1065	0	44	0	44	0	44	0	44	0	44	0	44	0	44	0	44	0	50	0	47	0
9	Frijol Canario	KG	305	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25	0	0	0	0	25	0	0	30	0
10	Maz Morado en mazorca	KG	120	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	10	0	10	0	0
11	Granadilla	KG	945	0	79	0	0	0	0	0	0	0	0	0	79	0	0	0	0	79	0	0	0	0
12	Hojuela de Avena Precocida	KG	245	0	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21	0	0	0	0	21	0	0	0	0
13	Harina de Trigo	KG	106	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0	9	0	0	0	0
14	Huevo de Gallina	KG	402	0	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	33	0	0	0	0	33	0	0	36	0
15	Limon	KG	48	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	4	0	0	4	0
16	Mandarina Satsuma	KG	1821	76	0	76	0	76	0	76	0	76	0	76	0	76	0	76	0	76	0	76	0	76
17	Merendancia de res Higado congelado	KG	695	0	58	0	0	0	0	0	0	0	0	0	58	0	0	0	0	58	0	0	0	0
18	Pallar Seco	KG	340	0	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	28	0	0	0	0	28	0	0	0	0
19	Platano de Seda	UNID.	9710	202	202	202	202	202	162	162	162	162	162	202	202	202	202	162	162	162	162	162	163	
20	Papa Canchan	KG	600	25	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	25	0	25	0	0	25	0	0	25	0
21	Papa Yungay	KG	1540	64	0	64	0	64	0	64	0	64	0	64	0	64	0	64	0	64	0	66	0	66
22	Papa Seca	KG	227	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	19	0	0	0	0	19	0	0	0	0
23	Palta Fuerte	KG	258	0	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0	0	0	11	0	0	11	0
24	Pollo Entero sin menudancia refrigerado	KG	3050	63	63	63	63	63	50	50	50	50	50	63	63	63	63	50	50	50	50	50	54	
25	Quinua	KG	380	0	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0	32	0	0	0	0
26	Sal de Cocina	KG	410	0	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34	0	0	0	0	34	0	0	0	0
27	Filete de Atún en Aceite Vegetal lata x170 gr	UNID.	1344	112	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	112	0	0	0	0	112	0	0	0	0
28	Zapallo macedo	KG	707	0	59	0	0	0	0	0	0	0	0	0	59	0	0	0	0	59	0	0	0	0

* Considerar la entrega de los Certificados de autorizaciones sanitarias, Registros Sanitarios y Plan HACCP o FSCA Vigentes, solo para el caso de la 1ª entrega, a partir de la 2ª entrega lo indicado en las ELCI.

Nota: Las entregas previstas en el cronograma serán ejecutadas semanalmente todos los días Martes por parte del contratista.



ANEXO: CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS PARA EL CEDIF
ALIMENTOS CON FICHA TECNICA APROBADA

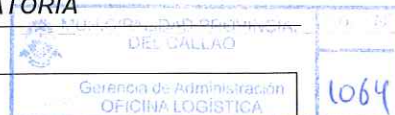
N°	ARTICULO	U.M.	TOTAL	MES 9			MES 10			MES 11			MES 12		
				Primera Entrega	Segunda Entrega	Tercera Entrega	Primera Entrega	Segunda Entrega	Tercera Entrega	Primera Entrega	Segunda Entrega	Tercera Entrega	Primera Entrega	Segunda Entrega	Tercera Entrega
1	Acetate Vegetal Comestible	LT	668	0	0	55	0	0	55	0	0	55	0	0	55
2	Aveja Partida	KG	455	0	0	37	0	0	38	0	0	38	0	0	38
3	Aveja Verde	KG	120	0	0	10	0	0	10	0	0	10	0	0	10
4	Arroz Pilado Superior	KG	8200	0	0	510	0	0	510	0	0	510	0	0	510
5	Azúcar Rubia Doméstica	KG	1400	0	50	0	0	50	0	50	0	50	0	50	0
6	Carrote Anardillo	KG	595	0	0	48	0	0	48	0	0	48	0	0	48
7	Carnet de Porcino Refrigerado	KG	235	0	0	18	0	0	19	0	0	19	0	0	19
8	Fideos largos delgado tipo Spaguetti	KG	1055	0	44	0	0	44	0	44	0	44	0	44	0
9	Frijol Canario	KG	305	0	25	0	0	25	0	25	0	25	0	25	0
10	Maiz Morado en mazorcas	KG	120	0	0	10	0	0	10	0	0	10	0	0	10
11	Granadilla	KG	945	0	0	75	0	0	75	0	0	75	0	0	75
12	Hojuela de Avena Precocida	KG	245	0	0	21	0	0	21	0	0	21	0	0	21
13	Harina de Trigo	KG	106	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9
14	Huevo de Gallina	KG	402	0	0	33	0	0	33	0	0	33	0	0	33
15	Limon	KG	48	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4
16	Mandarina Satsuma	KG	1821	0	78	0	76	0	76	0	76	0	76	0	76
17	Mendancia de res Higado congelado	KG	695	0	58	0	0	58	0	58	0	58	0	58	0
18	Pallar Seco	KG	340	0	28	0	0	28	0	28	0	28	0	28	0
19	Platano de Seda	UND.	9710	162	162	162	163	202	202	202	202	202	161	161	161
20	Papa Canchan	KG	800	0	25	0	25	0	25	0	25	0	25	0	25
21	Papa Yungay	KG	1540	0	54	0	64	0	64	0	64	0	64	0	64
22	Papa Seca	KG	227	0	13	0	0	13	0	13	0	13	0	13	0
23	Papa Fuerte	KG	258	0	11	0	11	0	11	0	11	0	11	0	11
24	Pollo Entero sin menudencia refrigerado	KG	3050	50	50	50	54	63	63	63	63	63	50	50	54
25	Quinua	KG	380	0	32	0	0	32	0	32	0	32	0	32	0
26	Sal de Cocina	KG	410	0	34	0	0	34	0	34	0	34	0	34	0
27	Filete de Ahn en Aceite Vegetal lata x170 gr	UND.	1344	0	112	0	0	112	0	112	0	112	0	112	0
28	Zapallo madre	KG	707	0	59	0	0	59	0	59	0	59	0	59	0

* Considerar la entrega de los Condicionales de autorizaciones sanitarias, Registro Sanitario y Plan HACCP a partir de la 1ª entrega, a partir de la 2ª entrega lo indicado en las E.E.T.

Nota: La entrega prevista en el cronograma será efectuada semanalmente todos los días Martes por parte del contratista.

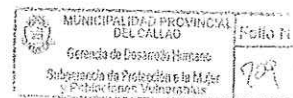
Advertencia

En caso de digitalización o escaneo del requerimiento, este debe efectuarse del documento original a efectos que la información sea completamente legible.



CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁸

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria



REQUISITOS DE HABILITACIÓN

Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

HABILITACIÓN

Requisitos:

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO

Arveja Partida, Arveja Verde, Camote Amarillo, Carne de Porcino, Frijol Canario, Maíz Morado en Mazorca, Granadilla, Huevo de Gallina, Limón, Mandarina Satsuma, Menudencia de res Hígado Congelado, Pallar Seco, Plátano de Seda, Papa Canchan, Papa Yungay, Palta Fuerte, Pollo entero s/menudencia, Quinua y Zapallo Macre.

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

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastara que en el certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento Indique: Nombre Común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar.

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO

Acelte Vegetal, Arroz Pilado Superior, Azúcar Rubia Domestica, Fideos largos delgado tipo spaghetti, Hojuela de Avena Precocida, Harina de Trigo, Papa Seca, Sal de Cocina y Filete de Atún en Acelte Vegetal,

- Registro Sanitario de alimentos vigente, emitido por La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según indica el Art. 104 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por D.S. -007 -98 – SA.

Nota: Para los productos industrializados se deberá presentar el Registro sanitario vigente emitido por DIGESA. En caso de vencimiento posterior al procedimiento de selección, el contratista deberá tramitar con anticipación el Registro Sanitario a fin de mantener la vigencia del mismo durante todo el periodo de ejecución contractual.

Acreditación:

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:

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

PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:

- Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según indica el Art. 104 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por D.S. -007 -98 – SA.

⁸ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

Para acceder a los documentos de información complementaria ingresar según el rubro al que pertenece el bien objeto de la contratación:

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO
Alimentos, bebidas y productos de tabaco
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf
Combustibles, aditivos para combustibles, lubricantes y materiales anticorrosivos
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf
Componentes y suministros de construcciones, estructuras y obras
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf
Componentes y suministros de fabricación
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf
Componentes, equipos y sistemas de acondicionamiento y de distribución
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf
Electrodomésticos, productos electrónicos, enseres, ropa de cama, toallas y otros accesorios
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf
Equipos, accesorios y suministros médicos
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf
Material, accesorios y suministros de plantas y animales vivos
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf
Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf
Medicamentos y productos farmacéuticos
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf
Productos para el cuidado personal, equipaje y vestimenta
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-010-2016.pdf
Productos químicos, bio-químicos y gases industriales
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-015-2016.pdf
Suministros y equipo de Limpieza
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-014-2016.pdf
Suministros, componentes y accesorios eléctricos y de iluminación
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-013-2016.pdf
Advertencia
<p>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.</p> <p>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.</p>
Advertencia
<p>En caso de digitalización o escaneo del requerimiento, este debe efectuarse del documento original a efectos que la información sea completamente legible.</p>

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 PAGO⁹

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

⁹ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza 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 CONTROVERSIAS¹⁰

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 Digitales¹¹.

¹⁰ 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).

¹¹ 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>

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO	Folio N°
Gerencia de Administración OFICINA LOGISTICA	1057

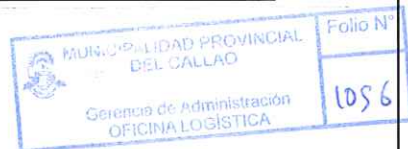
ANEXOS

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR



Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2024-MPC/CS – SEGUNDA CONVOCATORIA
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 ¹²	Sí	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 compra¹³

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.

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 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.

¹³ 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° 001-2024-MPC/CS – SEGUNDA CONVOCATORIA
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 ¹⁴	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁵	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁶	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:

¹⁴ 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.

¹⁵ Ibídem.

¹⁶ Ibídem.



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 compra¹⁷

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del 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.

¹⁷ 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° 001-2024-MPC/CS – SEGUNDA CONVOCATORIA
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.

 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO Gerencia de Administración OFICINA LOGÍSTICA	Folio N°
	1052

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2024-MPC/CS – SEGUNDA CONVOCATORIA
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° 001-2024-MPC/CS – SEGUNDA CONVOCATORIA
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] [%]¹⁸

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²⁰

¹⁸ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁰ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

.....
Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

Importante

De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.



ANEXO N° 5

**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° 001-2024-MPC/CS – SEGUNDA CONVOCATORIA
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° 6

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2024-MPC/CS – SEGUNDA CONVOCATORIA
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]"