

 Municipalidad de Surquillo	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Subgerencia de Programas Sociales
	ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) EN ATENCIÓN A LA MODALIDAD PANTBC - PERÍODO 2025	Fecha:
		20/05/2025

1. DESCRIPCIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de alimentos que conforman la canasta alimentaria para el Programa de Complementación alimentaria – PCA en atención a la modalidad PANTBC de la Municipalidad Distrital de Surquillo.

2. FINALIDAD PÚBLICA

La adquisición de los alimentos va a permitir brindar a los usuarios una canasta de alimentos en crudo, que constituye un complemento alimentario que contribuye a mejorar su estado nutricional y recuperación integral. El Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia (PANTBC) se ejecuta a través de los centros de salud del Ministerio de Salud (MINSA) y ESSALUD.

3. BASE LEGAL

- Ley N°26842, Ley General de Salud.
- Ley Ne 27972, Ley Orgánica de Municipalidades y sus modificatorias.
- Decreto legislativo N°1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud.
- Decreto Supremo N°034-2002-PCM, que fusionó diversos programas de apoyo alimentario y nutricional bajo la administración del PRDNAA.
- Decreto Supremo N°001-2003-SA, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del instituto Nacional de Salud.
- Decreto Supremo N°021-2006-PCM, que aprueba el Plan Anual de Transferencia de Competencias Sectoriales a los Gobiernos Regionales y Locales del año 2006.
- Decreto Supremo N°010-2010-SA, que aprueba el Plan Estratégico Multisectorial de la Respuesta Nacional a la Tuberculosis en el Perú 2010- 2D19.
- Resolución Ministerial N°604-2004-MNDES que aprueba la Directiva N°023-2004, Lineamientos para la gestión descentralizada de los Programas sociales transferidos a los 5 gobiernos locales.
- Resolución Ministerial N°383-2D06/MINSA Que aprueba la Norma Técnica de Salud para el Control de la Tuberculosis.
- Resolución Ministerial N°528-2011/MINSA, que aprueba las "Normas para la elaboración de documentos normativos del Ministerio de Salud"
- Resolución Ministerial N°525-2012/MINSA, que aprueba la reestructuración de las Estrategias Sanitarias Nacionales del Ministerio de Salud.
- Resolución Ministerial N°036-2012/MIDIS, que aprueba El Módulo de Convenio a celebrarse entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social -MIDIS y las Municipalidades provinciales o distritales para la gestión del Programa de Complementación Alimentaria-PCA
- Resolución Ministerial N°716-2013/MINSA, que aprueba la NTS N°104 MINSA/DGSP-V.01, Norma Técnica de Salud para la Atención integral de las Personas afectadas por Tuberculosis.

4. OBJETO GENERAL Y ESPECIFICOS

4.1. OBJETIVO GENERAL

Adquirir insumos alimentarios para el Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia (PANTBC), cumpliendo con el requerimiento

nutricional correspondiente de la ración alimentaria de la persona afectado por tuberculosis y sus contactos intradomiciliarios, establecido según normativa vigente, para la atención inmediata de los usuarios del Programa PANTBC del distrito de Surquillo.

4.2. OBJETIVO ESPECÍFICOS

- Contribuir a mejorar el estado nutricional y a la recuperación integral de las personas afectadas por tuberculosis, las cuales reciben tratamiento del Estado a través de los Establecimientos de Salud del distrito.
- Brindar una canasta de alimentos de alimentos a la población beneficiaria del Programa.
- Contribuir a cubrir los requerimientos nutricionales calórico – proteico al mes, de la persona afectada con tuberculosis y sus contactos intradomiciliarios.

5. CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES COMUNES A CONTRATAR

Ítem	Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
01	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra, en envase de peso neto de 170 g	Lata	15,600
02	Mazorca de maíz morado categoría primera	Kilogramo	2,080
03	Maíz chullpi de categoría primera	Kilogramo	1,040
04	Quinoa grado 1	Kilogramo	2,080
05	Lenteja calidad 2 - Superior	Kilogramo	2,080
06	Arveja partida calidad 1 - Extra	Kilogramo	1,040
07	Frijol panamito calidad 1 - Extra	Kilogramo	2,080
08	Papa seca	Kilogramo	4,160
09	Aceite vegetal comestible	Litro	4,160
10	Azúcar rubia doméstica	Kilogramo	5,200

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

6.1. Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra x 170 g

El producto deberá cumplir con las características establecidas en la ficha técnica aprobada por PERÚ COMPRAS, considerando además las siguientes precisiones:

- **Envase y/o embalaje**
 - Precisión 2:

Tipo	Descripción	
Envase	Material del envase: lata 1/2 lb tuna de hojalata electrolítica con costura lateral electrosoldada barnizada con barnices oleo-resinosos a los que se le adiciona pasta de óxido de zinc y/o lámina TFS (cromada). Tipo de cerrado: abre fácil. Forma del envase: redondo o no redondo.	
Peso del envase:		
Peso Neto	Peso escurrido aproximado	Compuesto hermético
170 g	Mínimo 119 g	50-60 mg
Embalaje	Material del embalaje: Caja de cartón de doble corrugado de primer uso. Capacidad: 48 latas cada una.	

NOTA IMPORTANTE

- ✓ Se verificará el sellado hermético al internamiento de los bienes, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementará el riesgo de contaminación; por lo que, la vigilancia y control sobre esta operación es obligatoria.
- ✓ Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, grietas, rajaduras o abolladuras) ya que pueden afectar la hermeticidad o propiciar la oxidación del bien.
- ✓ Las medidas de cierre deberán estar de acuerdo a los parámetros normales de producción.
- ✓ NO se aceptarán producciones (lotes) cuyo defecto sea desprendimiento de barniz interno.
- ✓ Las cajas deberán ser tal que garanticen un almacenamiento y transporte.
- ✓ En cada uno de los lados exteriores de la caja de cartón, deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción.
- ✓ NO se aceptarán cajas de catón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

- **Rotulado**

- Precisión 3: Adicionalmente, el rotulado deberá incluir los siguientes datos.
 1. Logotipo de la entidad (el cual se deberá solicitar al área usuaria).
 2. Asimismo, deberá llevar impreso el siguiente texto: *“PROGRAMA PANTBC”- DISTRIBUCIÓN GRATUITA- PROHIBIDA SU VENTA.*

VIDA ÚTIL: El bien debe contar con una fecha de vencimiento de 26 meses, como mínimo, posterior a la fecha de ingreso al almacén.

6.2. Mazorca de maíz morado categoría primera

El producto deberá cumplir con las características establecidas en la ficha técnica aprobada por PERÚ COMPRAS, considerando además las siguientes precisiones:

- Precisión 1:

Calibre		Color
Código de calibre	Mazorca	Excelente
I	12 cm o más	

- **Envase**

- Precisión 2:

Peso Neto	Material
2 kg	Polipropileno de baja densidad

- **Etiquetado**

- Precisión 5: Adicionalmente, el rotulado deberá incluir los siguientes datos.
 1. Logotipo de la entidad (el cual se deberá solicitar al área usuaria).
 2. Asimismo, llevará impreso el siguiente texto: *“PROGRAMA PANTBC”- DISTRIBUCIÓN GRATUITA- PROHIBIDA SU VENTA.*

VIDA ÚTIL: El bien debe contar con una fecha de vencimiento de 10 meses, como mínimo, posterior a la fecha de ingreso al almacén.

6.3. Maíz chullpi de categoría primera

El producto deberá cumplir con las características establecidas en la ficha técnica aprobada por PERÚ COMPRAS, considerando además las siguientes precisiones:

- **Envase**

- Precisión 2:

Peso Neto	Material
1 kg	Polipropileno de baja densidad

- **Etiquetado**

- Precisión 5: Adicionalmente, el rotulado deberá incluir los siguientes datos.
 1. Logotipo de la entidad (el cual se deberá solicitar al área usuaria).
 2. Asimismo, deberá llevar impreso el siguiente texto: *“PROGRAMA PANTBC”- DISTRIBUCIÓN GRATUITA- PROHIBIDA SU VENTA.*

VIDA ÚTIL: El bien debe contar con una fecha de vencimiento 10 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén, como mínimo.

6.4. Quinoa grado 1

El producto deberá cumplir con las características establecidas en la ficha técnica aprobada por PERÚ COMPRAS, considerando además las siguientes precisiones:

- Precisión 1:

Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)
Grandes	Mayor a 1,70

- **Envase**

- Precisión 2:

- En el caso de que el bien se encuentre controlado por el SENASA:

Peso Neto	Material
2 kg	Polipropileno de baja densidad

- En el caso de que el bien se encuentre controlado por la DIGESA:

Peso Neto	Tipo	Material
2 kg	Bolsa	Polipropileno de baja densidad

NOTA: Estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado.

- **Rotulado**

- Precisión 4:

1. Logotipo de la entidad (el cual se deberá solicitar al área usuaria).
2. Asimismo, deberá llevar impreso el siguiente texto: *“PROGRAMA PANTBC”- DISTRIBUCIÓN GRATUITA- PROHIBIDA SU VENTA.*

- **Etiquetado**

- Precisión 5:

1. Logotipo de la entidad (el cual se deberá solicitar al área usuaria).
2. Fecha de envasado.

3. Asimismo, deberá llevar impreso el siguiente texto: *“PROGRAMA PANTBC”- DISTRIBUCIÓN GRATUITA- PROHIBIDA SU VENTA.*

VIDA ÚTIL: El bien debe contar con una fecha de vencimiento 10 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén, como mínimo.

6.5. Lenteja calidad 2 - Superior

- Precisión 1:

Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)
2	Menor que 7,5

- **Envase**

- Precisión 2:

Peso Neto	Material
2 kg	Polipropileno de baja densidad

- **Etiquetado**

- Precisión 5:

1. Logotipo de la entidad (el cual se deberá solicitar al área usuaria).
2. Asimismo, deberá llevar impreso el siguiente texto: *“PROGRAMA PANTBC”- DISTRIBUCIÓN GRATUITA- PROHIBIDA SU VENTA.*

VIDA ÚTIL: El bien debe contar con una fecha de vencimiento 10 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén, como mínimo.

6.6. Arveja partida calidad 1 - Extra

- **Envase**

- Precisión 2:

Peso Neto	Material
1 kg	Polipropileno de baja densidad

- **Etiquetado**

- Precisión 5:

1. Logotipo de la entidad (el cual se deberá solicitar al área usuaria).
2. Asimismo, deberá llevar impreso el siguiente texto: *“PROGRAMA PANTBC”- DISTRIBUCIÓN GRATUITA- PROHIBIDA SU VENTA.*

VIDA ÚTIL: El bien debe contar con una fecha de vencimiento 10 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén, como mínimo.

6.7. Frijol panamito calidad 1 - Extra

- **Envase**

- Precisión 2:

Peso Neto	Material
2 kg	Polipropileno de baja densidad

- **Etiquetado**

- Precisión 5:

1. Logotipo de la entidad (el cual se deberá solicitar al área usuaria).
2. Asimismo, deberá llevar impreso el siguiente texto: *“PROGRAMA PANTBC”- DISTRIBUCIÓN GRATUITA- PROHIBIDA SU VENTA.*

VIDA ÚTIL: El bien debe contar con una fecha de vencimiento 10 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén, como mínimo.

6.8. Papa seca

- **Envase**

- Precisión 2:

Peso Neto	Tipo	Material
4 kg	Bolsa	Polipropileno de baja densidad

NOTA: Estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado.

- **Rotulado**

- Precisión 4:

1. Logotipo de la entidad (el cual se deberá solicitar al área usuaria).
2. Asimismo, deberá llevar impreso el siguiente texto: *“PROGRAMA PANTBC”- DISTRIBUCIÓN GRATUITA- PROHIBIDA SU VENTA.*

VIDA ÚTIL: El bien debe contar con una fecha de vencimiento 26 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén, como mínimo.

6.9. Aceite vegetal comestible

- **Envase**

- Precisión 2:

Peso Neto	Tipo	Material
1 litro	Botella	PET - Polietileno Tereftalato

NOTA: Estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado.

- **Embalaje**

- Precisión 3:

Material	Unidades de envases por embalaje requeridas
Cartón corrugado resistente al apilado	12 unidades

- **Rotulado**

- Precisión 4:

1. Logotipo de la entidad (el cual se deberá solicitar al área usuaria).
2. Asimismo, deberá llevar impreso el siguiente texto: *“PROGRAMA PANTBC”- DISTRIBUCIÓN GRATUITA- PROHIBIDA SU VENTA.*

VIDA ÚTIL: El bien debe contar con una fecha de vencimiento 20 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén, como mínimo.

6.10. Azúcar rubia doméstica

- **Envase**

- Precisión 2:

Peso Neto	Tipo	Material
5 kg	Bolsa	Polietileno de baja densidad de primer uso

NOTA: Estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado.

- **Rotulado**

- Precisión 4:

1. Logotipo de la entidad (el cual se deberá solicitar al área usuaria).
2. Asimismo, deberá llevar impreso el siguiente texto: *“PROGRAMA PANTBC”- DISTRIBUCIÓN GRATUITA- PROHIBIDA SU VENTA.*

VIDA ÚTIL: El bien debe contar con una fecha de vencimiento 26 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén, como mínimo.

NOTA IMPORTANTE:

La Municipalidad de Surquillo se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en las especificaciones técnicas del presente documento, las mismas que serán especificadas en un acta que establezca la no recepción de la entrega, la cual llevará adjunta el Acta de Rechazo emitida por el especialista responsable de realizar el control de calidad de los productos.

7. CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

7.1. Modalidad de pago

El contrato se rige por la modalidad de Precios Unitarios, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas.

7.2. Plazo

El suministro de bienes se ejecutará en un plazo total de diez (10) meses, comprendiendo un total de diez (10) entregas mensuales, conforme al cronograma referencial que se adjunta al presente documento.

Cabe precisar que tanto la cantidad a entregar como las fechas exactas de cada entrega son referenciales y deberán ser coordinadas con el área usuaria correspondiente, mediante comunicación vía correo electrónico, dentro de los cinco (05) primeros días calendario del mes al cual corresponda la entrega.

Respecto a la primera entrega, la coordinación de la cantidad y la fecha exacta deberá efectuarse dentro de los cinco (05) días calendario siguientes contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.

Asimismo, el área usuaria podrá requerir que se realicen múltiples entregas en una sola fecha. Esta solicitud será comunicada al contratista con la debida anticipación, a fin de garantizar la adecuada planificación y cumplimiento del suministro.

7.3. Lugar

El suministro de bienes materia de la presente contratación será entregado en el almacén de alimentos de la Subgerencia de Programas Sociales, en coordinación con el

responsable del Almacén de la Oficina de Abastecimiento de la Municipalidad Distrital de Surquillo.

ALMACÉN	DIRECCIÓN
Almacén de la Subgerencia de Programas Sociales	Complejo Deportivo Paul Harris (Ex Morococha), ubicado en la Calle Portocarrero, cuadra 01 S/N.

7.4. Conformidad

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas. La recepción será otorgada por Almacén y la conformidad será otorgada por la Sub Gerencia de Programas Sociales en el plazo máximo de siete (07) días computados desde el día siguiente de producida la recepción.

De existir observaciones, la Entidad las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar el cual no debe ser mayor al 30% del plazo de la entrega correspondiente. 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 sin considerar los días en los que pudiera incurrir la Entidad para efectuar las revisiones y notificar las observaciones correspondientes.

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.

7.5. Forma de pago

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley, y conforme lo regulado en el respectivo objeto contractual y sistema de entrega que corresponda.

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria, y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

La entidad contratante realiza el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PARCIALES MENSUALES.

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

- Documento de recepción y verificación del Almacén de la Municipalidad Distrital de Surquillo.
- Documento en el que conste la conformidad de la prestación efectuada suscrita por el servidor responsable de la Subgerencia de Programas Sociales.
- Comprobante de pago.

7.6. Garantía comercial

Se solicitará para la presente adquisición una garantía comercial de un (01) año para los insumos entregados por defectos de fabricación y/o calidad y/o inocuidad, contados a partir de la fecha en que se otorga la conformidad de los bienes.

7.7. Adelantos

La Entidad no ha previsto otorgar adelantos para la presente contratación.

7.8. Penalidades

- **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 contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

- **Otras penalidades**

Adicionalmente a la penalidad por mora, se aplican las siguientes penalidades:

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento de verificación
01	Retraso en la entrega respecto a la fecha coordinada con el área usuaria	0.5% del valor de la entrega por cada día calendario de retraso	Informe del área usuaria y constancia de fecha de coordinación previa.
02	Entrega incompleta (faltantes de productos respecto a lo coordinado) sin justificación aceptada por la Entidad	1% del valor total de la entrega + obligación de reponer en un plazo máximo de 48 horas	Informe del área usuaria en la cual indique acerca de la verificación física contra guía de remisión y acta de recepción la cual indique un número menor a las cantidades coordinadas con el área usuaria para la respectiva entrega.
03	El personal no cumple con la vestimenta e higiene adecuada para la manipulación de alimentos, según lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-1998-SA. TÍTULO IV: DE LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CAPÍTULO V: DE LA HIGIENE DEL PERSONAL Y SEANAMIENTO DE LOS LOCALES.	2% de la UIT	El área usuaria emitirá un documento a la Oficina de Abastecimiento en donde consta la falta.
04	Los medios de transporte no cumplen con los requisitos para el transporte de alimentos que son: - El vehículo donde se transportan los alimentos debe ser cerrado. - Los alimentos deberán ir apilados de tal forma que eviten la contaminación cruzada de los mismo. Establecido en el Decreto Supremo N° 007-1998-SA.	2% de la UIT	El área usuaria emitirá un documento a la Oficina de Abastecimiento en donde consta la falta.
05	El establecimiento del contratista donde se	0.5% del monto total del contrato	Informe de inspección o verificación efectuada por

	produzcan, comercialicen o almacenen los productos ofertados no cuenta con condiciones adecuadas de higiene y salubridad, conforme a lo establecido en las normas aplicables (Buenas Prácticas de Manufactura – Higiénico Sanitario, DS N.º 007-98-SA)	por cada verificación en la que se detecte el incumplimiento	el área usuaria, o por la autoridad competente, en la que conste el incumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias.
06	El producto entregado presenta deficiencias de calidad, verificadas mediante análisis bromatológico, fisicoquímico y/o microbiológico realizado por una entidad o profesional especializado.	1% del valor de la entrega correspondiente por cada producto no conforme	Mediante certificado o informe emitido por la entidad o profesional especializado. El análisis podrá ser solicitado por la Municipalidad de Surquillo, cuyo costo será asumido por el contratista en caso se confirme la deficiencia de calidad.

La suma de la aplicación de las penalidades por mora y otras penalidades no debe exceder el 10% del monto vigente del contrato o, de ser el caso, del ítem correspondiente.

La entidad contratante considera las particularidades de las otras penalidades y señala el plazo y forma en que se notifica al contratista el supuesto incurrido para que remita sus descargos, de corresponder. En dicho caso, también se debe precisar el plazo en que la entidad contratante evalúa dicho descargo y emite una decisión.

8. REAJUSTE DE LOS PAGOS

La Entidad no ha considerado determinar una fórmula de reajuste de pago.

9. MÉTODOS DE MUESTREO, ENSAYOS O PRUEBAS, CERTIFICADOS Y OTROS

ÍTEM	Método de muestreo	Método de ensayo o prueba
01	Según lo indicado en los numerales 7.1 y 9 de la NTPCODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición. Para la característica Presencia de parásitos visibles, utilizar la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición
02	Según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de análisis especificados en la NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición.
03	Según el numeral 11 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de análisis siguientes: - Humedad: NTP 205.002:2021 CEREALES Y LEGUMBRES. - Determinación del contenido de humedad. Método de rutina. 2ª Edición - Granos dañados y Materias extrañas (impurezas): NTP 205.029:2022 CEREALES Y MENESTRAS. Análisis físicos. 2ª Edición - Color del grano y Granos infestados, se realizará mediante métodos físicos sensoriales. Se

		recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTPISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición.
04	Según lo indicado en el numeral 12 de la NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición ¹ .	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición.
05	Según lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.
06	Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición.
07	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la 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.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la 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
08	Según el numeral 10 de la NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición.	Para características en las que no se precisa método de ensayo o prueba se realizará mediante métodos físicos sensoriales y/o medición directa con equipos calibrados. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTPISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. La humedad se debe determinar según lo señalado en el numeral 4.2 de la NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición.
09	Según lo establecido en la NTPISO 5555:2014 (revisada el 2019) Aceites y grasas de origen vegetal y animal. Muestreo. 1ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma CXS 19-1981 (2021) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.
10	Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 207.007:2023 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 5ª Edición.

NOTA: La Municipalidad de Surquillo, a través de DIGESA, CENAN, y/o terceros, podrá realizar, de forma inopinada, acciones de supervisión y/o toma de muestras en las plantas procesadoras o almacenes de los proveedores. Ello, con la finalidad de cautelar el adecuado cumplimiento de las prestaciones a cargo de los proveedores. Esta facultad de supervisión se podrá realizar en cualquier etapa de la fase de ejecución contractual del proceso adjudicado.

10. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

¹ El método de muestreo y los métodos de ensayo para la Quinua obtenida por procesamiento primario, son los mismos que para la Quinua obtenida por procesamiento industrializado.

Para el arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona a uno de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrar el arbitraje: Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio de Lima y el Centro de Arbitraje de la Pontificia Universidad Católica del Perú.

11. CLÁUSULA ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO

A la suscripción de este contrato, EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la PGE.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación y/o cualquier servidor de la PGE, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con la PGE.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a la PGE el derecho de resolver total o parcialmente el contrato. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.

ANEXO N° 1

CRONOGRAMA DE ENTREGAS											
ÍTEM	2025							2026			Cantidad Total
N° de Entrega	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Mes programado para la entrega	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic	Ene	Feb	Mar	
Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra, en envase de peso neto de 170 g	2,057	2,057	2,057	2,057	2,057	2,058	2,057	400	400	400	15,600
Mazorca de maíz morado categoría primera	262	262	262	262	262	270	264	78	80	78	2,080
Maíz chullpi de categoría primera	131	131	131	131	150	134	132	30	30	40	1,040
Quinoa grado 1	234	234	234	235	235	235	235	146	146	146	2,080
Lenteja calidad 2 - Superior	263	263	263	263	263	263	262	80	80	80	2,080
Arveja partida calidad 1 - Extra	127	127	127	127	127	128	127	50	50	50	1,040
Frijol panamito calidad 1 - Extra	233	233	233	233	233	233	232	150	150	150	2,080
Papa seca	594	594	594	594	595	595	594	0	0	0	4,160
Aceite vegetal comestible	495	495	495	495	495	495	495	235	230	230	4,160
Azúcar rubia doméstica	614	614	614	614	615	615	615	300	299	300	5,200

Nota:

El precedente cronograma es referencia y está sujeto a variación de acuerdo con la necesidad del área usuaria.

REQUISITOS DE HABILITACIÓN

Requisitos:

Categoría	Ítem	Requisito de habilitación
PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra, en envase de peso neto de 170 g	<p>Para producto nacional: Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p>Para productos importados: Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.</p>
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ORIGEN VEGETAL	Maíz Chulpi de categoría primera	<p>Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
	Mazorca de maíz morado categoría primera	
ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	Quinoa grado 1 ²	<p>Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>

² Para los alimentos en los cuales la operación de secado es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control), la competencia corresponde al SENASA y el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho Organismo competente; si cambian el secado por uno de tipo industrial, el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante la DIGESA.

ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)	Quinoa grado 1 ³	Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
	Papa seca	Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. 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, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
	Aceite vegetal comestible	Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.
	Azúcar rubia doméstica	La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

Acreditación:

Categoría	Ítem	Requisito de habilitación
PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra, en envase de peso neto de 170 g	<p>Para producto nacional: Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p>Para productos importados: Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.</p>

³ Los alimentos en los cuales la operación de secado es industrial (secado por aire caliente, atomización, entre otros; implica transferencia de masa y calor, donde se requiere que dichos procesos sean controlados), la competencia corresponde a la DIGESA y el proveedor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho organismo competente.

ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ORIGEN VEGETAL	Maíz Chullpi de categoría primera	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.
	Mazorca de maíz morado categoría primera	<p>Nota:</p> <p>Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	Quinoa grado 1 ⁴	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota:</p> <p>Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)	Quinoa grado 1 ⁵	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
	Papa seca	Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. 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, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
	Aceite vegetal comestible	<p>Nota:</p> <p>Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.</p>
	Azúcar rubia doméstica	La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

⁴ Para los alimentos en los cuales la operación de secado es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control), la competencia corresponde al SENASA y el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho Organismo competente; si cambian el secado por uno de tipo industrial, el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante la DIGESA.

⁵ Los alimentos en los cuales la operación de secado es industrial (secado por aire caliente, atomización, entre otros; implica transferencia de masa y calor, donde se requiere que dichos procesos sean controlados), la competencia corresponde a la DIGESA y el proveedor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho organismo competente.