

BASES DE CONTRATACIÓN DIRECTA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

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



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



SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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 sombreado.
- 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 DE CONTRATACION DIRECTA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

CONTRATACION DIRECTA N° 02-2023-OEC/MPT

CONTRATACIÓN DE BIENES

SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LAS PERSONAS AFECTADAS CON
TUBERCULOSIS QUE ATIENDE EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA – PROGRAMA DE APOYO NUTRICIONAL (PANTBC) y
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – COMEDORES,
PERSONAS EN RIESGO Y HOGARES-ALBERGUES – PCA



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.

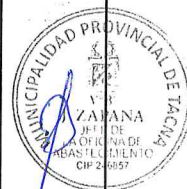
De igual forma, deben poner en conocimiento del OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI los indicios de conductas anticompetitivas que se presenten durante el proceso de contratación, en los términos del Decreto Legislativo N° 1034, "Ley de Represión 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 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 de Tacna
RUC N° : 20147797100
Domicilio legal : Calle Inclan N° 404 – Cercado Tacna
Teléfono : 052 - 246509
Correo electrónico : procesos@munitacna.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación para el "SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LAS PERSONAS AFECTADAS CON TUBERCULOSIS QUE ATIENDE EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PROGRAMA DE APOYO NUTRICIONAL (PANTBC) y PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – COMEDORES, PERSONAS EN RIESGO Y HOGARES-ALBERGUES – PCA" el cual comprende los siguientes bienes:

ITEM PAQ	REQUERIMIENTO	DESCRIPCION	U.M.	CANT.
01	C/N N° 6569-2023	AZUCAR RUBIA	KG.	4,485.00
02	C/N N° 6566-2023	ACEITE VEGETAL	KG.	3,588.00
03	C/N N° 6568-2023	LENTEJA	KG.	4,485.00
04	C/N N° 6565-2023	QUINUA LAVADA EMBOLSADA	KG.	1,794.00
05	C/N N° 6567-2023	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	KG.	2,287.35
06	C/N N° 6564-2023	ARROZ SUPERIOR	KG.	13,455.00

ITEM PAQ	REQUERIMIENTO	DESCRIPCION	U.M.	CANT.
01	C/N N° 6562-2023	AZUCAR RUBIA	KG.	504.27
02	C/N N° 6559-2023	LENTEJA	KG.	11,051.13
03	C/N N° 6561-2023	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	KG.	10,714.95
04	C/N N° 6560-2023	ACEITE VEGETAL	KG.	5,441.52
05	C/N N° 6557-2023	ARROZ SUPERIOR	KG.	77,420.55

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO OSCE 2 N° 02-2023-A-MPT de fecha 02 de agosto de 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

1-00 Recursos Ordinarios.

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE ENTREGA

05 días calendario, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar la suma de S/ 10.00 (DIEZ CON 00/100 SOLES) y recabar las bases en las instalaciones de la Oficina de Abastecimiento, sito en Calle Inclán N° 404 – distrito, provincia y departamento de Tacna.

Importante

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

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31638 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023
- Ley N° 31639 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, modificado por Decreto Legislativo N° 1444.
- Decreto Supremo N° 350-2015-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones con el Estado, modificado por Decreto Supremo Decreto Supremo N° 344-2018-EF.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de acceso a la información Pública.
- Código Civil, en forma supletoria
- Ley N° 29792, Ley Orgánica de Municipalidades y sus modificatorias

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE¹ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2).
- Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)
- Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones (Anexo N° 4)
- El postor debe incorporar en su oferta los documentos que acreditan los "Requisitos de Habilitación" que se detallan en el Capítulo IV de la presente sección de las bases.

En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas al objeto de la convocatoria debe acreditar estos requisitos.

Importante

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

¹ 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/>

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. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- 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.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- 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 – PIDE² 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).

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación³. (Anexo N° 6)
- Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁴.

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

² Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

³ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁴ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

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 Haya⁵.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida a través de Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Tacna, sito en calle Inclán N° 404 distrito, provincia y departamento de Tacna.

⁵ 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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA USUARIA	Programa de Complementación Alimentaria-PCA Programa de Apoyo Nutricional PANTBC-MPT
ACTIVIDAD	Provisión de Alimentos a PANTBC
CENTRO DE COSTOS	80269

- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Adquisición de Azúcar Rubia para atención a los pacientes afectados con Tuberculosis.
- FINALIDAD PÚBLICA**
Para la atención a los pacientes afectados con Tuberculosis más 4 contactos a través de los Centros de Salud que atiende el Programa de Complementación Alimentaria- Programa de Apoyo Nutricional PANTBC.
- ANTECEDENTES**
La Municipalidad Provincial de Tacna a través del Programa de Complementación Alimentaria apoya en el proceso de recuperación a los pacientes con tuberculosis (pacientes de su familia: cuatro contactos) con una cesta de alimentos mensual a fin de mejorar su estado nutricional.
- OBJETIVO DE CONTRATACIÓN**
Contar con el stock de alimentos para la atención a los pacientes afectados con Tuberculosis más cuatro contactos.
- REQUERIMIENTO**
De acuerdo al Cuadro de Necesidad.

CUADRO DE NECESIDADES N° 5569

N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNID. DE MEDIDA
1	AZÚCAR RUBIA "X" EMBOLSADO	4 485.00	kilos

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Azúcar Rubia:

Es el producto sólido cristalino obtenido directamente del jugo de la caña de azúcar (*Saccharum sp.*), mediante procedimientos apropiados, está constituido por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre.

Vida útil: 1 año mínimo

La característica deberá cumplir con lo indicado en el numeral 4.2; 5.1; 5.2; 6.1 y tabla 1 de la NTP 207.007: 2015 azúcar rubia y cumplir con los requisitos establecidos por la DIGESA.

Envasado hermético, Sabor y olor Característico NTP 207.007.2015, Aspecto: Granulado homogéneo.

Exterior: materias extrañas, Humedad: Máximo 9,40 %, Polimerización a 20 °C, 2°: Mínimo 98 % m/m.

Azúcares reductores: Máximo 0,70 % m/m.

Envasado: Bolsa de polietileno y/o polipropileno de alta densidad, y/o bolsa laminada de polietileno o polipropileno, y/o termosellable o termosellado, transparente de primer uso de 5 kg de peso neto. Deberá cumplir con el artículo 116 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas D.S. N° 007-88-SA y sus modificaciones.

Con rotulo de la Municipalidad Provincial de Tacna, indicando las características del producto y prohibiendo su venta, (deberá cumplir con lo indicado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-88-SA y sus modificaciones, y las disposiciones especificadas en el numeral 6.3 de la NTP 207.007.2015).

REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS:

a. Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-88-SA, y sus modificaciones.

b. 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 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 está inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

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.

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. Se exigirá certificado de calidad del producto al momento de ingresar el producto en almacén.

7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Ficha del Registro Único de Contribuyentes (RUC) con la condición ACTIVO y HABIDO.
- No encontrarse inhabilitado para contratar con el Estado.
- Estar en el rubro de contratación.
- Contar con RNP en caso supere 1 UIT.

8. LUGAR DE ENTREGA

Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur SN frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

9. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

PRIMERA ENTREGA

Azúcar Rubia Embolsado
4 485.00 kilos

A los 05 días calendario
contados a partir del día
siguiente al suscrito el
contrato.

Nota: Las entregas podrán variar de acuerdo a la necesidad de área usuaria, la cual será notificada al proveedor con diez (10) días hábiles de anticipación.

10. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago es PAGO ÚNICO, conforme a la entrega, asimismo, para el trámite de pago la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Guía de Remisión, con sello y firma que indique la fecha de recepción del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, así como la firma y sello de área usuaria.
- Comprobante de pago.
- Informe de Conformidad emitido por el Área usuaria.

11. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en las entregas mayores a 03 UIT, la entidad le aplicará al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del monto total de la orden de compra o servicio vigente, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, o del pago final.

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

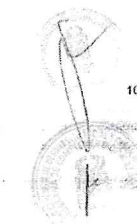
$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0,10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo en días}}$$

Donde:

F= 0,25

F= 0,40

Para plazos mayores a 60 días,
para plazos menores o iguales 60 días.



12. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de pago será en su totalidad, según la entrega. La misma se emitirá por el responsable del área usuaria, y constará como antecedente la Guía de Remisión con sello y firma del área usuaria.

13. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos que pudieran existir en los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad emitida por la Entidad.

14. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

Meta SIAF : 1
Fuente Financiamiento : Recursos ordinarios
Rubro : 00
Especifica de Gasto : 2.2.2.3.1.1 Servicios Diversos

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	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-88-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.
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 .	

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 116 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 rotulado. 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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA USUARIA	Programa de Complementación Alimentaria-PCA Programa de Apoyo Nutricional PANTBC-MPT
ACTIVIDAD	Provisión de Alimentos a PANTBC
CENTRO DE COSTOS	80209

1. **DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Adquisición de Aceite Vegetal (Botella x 0.900 kg) para atención a los pacientes afectados con Tuberculosis.
2. **FINALIDAD PÚBLICA**
Para la atención a los pacientes afectados con Tuberculosis más 4 contactos a través de los Centros de Salud que atiende el Programa de Complementación Alimentaria - Programa de Apoyo Nutricional PANTBC.
3. **ANTECEDENTES**
La Municipalidad Provincial de Tacna a través del Programa de Complementación Alimentaria apoya en el proceso de recuperación a los pacientes con tuberculosis (protección de su familia: cuatro contactos) con una canasta de alimentos mensual a fin de mejorar su estado nutricional.
4. **OBJETIVO DE CONTRATACIÓN**
Contar el stock de alimentos para la atención a los pacientes afectados con Tuberculosis más cuatro contactos.
5. **REQUERIMIENTO**
De acuerdo al Cuestionario de Necesidad:

CUADRO DE NECESIDADES N°6566

N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNID. DE MEDIDA
1	ACEITE VEGETAL BOTELLA DE 0.900 KG	3,588.00	kilos

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Aceite Vegetal es un producto que se compone de glicéridos de ácidos grasos y son de origen vegetal. Las características del aceite vegetal, deberá cumplir con lo indicado en el numeral 1, 3, 4 para aceites refinados, según corresponda la norma de Codex Stan 19-1981(2017), así como los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA.

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.

Envasado herméticamente x: 1 litro, peso neto en botella equivalente a 0.900 kg del peso neto (01 botella de 01 litro es equivalente a 0.900 kg. de peso neto por botella). Envase botella de PET, PE o PP (transparente incoloro) con tapas de PET, PE o PP. En cajas de cartón corrugado de primer uso x 12 botellas, resistentes a un apilado de 5 cajas de altura.

Vida útil de 1 año mínimo.

Deberá cumplir lo establecido 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, D.S. N° 007-98-SA, y su modificatoria según D.S. N° 038-2014-SA.

El rotulado de la Municipalidad Provincial de Tacna, indicando las características nutricionales y prohibido su venta. El rotulado de los envases de aceite vegetal estará de acuerdo a los indicados en el art. 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas D.S. 007-98-SA y su modificatoria y la NTP 200-038-2009 (revisada el 2014).

REQUISITOS DOCUMENTARIO MÍNIMOS

a. Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 637-98-SA, y sus modificatorias.

b. 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° 445-2006/MINSA, Aprueban 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



interno el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

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.

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. Se exigirá certificado de calidad del producto al momento de internar el producto en almacén.

7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Ficha del Registro Único de Contribuyentes (RUC) con la condición ACTIVO y HABIDO.
- No encontrarse inhabilitado para contratar con el Estado.
- Estar en el rubro de contratación.
- Contar con RNP en caso supere 1 UIT.

8. LUGAR DE ENTREGA

Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

PRIMERA ENTREGA
Aceite Vegetal botella de 0.900Kg
3,588.00 kilos
A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscribir el contrato.

Nota: Las entregas podrán variar de acuerdo a la necesidad de área usuaria, la cual será notificada al proveedor con diez (10) días hábiles de anticipación.

10. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago es PAGO UNICO, conforme a la entrega, asimismo, para el trámite de pago la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Guía de Remisión, con sello y firma que indique la fecha de recepción del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, así como la firma y sello de área usuaria.
- Comprobante de pago.
- Informe de Conformidad emitido por el Área usuaria.

11. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en las prestaciones mayores a 03 UIT, la entidad la aplicará al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del monto total de la orden de compra o servicio vigente, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, o del pago final.

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

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

Donde:

$$F = 0,25$$

$$F = 0,40$$

Para plazos mayores a 60 días,
para plazos menores o iguales 60 días.

12. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de pago será en su totalidad, según la entrega. La misma se emitirá por el responsable del área usuaria, y contará como antecedente la Guía de Remisión con sello y firma del área usuaria.

13. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos que pudieran existir en los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad emitida por la Entidad.

14. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

Meta SIAF : 1
Fuente Financiamiento : Recursos ordinarios
Rubro : 00
Específica de Gasto : 2.2.2.3.1.1 ALIMENTOS PARA PROGRAMA SOCIALES



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfolípidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según 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	
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	CXS 19-1981 (2021)
Impurezas insolubles	Máximo 0,05% m/m	NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
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 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite	
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

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2003-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 preenvasados. 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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA USUARIA	Programa de Complementación Alimentaria-PCA Programa de Apoyo Nutricional PANTBC-MPT
ACTIVIDAD	Provisión de Alimentos a PANTBC
CENTRO DE COSTOS	60209

- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Adquisición de Lenteja para atención a los pacientes afectados con Tuberculosis.
- FINALIDAD PÚBLICA**
Para la atención a los pacientes afectados con Tuberculosis más 4 contactos a través de los Centros de Salud que atiende el Programa de Complementación Alimentaria -Programa de Apoyo Nutricional PANTBC.
- ANTECEDENTES**
La Municipalidad Provincial de Tacna a través del Programa de Complementación Alimentaria apoya en el proceso de recuperación a los pacientes con tuberculosis (protección de su familia: cuatro contactos) con una canasta de alimentos mensual a fin de mejorar su estado nutricional.
- OBJETIVO DE CONTRATACIÓN**
Contar el stock de alimentos para la atención a los pacientes afectados con Tuberculosis más cuatro contactos.
- REQUERIMIENTO**
De acuerdo al Cuadro de Necesidades

CUADRO DE NECESIDADES N°6568

N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNID. DE MEDIDA
1	LENTEJA	4 485.00	kilos

- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:**
La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris* Medik. Es una leguminosa de grano seco con las siguientes características:
Calidad: 2 Superior
Exenta de olores y sabores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados, de materias extrañas inorgánicas que presenten un peligro para la salud humana. Según indica los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022.2014.
Diámetro: mayor o igual que 7,5 mm (calibre 1)
Uniformidad: La lenteja deberá estar conformada por una misma variedad, es decir un mismo color, de forma oval alargada.
La calidad deberá cumplir con lo indicado en el numeral 6.1, 6.2.1, 6.2.2, tabla 2 y 5.1 de la NTP 205.022.2014 leguminosas lenteja requisitos.
Vida útil 1 año mínimo.
Contenido de humedad: máximo de 15%.
Sanidad: Sin ninguna afección e infestación.
Envasado: En bolsas de polietileno y/o polipropileno transparente de 5 kg de peso Neto. (Deberá envasarse en envases especificados en la NTP 399.163.1.2017) y su corregida técnica 1.2018, así como se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022.2014.
Rotulo: Con rotulo de la Municipalidad Provincial de Tacna, características del producto, prohibido su venta; deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038.2009 (revisada al 2014) y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022.2014.

REQUISITOS DOCUMENTARIO MÍNIMOS:

Copiar 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.

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. Se exigirá certificado de calidad del producto al momento de internar el producto en almacén.

7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Ficha del Registro Único de Contribuyentes (RUC) con la condición ACTIVO y HABIDO.
- No encontrarse inhabilitado para contratar con el Estado.
- Estar en el rubro de contratación
- Contar con RNP en caso supere 1 UIT

8. LUGAR DE ENTREGA

Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

PRIMERA ENTREGA
Lentejas
4 485.00 kilos
A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscito el contrato

Nota: Las entregas podrán variar de acuerdo a la necesidad de área usuaria, la cual será notificada al proveedor con diez (10) días hábiles de anticipación.

10. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago es PAGO UNICO, conforme a la entrega, asimismo, para el trámite de pago la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Guía de Remisión, con sello y firma que indique la fecha de recepción del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, así como la firma y sello de área usuaria
- Comprobante de pago
- Informe de Conformidad emitido por el área usuaria

11. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en las prestaciones mayores a 03 UIT, la entidad le aplicará al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del monto total de la orden de compra o servicio vigente, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, o del pago final.
En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad diaria	$\frac{0.10 \times \text{monto}}{\text{Ex plazo en días}}$
Donde:	
F=0.25	Para plazos mayores a 60 días.
F=0.40	Para plazos menores o iguales 60 días.

12. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de pago será en su totalidad, según la entrega. La misma se emitirá por el responsable del área usuaria, y contará como antecedente la Guía de Remisión con sello y firma del área usuaria.

13. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos que pudieran existir en los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad emitida por la Entidad.



14. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.
La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda

Meta SIAF : 1
Fuente Financiamiento : Recursos ordinarios
Rubro : 00
Especificación de Gasto : 2.2.2.3.1.1 ALIMENTOS PARA PROGRAMA SOCIALES



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

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

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

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

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 modificaciones.

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

2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envasa en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022.2014 (revisada el 2019).

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022.2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad: "Grado 2 - superior";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, R.U.C. y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del 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.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, 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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA USUARIA	Programa de Complementación Alimentaria-PCA Programa de Apoyo Nutricional PANTEC-MPT
ACTIVIDAD	Provisión de Alimentos a PANTEC
CENTRO DE COSTOS	00200

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de Quinua lavada embolsada para atención a los pacientes afectados con Tuberculosis.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Para la atención a los pacientes afectados con Tuberculosis más 4 contactos a través de los Centros de Salud que atiende el Programa de Complementación Alimentaria -Programa de Apoyo Nutricional PANTEC.

3. ANTECEDENTES

La Municipalidad Provincial de Tacna a través del Programa de Complementación Alimentaria apoya en el proceso de recuperación a los pacientes con tuberculosis (protección de su familia: cuatro contactos) con una canasta de alimentos mensual a fin de mejorar su estado nutricional.

4. OBJETIVO DE CONTRATACIÓN

Contar el stock de alimentos para la atención a los pacientes afectados con Tuberculosis más cuatro contactos.

5. REQUERIMIENTO

De acuerdo al Cuadro de Necesidad:

CUADRO DE NECESIDADES N°6565

N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNID. DE MEDIDA
1	QUINUA LAVADA EMBOLSADA	1 794.00	kilos

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Quina procesada son granos procedente de la especie *Chenopodium quinoa* Willd, que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrasientes (granos de color), los granos de quina deben presentar atributos de color y sabor característicos del producto y debe responder a un grado de homogeneidad respecto a las características sensoriales según numeral 5, 5.1; 5.2; 6.1; 6.2 y 8.1 de la NTP 205.002.2014.

Poseerá un sabor y olor natural, por lo que estará libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargos, rancios y monosos.

Vida útil un año

Envasado herméticamente

El contenido de humedad del grano no excederá del 14,5 %.

El contenido de saponina del grano ausente (Desaponificado).

Envasado: En bolsas de polietileno y/o polipropileno transparente de 1.0 Kg ó 2 kg de peso Neto.

Según lo especificado en la NTP 205.052.2014.

Etiquetado: Con rotulo de la Municipalidad Provincial de Tacna, indicando las características nutricionales y prohibido su venta. Deberá cumplir con lo especificado en la norma Codex Stan 1-1985 (2016) y la NMP 001-2014, numeral 9 de la NTP 205.002.2014

Certificación Obligatoria

En caso de ser alimentos de procesamiento primario se solicitará:

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

Nota:

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento 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. Se exigirá certificado de calidad del producto al momento de internar el producto en almacén.

En caso de ser alimentos elaborados industrialmente se solicitará:

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

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° 449-2008/MINSA, Aprueban 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° 449-2008/MINSA.

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.

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. Se exigirá certificado de calidad del producto al momento de internar el producto en almacén.

7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Ficha del Registro Único de Contribuyentes (RUC) con la condición ACTIVO y HABIDO.
- No encontrarse inhabilitado para contratar con el Estado.
- Estar en el rubro de contratación.
- Contar con RNP en caso supere 1 UIT

8. LUGAR DE ENTREGA

Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes a contratar se entregaran en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

PRIMERA ENTREGA
Quinua Lavada Embolsada 1 794.00 kilos
A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscripción del contrato.

Nota: Las entregas podrán variar de acuerdo a la necesidad de área usuaria, la cual será modificada al proveedor con diez (10) días hábiles de anticipación.

10. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago es PAGO UNICO, conforme a cada entrega parcial, así mismo, para el trámite de pago de entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Guía de Remisión, con el sello y firma que indique la fecha de recepción del almacén central de la Municipalidad Provincial de Tacna, así como la firma y sello de área usuaria.
- Comprobante de pago.
- Informe de conformidad emitido por el área usuaria.

11. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en las prestaciones mayores a 03 UIT, la entidad le aplicará al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del monto total de la orden de compra o servicio vigente, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, o del pago final. En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{D \times \text{Monto}}{F \times \text{plazo en días}}$$

Donde:
F= 0.25
F=0.40

Para plazos mayores a 60 días.
para plazos menores o iguales 60 días.

12. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de pago será en su totalidad, según la entrega. La misma se emitirá por el responsable del área usuaria, y contará como antecedente la Guía de Remisión con sello y firma del área usuaria.

13. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos que pudieran existir en los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad emitida por la Entidad.

14. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.
La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

Meta SIAF : 1
Fuente Financiamiento : Recursos ordinarios
Rubro : 00
Específica de Gasto : 2.2.2.3.1.1 ALIMENTOS PARA PROGRAMA SOCIALES



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 : Quinua procesada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie *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).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La quinua 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 utilizado como materia prima, deben estar exentos de olores extraños o desagradables.	NTP 205.062-2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición							
	Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.								
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><td>Tamaño de los granos</td><td>Diámetro promedio de los granos (mm)</td></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
	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)									
Sensoriales									
- Granos enteros	Mínimo 94%								
- Granos quebrados	Máximo 2,0%								
- Granos dañados (manchados)	Máximo 0,5%								
- Granos germinados	Máximo 0,5%								
- Granos recubiertos	0%								

Versión 03

Página 1 de 3

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 color (hidratación, 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 producción, 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.

Versión 03

Página 2 de 3

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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA USUARIA	Programa de Complementación Alimentaria-PCA Programa de Apoyo Nutricional PANTBC-MPT
ACTIVIDAD	Provisión de Alimentos a PANTBC
CENTRO DE COSTOS	80209

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de Filete de caballa en Aceite Vegetal, para atención a los pacientes afectados con Tuberculosis.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Para la atención a los pacientes afectados con Tuberculosis más 4 contactos a través de los Centros de Salud que atiende el Programa de Complementación Alimentaria-Programa de Apoyo Nutricional PANTBC.

3. ANTECEDENTES

La Municipalidad Provincial de Tacna a través del Programa de Complementación Alimentaria apoya en el proceso de recuperación a los pacientes con Tuberculosis (pacientes de su familia; cuatro contactos) con una canasta de alimentos mensual a fin de mejorar su estado nutricional.

4. OBJETIVO DE CONTRATACIÓN

Contar el stock de alimentos para la atención a los pacientes afectados con Tuberculosis más cuatro contactos.

5. REQUERIMIENTO

De acuerdo al Cuadro de Necesidad:

CUADRO DE NECESIDADES N° 6567			
N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNID. DE MEDIDA
1	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA X 170 gr.	2287.35	Kg.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El filete de caballa en conserva es el producto preparado a partir de la especie *Scomber japonicus*, *peruanus*, u otras familias de Scombridae, con aceite vegetal como medio de relleno en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a proceso de esterilización comercial.

El filete de caballa es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separados del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, sin piel, espina o carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204 018:2015 (revisada al 2016) conserva de pescado. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido 2ª Edición.

Las características deben cumplir con lo indicado en los numerales 7.1; 7.3, de la NTP 204 018:2015 conserva de productos de la pesca en envases herméticamente cerrados. Conserva de caballa, deberá cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera SANIPES.

Vida útil 2 años mínimo.

Envasado en latas de 170 Gr. De peso neto.

N° de envases por caja: 48 unidades.

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir con lo establecido en los numerales 11.3 y 11.4 de la NTP 204 018:2015.

Etiquetado con rotulo de la Municipalidad Provincial de Tacna, indicando las características nutricionales y prohibido su venta, deberá cumplir lo indicado en el Artículo 150 de D.S. N° 040-2001-PE y sus modificaciones, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204 018:2015.

REQUISITOS DOCUMENTARIO MÍNIMOS:

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

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



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

7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Ficha del Registro Único de Contribuyentes (RUC) con la condición ACTIVO y HABIDO.
- No encontrarse inhabilitado para contratar con el Estado.
- Estar en el rubro de contratación
- Contar con RNP en caso supere 1 UIT

8. LUGAR DE ENTREGA

Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

9. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

PRIMERA ENTREGA
Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra X 170gr 2.287,35 kilos
A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscribir el contrato.

10. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago es PAGO UNICO, conforme a la entrega, asimismo, para el trámite de pago la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Guía de Remisión, con sello y firma que indique la fecha de recepción del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, así como la firma y sello de área usuaria
- Comprobante de pago
- Informe de Conformidad emitido por el área usuaria.

11. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en las prestaciones mayores a 03 UIT, la entidad le aplicará al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del monto total de la orden de compra o servicio vigente, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, o del pago final. En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{\text{Monto} \times \text{Plazo en días}}{100}$$

Donde:

F= 0.25 Para plazos mayores a 60 días.
F= 0.40 Para plazos menores o iguales 60 días.

12. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de pago será en su totalidad, según la entrega. La misma se emitirá por el responsable del área usuaria, y contará como antecedente la Guía de Remisión con sello y firma del área usuaria.

13. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos que pudieran existir en los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad emitida por la Entidad.

14. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

Meta SIAF : 1
Fuente Financiamiento : Recursos ordinarios
Rubro : 00
Específica de Gasto : 2.2.2.3.1.1 ALIMENTOS PARA PROGRAMA SOCIALES



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	LATA
Descripción general	El filete de caballa en conserva es el producto preparado a partir de la especie <i>Scomber japonicus peruanus</i> , u otras familias de Scombridae, con aceite vegetal como medio de relleno en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a proceso de esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El filete de caballa es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El filete de caballa en aceite vegetal calidad extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto y color	El contenido de una lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la preparación (en aceite vegetal) y a la presentación del contenido (en filete).	
Medio de cobertura	El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Materia extrañas	El producto final debe estar exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto debe tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables.	
Textura	El "pescado" debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sobrecoccimiento.	

Versión 03

Página 1 de 3

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Peso neto y peso escurrido medio	El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2016 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.	
Calidad	Una conserva de caballa se debe considerar dentro de la calidad "extra", si cumple con los requisitos de esta Ficha Técnica, si es apta para consumo humano, y si se encuentra dentro de las siguientes tolerancias: Considerar la tabla de puntuación de defectos, para la presentación Filete, según lo establecido en la NTP 204.017:1984 (revisada el 2010) CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición. - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.	
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

El envase debe proteger y mantener al producto y no debe presentar oxidaciones ni deformaciones que comprometan su integridad, según lo indicado en el numeral 11.3 de la NTP 204.018:2015.

El embalaje debe proteger los envases de la intemperie y de los golpes durante su manipulo, según lo indicado en el numeral 11.4 de la NTP 204.018:2015.

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.

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

Versión 03

Página 2 de 3

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

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015.

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, también, con todo lo establecido en el Manual indicado.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA USUARIA	Programa de Complementación Alimentaria PCA Programa de Apoyo Nutricional PANTEC-MPT
ACTIVIDAD	Provisión de Alimentos a PANTEC
CENTRO DE COSTOS	80209

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de Arroz superior para atención a los pacientes afectados con Tuberculosis

2. FINALIDAD PÚBLICA

Para la atención a los pacientes afectados con Tuberculosis más 4 contactos a través de los Centros de Salud que atiende el Programa de Complementación Alimentaria - Programa de Apoyo Nutricional PANTEC.

3. ANTECEDENTES

La Municipalidad Provincial de Tacna a través del Programa de Complementación Alimentaria apoya la atención a los pacientes con tuberculosis (protección de su familia: cuatro contactos) con una canasta de alimentos mensual a fin de mejorar su estado nutricional.

4. OBJETIVO DE CONTRATACIÓN

Constar el stock de alimentos para la atención a los pacientes afectados con Tuberculosis más cuatro contactos.

5. REQUERIMIENTO

De acuerdo al Cusdeo de Necesidad:

CUADRO DE NECESIDADES N°5664			
N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNID. DE MEDIDA
1	ARROZ SUPERIOR X KGR (EMBOLSADO)	13 445.00	kilos

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Arroz superior es el grano desecado procedente de cualquier cultivo de la especie *Oryza sativa* L., del que se han eliminado parcial o totalmente el salvado y el germen.

Las características del arroz superior deben cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4; y 5.2.6; 5.2.1; 5.2.3, 5.2.5 y tablas 1 y 2 de la norma de NTP 205.011:2021 arroz, así como los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA.

Color blanco, sabor y olor característico, exento de sabores, olores y materias extrañas.

El contenido de humedad no excederá del 14 %.

Clase de grano mediano 6.2 mm o más, pero menos de 6.6 mm.

Vida útil 1 año mínimo

Envasado: Bolsa de polietileno y/o polipropileno de alta densidad; y/o bolsa biarmada de polietileno o polipropileno, y/o termosellable o termosellado, transparente de primer uso de 5 kg de peso neto. Deberá cumplir con el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas D.S. N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Con rotulo de la Municipalidad Provincial de Tacna, indicando las características del producto y prohibido su venta. (deberá cumplir con lo indicado en el artículo 117 del Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificaciones, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.3 de la NTP 207.007:2015).

Rotulador:

Con rotulo de la Municipalidad Provincial de Tacna, indicando las características nutricionales y prohibido su venta. (Deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.039:2009 (revisada el 2014), según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2014).

REQUISITOS DOCUMENTARIO MÍNIMOS.

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

b. 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 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.

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.

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.

Se exigirá certificado de calidad del producto al momento de internar el producto en almacén.

7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Ficha del Registro Único de Contribuyentes (RUC) con la condición ACTIVO y HABIDO.
- No encontrarse inhabilitado para contratar con el Estado.
- Estar en el rubro de contratación.
- Contar con RNP en caso supere 1 UIT.

8. LUGAR DE ENTREGA

Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

PRIMERA ENTREGA	
Arroz superior	
13 445.00 kilos	
A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscribir el contrato.	

10. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago es PAGO ÚNICO, conforme a la entrega, asimismo, para el trámite de pago la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Guía de Remisión, con sello y firma que indique la fecha de recepción del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, así como la firma y sello de área usuaria.
- Comprobante de pago.
- Informe de Conformidad emitido por el área usuaria.

11. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en las prestaciones mayores a 03 UIT, la entidad le aplicará al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del monto total de la orden de compra o servicio vigente, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, o del pago final. En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

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

Donde:
F = 0,25
F = 0,40

Para plazos mayores a 60 días
para plazos menores o iguales 60 días.

12. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de pago será en su totalidad, según la entrega. La misma se emitirá por el responsable del área usuaria, y contará como antecedente la Guía de Remisión con sello y firma del área usuaria.

13. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos que pudieran existir en los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad emitida por la Entidad.

14. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

Meta SIAF : 1
Fuente Financiamiento : Recursos ordinarios
Rubro : 00
Específica de Gasto : 2.2.2.3.1.1 ALIMENTOS PARA PROGRAMA SOCIALES



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 fén y polvillo.									
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	NTP 205.011.2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6,6 mm o más									
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm									
Corto	Menos de 6,2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14%									
Grado (tolerancias)										
- Granos rojos	Máximo 0,5%									
- Granos lisos totales	Máximo 4%									
- Granos lisos 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%									

Versión 08

Página 1 de 3

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
permite la presencia de materias extrañas (impurezas)		
- Granos quebrados	Máximo 15%	
- Granos inmaduros	Máximo 0,05%	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental o 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 al 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 NTP 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

Versión 03

Página 2 de 3

- grado del arroz;
- país de origen.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar 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.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA USUARIA	Programa de Complementación Alimentaria
ACTIVIDAD	Comedores alimentarios por trabajo hogares - albergues
CENTRO DE COSTOS	Provisión y distribución de alimentos a comedores
	80210

- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Adquisición de azúcar rubia para las Organizaciones Sociales de Base del PCA.
- FINALIDAD PÚBLICA**
Para la atención a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares - Albergues).
- ANTECEDENTES**
La Municipalidad Provincial de Tacna a través del Programa de Complementación Alimentaria atiende a los usuarios de Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares - Albergues de los distritos de la provincia de Tacna.
- OBJETIVO DE CONTRATACIÓN**
Contar con el stock de alimentos para la atención a los usuarios del PCA.
- REQUERIMIENTO**
De acuerdo al Cuadro de Necesidades

CUADRO DE NECESIDADES N° 6562

N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNID. DE MEDIDA
1	AZÚCAR RUBIA	504.27	Kilos

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Azúcar Rubia:
Es el producto sólido cristalino obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (*Saccharum sp.*), mediante procedimientos apropiados, está constituido principalmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre, debe cumplir con lo indicado en los numerales 5.1.5 2.6.1; 4.2 de la NTP 207.007-2015. Envasado herméticamente.
Color de acuerdo a la naturaleza del producto. Sabor y olor Característico, exento de sabores y olores ajenos al producto. NTP 207.007-2015
Vida útil 1 año
Aspecto: no debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Granulado homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas.
Humedad: Máximo 0,40 %
Polarización a 20 °C, °Z: Mínimo 98 % m/m
Azúcares reductores: Máximo 0,70 % m/m
Envasado: saco de alta densidad de polietileno y/o polipropileno o papel multipliego de primer uso de material inerte de 50 Kg. de peso neto. Deberá cumplir con lo establecido en el artículo 105,118,119 del reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.
Rotulado:
Con rotulo de la Municipalidad Provincial de Tacna, indicando las características del producto y prohibiendo su venta. El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 80° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y NTP 209.008-2019. ALIMENTOS ENVASADOS.
El rotulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.



REQUISITOS DOCUMENTARIO MÍNIMOS:

a. Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-88-SA, y sus modificatorias.

b. 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 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.

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° 1200, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

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.

Se exigirá certificado de calidad del producto al momento de internar el producto en almacén.

7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Ficha del Registro Único de Contribuyentes (RUC) con la condición ACTIVO y HABIDO.
- No encontrarse inhabilitado para contratar con el Estado.
- Estar en el rubro de contratación
- Contar con RNP en caso supere 1 UIT

8. LUGAR DE ENTREGA

Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna

9. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

PRIMERA ENTREGA
Azúcar Rubia
504 27 kilos
A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscribir el contrato.

Nota: Las entregas podrán variar de acuerdo a la necesidad de área usuaria, la cual será notificada al proveedor con diez (10) días hábiles de anticipación.

10. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago es PAGO UNICO, conforme a la entrega, asimismo, para el trámite de pago la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- a) Guía de Remisión, con sello y firma que indique la fecha de recepción del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, así como la firma y sello de área usuaria.
- b) Comprobante de pago
- c) Informe de Conformidad emitido por el área usuaria.

11. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en las prestaciones mayores a 03 UIT, la entidad le aplicará al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del monto total de la orden de compra o servicio vigente, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, o del pago final.

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

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

Donde:

F= 0.25

F=0.40

Para plazos mayores a 60 días.

para plazos menores e iguales 60 días.

12. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de pago será en su totalidad, según la entrega. La misma se emitirá por el responsable del área usuaria, y contará como antecedente la Guía de Remisión con sello y firma del área usuaria.

13. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos que pudieran existir en los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad emitida por la Entidad.

14. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

Meta SIAF : 63

Fuente Financiamiento : Recursos ordinarios

Rubro : 00

Específica de Gasto : 2.2.2.3.1.1 Alimentos para Programas Sociales



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 indicados 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 lo 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 pueda modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA USUARIA	Programa de Complementación Alimentaria Comedores alimentos por trabajo hogares - albergues
ACTIVIDAD	Provisión y distribución de alimentos a comedores
CENTRO DE COSTOS	80210

- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Adquisición de Lenteja para las Organizaciones Sociales de Base del PCA
- FINALIDAD PÚBLICA**
Para la atención a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares - Albergues)
- ANTECEDENTES**
La Municipalidad Provincial de Tacna a través del Programa de Complementación Alimentaria atiende a los usuarios de Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares - Albergues de los distritos de la provincia de Tacna.
- OBJETIVO DE CONTRATACIÓN**
Contar con el stock de alimentos para la atención a los usuarios del PCA.
- REQUERIMIENTO**
De acuerdo al Cuadro de Necesidades:

CUADRO DE NECESIDADES N° 6559			
N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNID. DE MEDIDA
1	LENTEJA	11 051.13	kilos

- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:**
La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris Medikus*. Es una leguminosa de grano seco con las siguientes características:
Calidad: 2 Superior, debe ser inocua y apta para consumo humano exenta de semillas tóxicas o nocivas, Exenta de olores y sabores extraños, de insectos vivos, muertras o en cualquiera de sus estados, de materiales extraños inorgánicos que presenten un peligro para la salud humana. Según indica los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022.2014 (revisada al 2019).
Diámetro: mayor o igual que 7,5 mm (calibre 1).
Uniformidad: La lenteja deberá estar conformada por una misma variedad, es decir un mismo color, de forma oval alargada.
La calidad deberá cumplir con lo indicado en el numeral 6.1, 6.2.1, 6.2.2, tabla 2 y 5.1 de la NTP 205.022.2014 (revisada al 2019). Leguminosas lenteja requisitos.
Vida útil: 1 año.
Contenido de humedad: máximo de 15%.
Envasado: en sacos polietileno y/o polipropileno transparente de primer uso x 50 kg de peso neto. Deberá envasarse 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 Corrección Técnica, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022.2014 (revisada al 2019).
Rotulo: Con rotulo de la Municipalidad Provincial de Tacna, características nutricionales del producto, prohibido su venta, deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038.2003 (revisada al 2014) y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022.2014 (revisada al 2019).
El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el Artículo 1 del Decreto Supremo N° 009-2022-MIDAGRI, que modifica el Artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.
El rotulo debe estar consignado en el envase de presentación unitario, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe

desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe incluir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

REQUISITOS DOCUMENTARIA MÍNIMOS:

Copa simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.

Nota:

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento 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. Se exigirá certificado de calidad del producto al momento de internar el producto en almacén.

7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Ficha del Registro Único de Contribuyentes (RUC) con la condición ACTIVO y HABIDO
- No encontrarse inhabilitado para contratar con el Estado.
- Estar en el rubro de contratación
- Contar con RNP en caso supere 1 UIT

8. LUGAR DE ENTREGA

Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur SN frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

9. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

PRIMERA ENTREGA
Lenteja 11 051.13 kilos A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

Nota: Las entregas podrán variar de acuerdo a la necesidad de área usuaria, la cual será notificada al proveedor con diez (10) días hábiles de anticipación.

10. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago es PAGO ÚNICO, conforme a la entrega, asimismo, para el frámite de pago la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Guía de Remisión, con sello y firma que indique la fecha de recepción del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, así como la firma y sello de área usuaria
- Comprobante de pago
- Informe de Conformidad emitido por el área usuaria.

11. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en las prestaciones mayores a 03 UIT, la entidad le aplicará al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del monto total de la orden de compra o servicio vigente, de ser el caso del ítem que deba ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, o del pago final.

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

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

Donde:
F= 0,25 Para plazos mayores a 60 días.
F=0,40 para plazos menores o iguales 60 días.

12. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de pago será en forma parcial, según cada entrega. La misma se emitirá por el responsable del área usuaria, y contará como antecedente la Guía de Remisión con sello y firma del área usuaria.

13. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos que pudieran existir en los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad emitida por la Entidad.

14. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.
La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

Meta SIAF : 63
Fuente Financiamiento : Recursos ordinarios
Rubro : 00
Específica de Gasto : 2.2.2.3.1.1 Alimentos para Programas Sociales



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
La lenteja calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA					
CALIDAD							
Requisitos generales	Los granos de lenteja deben: -Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. -Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. -Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS, Lenteja. Requisitos. 2ª Edición					
Contenido de humedad	Máximo 15%						
Calibre (tamaño)	La lenteja calidad superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></table>		Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2
Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)						
1	Mayor o igual que 7,5						
2	Menor que 7,5						
Grado de calidad (Tolerancias)							
- Grano infectado	0,00%	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS, Lenteja. Requisitos. 2ª Edición					
- Grano picado	Máximo 0,50%						
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%						
- Grano descascarado	Máximo 2,00%						
- Grano arrugado	Máximo 5,00%						
- Grano quemado	Máximo 0,50%						
- Materias extrañas	Máximo 0,20%						
- Variedad contrastante	Máximo 2,00%						

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 calibre de la lenteja calidad 2 - superior requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Lenteja calidad 2 - superior de calibre (tamaño) 1.

2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envasa en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

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 tal como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad: "Grado 2 - superior";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, R.U.C. y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del 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.

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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA USUARIA	Programa de Complementación Alimentaria Comedores alimentos por trabajo hogares - albergues
ACTIVIDAD	Provisión y distribución de alimentos a comedores
CENTRO DE COSTOS	80210

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de filete de caballa en aceite vegetal calidad extra para las Organizaciones Sociales de Base del PCA.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Para la atención a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares - Albergues).

3. ANTECEDENTES

La Municipalidad Provincial de Tacna a través del Programa de Complementación Alimentaria atiende a los usuarios de Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares - Albergues de los distritos de la provincia de Tacna.

4. OBJETIVO DE CONTRATACIÓN

Contar con el stock de alimentos para la atención del programa PCA.

5. REQUERIMIENTO

De acuerdo al Cuadro de Necesidades.

CUADRO DE NECESIDADES N° 6561

N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNID. DE MEDIDA
1	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA X 170 Gr.	10 714,95	kilos

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El filete de caballa en conserva es el producto preparado a partir de la especie *Scomber japonicus*, *peruanus*, u otras familias de *Scombridae*, con aceite vegetal como medio de relleno en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a proceso de esterilización comercial.

El filete de caballa es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separados del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espina o carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada al 2016) conserva de pescado. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido 2ª edición.

La característica debe cumplir con lo indicado en los numerales 7.1, 7.3, de la NTP 204.018:2015 conserva de productos de la pesca en envases herméticamente cerrados. Conserva de caballa, deberá cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera SANIPES.

Vida útil 2 años mínimo.

Envasado en latas de 170 Gr. de peso neto.

N° de envases por caja: 48 unid.

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir con lo establecido en los numerales 11.3 y 11.4 de la NTP 204.018:2015.

Etiquetado con "rótulo" de la Municipalidad Provincial de Tacna, indicando las características nutricionales y prohibido su venta, deberá cumplir lo indicado en el Artículo 150 de D.S. N° 040-2001-PE y sus modificaciones, Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas, la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos pre envasados, 8va. Edición.

El rotulado debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autocadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo

dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

REQUISITOS DOCUMENTARIO MÍNIMOS:

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

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

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

7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Ficha del Registro Único de Contribuyentes (RUC) con la condición ACTIVO y HABIDO.
- No encontrarse inhabilitado para contratar con el Estado.
- Estar en el rubro de contratación
- Contar con RNP en caso supere 1 UIT

8. LUGAR DE ENTREGA

Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

9. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

Los bienes a contratar se entregaran en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

PRIMERA ENTREGA
Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra x 170Gr. 10 714.95 kilos
A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato

Nota: Las entregas podrán variar de acuerdo a la necesidad de área usuaria, la cual será notificada al proveedor con diez (10) días hábiles de anticipación.

10. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago es PAGO UNICO, conforme a la entrega, asimismo, para el trámite de pago la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Guía de Remisión, con sello y firma que indique la fecha de recepción del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, así como la firma y sello de área usuaria.
- Comprobante de pago.
- Informe de Conformidad emitido por el área usuaria.

11. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en las prestaciones mayores a 03 UIT, la entidad le aplicará al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del monto total de la orden de compra o servicio vigente, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, o del pago final.

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

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

Donde:
F= 0.25 Para plazos mayores a 60 días.
F=0.40 para plazos menores o iguales 60 días.

12. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de pago será en su totalidad, según la entrega. La misma se emitirá por el responsable del área usuaria, y contará como antecedente la Guía de Remisión con sello y firma del área usuaria.

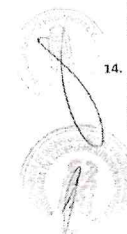
13. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos que pudieran existir en los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad emitida por la Entidad.

14. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.
La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

Meta SIAF : 63
Fuente Financiamiento : Recursos ordinarios
Rubro : 00
Específica de Gasto : 2.2.2.3.1.1 Alimentos para Programas Sociales



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	: CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	: LATA
Descripción general	: El filete de caballa en conserva es el producto preparado a partir de la especie <i>Scomber japonicus partianus</i> , u otras familias de Scombridae, con aceite vegetal como medio de relleno en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a proceso de esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El filete de caballa es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El filete de caballa en aceite vegetal calidad extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto y color	El contenido de una lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la preparación (en aceite vegetal) y a la presentación del contenido (en filete).	
Medio de cobertura	El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Materia extrañas	El producto final debe estar exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto debe tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables.	
Textura	El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sobrecoccimiento.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Peso neto y peso escurecido medio	El peso neto medio y el peso escurecido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.	
Calidad	Una conserva de caballa se debe considerar dentro de la calidad "extra", si cumple con los requisitos de esta Ficha Técnica, si es apta para consumo humano, y si se encuentra dentro de las siguientes tolerancias: Considerar la tabla de puntuación de defectos, para la presentación Filete, según lo establecido en la NTP 204.017:1984 (revisada el 2010) CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición: - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.	
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

El envase debe proteger y mantener al producto y no debe presentar oxidaciones ni deformaciones que comprometan su integridad, según lo indicado en el numeral 11.3 de la NTP 204.018:2015.

El embalaje debe proteger los envases de la intemperie y de los golpes durante su manipuleo, según lo indicado en el numeral 11.4 de la NTP 204.018:2015.

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.

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

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

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en las numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015.

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, también, con todo lo establecido en el Manual indicado.

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÁREA USUARIA	Programa de Complementación Alimentaria Comedores alimentarios por trabajo hogares - albergues
ACTIVIDAD	Provisión y distribución de alimentos a comedores
CENTRO DE COSTOS	80210

- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Adquisición de Aceite Vegetal (Botella x 0.900 kg) para las Organizaciones Sociales de Base del PCA.
- FINALIDAD PÚBLICA**
Para la atención a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares - Albergues).
- ANTECEDENTES**
La Municipalidad Provincial de Tacna a través del Programa de Complementación Alimentaria atiende a los usuarios de Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares - Albergues de los distritos de la provincia de Tacna.
- OBJETIVO DE CONTRATACIÓN**
Contar con el stock de alimentos para la atención del programa del PCA.
- REQUERIMIENTO**
De acuerdo al Cuadro de Necesidades

CUADRO DE NECESIDADES N° 6560

N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNID. DE MEDIDA
1	ACEITE VEGETAL, BOTELLA X 0.900 KG	5 441.52	Kilos

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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. Las características del aceite vegetal, deberá estar exento de olores y sabores extraños o rancios, cumplir con lo indicado en el numeral 1, 3, 4 para aceites refinados, según corresponda la norma de Codex Stan 19-1981(2017), así como los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA.

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 pueda afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Envasado herméticamente x 1 litro, peso neto en botella equivalente a kg, de peso neto (01 botella de 01 litro es equivalente a 0.900 kg, de peso neto por botella). Envase botella de PET, o PE o PP (transparente incoloro) con tapas de PET, o PE o PP. En cajas de cartón corrugado de primer uso x 12 botellas, resistentes a un apilado de 5 cajas de altura.

Vida útil 1 año

Con rotulado de la Municipalidad Provincial de Tacna, indicando las características nutricionales y prohibido su venta. El rótulo de los envases de aceite vegetal estará de acuerdo a lo indicado en el artículo 117, 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas las mismas que deben concordar con la NMP 001:1995 NTP pertinente.

Etiquetado con rotulo de la Municipalidad Provincial de Tacna.

REQUISITOS DOCUMENTARIO MÍNIMOS:

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

b. 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 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 este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449/2006/MINSA.

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.

La documentación señalada 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. Se exigirá certificado de calidad del producto al momento de internar el producto en almacén.

7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Ficha del Registro Único de Contribuyentes (RUC) con la condición ACTIVO y HABIDO.
- No encontrarse inhabilitado para contratar con el Estado.
- Estar en el rubro de contratación.
- Contar con RNP en caso supere 1 UIT.

8. LUGAR DE ENTREGA

Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

9. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

PRIMERA ENTREGA	
Acetate vegetal botella X	
0.900 kg	
5 441.52 kilos	
A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscribir el contrato.	

Nota: Las entregas podrán variar de acuerdo a la necesidad de área usuaria, la cual será notificada al proveedor con diez (10) días hábiles de anticipación.

10. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago es PAGO UNICO, conforme a la entrega, asimismo, para el trámite de pago la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Guía de Remisión, con sello y firma que indique la fecha de recepción del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, así como la firma y sello de área usuaria.
- Comprobante de pago.
- Informe de Conformidad emitido por el área usuaria.

11. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en las prestaciones mayores a 03 UIT, la entidad le aplicará al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del monto total de la orden de compra o servicio vigente, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, o del pago final.

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

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

Donde:
F= 0.25 Para plazos mayores a 60 días.
F=0.40 para plazos menores o iguales 60 días.

12. CONFORMIDADES DE PAGO

La conformidad de pago será en su totalidad, según la entrega. La misma se emitirá por el responsable del área usuaria, y contará como antecedente la Guía de Remisión con sello y firma del área usuaria.

13. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos que pudieran existir en los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad emitida por la Entidad.

14. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

Meta SIAF : 63
Fuente Financiamiento : Recursos ordinarios
Rubro : 00
Especifica de Gasto : 2.2.2.3.1.1 Alimentos para Programas Sociales



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfolípidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos 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	
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	CXS 19-1981 (2021)
Impurezas insolubles	Máximo 0,05% m/m	NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES
Consumo de jabón	Máximo 0,005% m/m	NO REGULADOS POR
Hierro (Fe)	Máximo 2,5 mg/kg	NORMAS INDIVIDUALES
Cobre (Cu)	Máximo 0,1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0,5 mg de KOH/g de aceite	
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite	
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.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 033-2008-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 preenvasados. 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.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

AREA USUARIA	Programa de Complementación Alimentaria Comedores alimentos por trabajo hogares - albergues
ACTIVIDAD	Provisión y distribución de alimentos a comedores
CENTRO DE COSTOS	60210

- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Adquisición de arroz superior, para las Organizaciones Sociales de Base del PCA.
- FINALIDAD PUBLICA**
Para la atención a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares - Albergues).
- ANTECEDENTES**
La Municipalidad Provincial de Tacna a través del Programa de Complementación Alimentaria atiende a los usuarios de Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares - Albergues de los distritos de la provincia de Tacna.
- OBJETIVO DE CONTRATACIÓN**
Contrar con el stock de alimentos para la atención del programa del PCA.
- REQUERIMIENTO**
De acuerdo al Cuadro de Necesidades

CUADRO DE NECESIDADES N° 6557			
N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNID. DE MEDIDA
1	ARROZ SUPERIOR X KGR	77 420.55	Kilos

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Arroz superior es el grano descascarado procedente de cualquier cultivo de la especie *Oryza sativa* L., del que se han eliminado parcial o totalmente el salvado y el germen.

Las características del arroz superior deben cumplir con indicado en los numerales 5.1; 5.2.4; 5.2.6; 5.2.1; 2.2.3; 5.2.5 y tablas 1 y 2 de la norma de NTP 205-011:2021 arroz, así como los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA.

Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. Color blanco, sabor y olor característico, exento de sabores, olores y material extraño. Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana. No debe contener insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios. Estar exento de polvo.

El contenido de humedad no excederá del 14 %.

Clase de grano mediano 6.2 mm o más pero menos de 6.5 mm.

Vida útil 1 año mínimo.

Envasado en sacos de polietileno y/o polipropileno bioretado (bopp), laminado y/o bilaminado y/o trifilmado de 50 kg, de peso neto.

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 mantengan la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil según el artículo 105, 118 y 119 del reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria el D.S. N° 038-2014-SA.

Con rotulo de la Municipalidad Provincial de Tacna, indicando las características nutricionales y prohibido su venta. Deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2009 ALIMENTOS ENVASADOS (revisada el 2014), según el numeral 9.2 de la NTP 205-011:2021.

REQUISITOS DOCUMENTARIO MÍNIMOS

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

b. 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° 449-2009/MINSA, Aprueban 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° 449-2009/MINSA.

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 pasqueros y acuícolas.

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.

Se exigirá certificado de calidad del producto al momento de internar el producto en almacén.

7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Ficha del Registro Único de Contribuyentes (RUC) con la condición ACTIVO y HABIDO.
- No encontrarse inhabilitado para contratar con el Estado.
- Estar en el rubro de contratación
- Contar con RNP en caso supere 1 UIT

8. LUGAR DE ENTREGA

Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

9. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

PRIMERA ENTREGA
Arroz superior 77 420.55 kilos
A los 05 días calendario contados a partir del día siguiente de suscito el contrato.

Nota: Las entregas podrán venir de acuerdo a la necesidad de área usuaria, la cual será notificada al proveedor con diez (10) días hábiles de anticipación.

10. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La forma de pago es PAGO UNICO, conforme a la entrega, asimismo, para el trámite de pago la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Guía de Remisión, con sello y firma que indique la fecha de recepción del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, así como la firma y sello de área usuaria
- Comprobante de pago
- Informe de Conformidad emitido por el área usuaria.

11. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en las prestaciones mayores a 03 UIT, la entidad le aplicará al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del monto total de la orden de compra o servicio vigente, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, o del pago final.

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

$$\text{Penalidad diaria} = 0.10 \times \text{monto}$$

$$F = 0.25 \quad \text{Para plazos mayores a 60 días.}$$

$$F = 0.40 \quad \text{Para plazos menores o iguales 60 días.}$$

12. CONFORMIDAD DE PAGO

La conformidad de pago será en su totalidad, según la entrega. La misma su emitirá por el responsable del área usuaria, y contará como antecedente la Guía de Remisión con sello y firma del área usuaria.

13. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos que pudieran existir en los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad emitida por la Entidad.

14. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.
La fuente de financiamiento será conforme a lo asignado a la actividad y cadena de gasto presupuestal que corresponda.

Meta SIAF : 63
Fuente financiamiento : Recursos ordinarios
Rubro : 00
Especifica de Gasto : 2.2.2.3.1.1 Alimentos para Programas Sociales



**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	El arroz pilado debe: <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 hielén y polvillo.	NTP 205 011:2021 ARROZ. Arroz elaborado Requisitos. 3ª Edición.								
	Clase y longitud		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							
	<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%									
Grado (tolerancias)										
- Granos rojos	Máximo 0,5%									
- Granos lizos totales	Máximo 4%									
- Granos lizos parciales	Máximo 10%									
- Granos dañados	Máximo 0,5%									
- Mezcla varietales contrastantes	Máximo 5,0%									
- Materia extraña (Se considera solo materia extraña química. No se	Máximo 0,25%									

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
permite la presencia de materiales extraños (inorgánicos)		
- 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 ENVASES 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.



**CAPÍTULO IV
REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁶**

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

ITEM PAQ	DESCRIPCION	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MINIMOS
01	AZUCAR RUBIA	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.
02	ACEITE VEGETAL	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.
03	ARROZ SUPERIOR	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. 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.
04	LENTEJA	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.
05	QUINUA LAVADA EMBOLSA DA	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. (* 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.
06	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias. En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias. Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.

Nota importante:

1. Todas las hojas remitidas, deberán ser legibles y en idioma castellano, sin borrones ni enmendaduras, llevando sello y rúbrica del representante legal de la empresa que presente

⁶ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

- su oferta. Además, será foliada correlativamente, de atrás hacia adelante iniciando en el número 1
2. El postor que no presente toda la documentación solicitada y/o la documentación presentada no se ajuste a todos los requisitos y obligaciones establecidas en estas bases administrativas, se tendrán por no admitidas.
3. Toda información y documentación que se presente al presente procedimiento de selección, tiene carácter de declaración jurada, por lo tanto, el postor es responsable absoluto del contenido de su oferta.
4. La presentación de los documentos de habilitación es de carácter obligatorio.

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

La Entidad puede incluir requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los Documentos de Información Complementaria aprobados por PERÚ COMPRAS, **solo** si posteriormente a la fecha de publicación o actualización de dichos documentos se ha emitido alguna norma de

cumplimiento obligatorio que exija al proveedor contar con determinada habilitación legal para ejecutar la actividad económica materia de contratación.

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

Advertencia

En caso de digitalización o escaneo del requerimiento, este debe efectuarse del documento original a efectos que la información sea completamente legible.



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 "SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LAS PERSONAS AFECTADAS CON TUBERCULOSIS QUE ATIENDE EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PROGRAMA DE APOYO NUTRICIONAL (PANTBC) y PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – COMEDORES, PERSONAS EN RIESGO Y HOGARES-ALBERGUES – PCA", que celebra de una parte la Municipalidad Provincial de Tacna, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20147797100, con domicilio legal en [...], representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el Comité de Selección adjudicó la buena pro de la CONTRATACION DIRECTA N° 02-2023-OEC/MPT para la contratación de "SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LAS PERSONAS AFECTADAS CON TUBERCULOSIS QUE ATIENDE EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PROGRAMA DE APOYO NUTRICIONAL (PANTBC) y PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – COMEDORES, PERSONAS EN RIESGO Y HOGARES-ALBERGUES – PCA", 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 el "SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LAS PERSONAS AFECTADAS CON TUBERCULOSIS QUE ATIENDE EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PROGRAMA DE APOYO NUTRICIONAL (PANTBC) y PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – COMEDORES, PERSONAS EN RIESGO Y HOGARES-ALBERGUES – PCA", el cual consta de los siguientes bienes:

ITE M PAQ	REQUERIMIENTO	DESCRIPCION	U.M.	CANT.	P. U.	TOTAL UNITARIO
01	C/N N° 6569-2023	AZUCAR RUBIA	KG.	4,485.00		
02	C/N N° 6566-2023	ACEITE VEGETAL	KG.	3,588.00		
03	C/N N° 6568-2023	LENTEJA	KG.	4,485.00		
04	C/N N° 6565-2023	QUINUA LAVADA EMBOLSADA	KG.	1,794.00		
05	C/N N° 6567-2023	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	KG.	2,287.35		
06	C/N N° 6564-2023	ARROZ SUPERIOR	KG.	13,455.00		
TOTAL						

ITE M PAQ	REQUERIMIENTO	DESCRIPCION	U.M.	CANT.	P. U.	TOTAL UNITARIO
01	C/N N° 6562-2023	AZUCAR RUBIA	KG.	504.27		
02	C/N N° 6559-2023	LENTEJA	KG.	11,051.13		
03	C/N N° 6561-2023	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	KG.	10,714.95		
04	C/N N° 6560-2023	ACEITE VEGETAL	KG.	5,441.52		

05	C/N N° 6557-2023	ARROZ SUPERIOR	KG.	77,420.55	
				TOTAL	

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo del bien, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁷

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGO UNICO, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza 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 entrega del presente contrato es de 05 días calendario, el mismo que se computa desde el día siguiente del perfeccionamiento del contrato.

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 NUMERO 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

283

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

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.

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 el Almacén Central y la conformidad será otorgada por el área usuaria – Programa de Complementación Alimentaria - PCA en el plazo máximo de siete (07) 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 un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, conforme el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes podrá resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁸

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

Cualquiera de las partes podrá elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [.....]

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO]

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

De acuerdo con las bases, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

⁸ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales⁹.



ANEXOS

⁹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a:
<https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
Órgano Encargado de las Contrataciones:
CONTRATACION DIRECTA N° 02-2023-OEC/MPT
Presente.-

El que se suscribe, [...], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social:				
Domicilio Legal:				
RUC:	Teléfono(s):			
MYPE ¹⁰		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 compra¹¹

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

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

¹¹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
Órgano Encargado de las Contrataciones:
CONTRATACION DIRECTA N° 02-2023-OEC/MPT
Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social:				
Domicilio Legal:				
RUC:	Teléfono(s):			
MYPE ¹²		Sí	No	
Correo electrónico:				

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

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social:				
Domicilio Legal:				
RUC:	Teléfono(s):			
MYPE ¹⁴		Sí	No	
Correo electrónico:				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.

¹² Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹³ Ibidem.

¹⁴ Ibidem.

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del representante
común del consorcio**

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.



ANEXO N° 2

**DECLARACIÓN JURADA
(ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)**

Señores
Órgano Encargado de las Contrataciones:
CONTRATACION DIRECTA N° 02-2023-OEC/MPT
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.

¹⁵ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
Órgano Encargado de las Contrataciones:
CONTRATACION DIRECTA N° 02-2023-OEC/MPT
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 "SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LAS PERSONAS AFECTADAS CON TUBERCULOSIS QUE ATIENDE EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PROGRAMA DE APOYO NUTRICIONAL (PANTBC) y PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – COMEDORES, PERSONAS EN RIESGO Y HOGARES-ALBERGUES – PCA", 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
Órgano Encargado de las Contrataciones:
CONTRATACION DIRECTA N° 02-2023-OEC/MPT
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 **CONTRATACION DIRECTA N° 02-2023-OEC/MPT**

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio

1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

- c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].
- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁶

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%¹⁸

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
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
PRECIO DE LA OFERTA

Señores:
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 02-2023-OEC/MPT
Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]"

ANEXO N° 6

AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA
SOLICITUD DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE
COMUNICACIÓN

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
Órgano Encargado de las Contrataciones:
CONTRATACION DIRECTA N° 02-2023-OEC/MPT
Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.

ANEXO N° 7

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

Señores
Órgano Encargado de las Contrataciones:
CONTRATACION DIRECTA N° 02-2023-OEC/MPT
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 en SOLES 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]".

