



**BASES ESTÁNDAR DE CONTRATACION DIRECTA PARA
LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES PARA EL
PROGRAMA DE VASO DE LECHE**

CONTRATACION DIRECTA N° 001-2023-MPC/OEC

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

**“ADQUISICION DE PRODUCTOS CARNICOS Y
MENUDENCIAS PARA LOS BENEFICIARIOS DEL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –
PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO”**

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
RUC N° : 20131369558
Domicilio legal : Jr. PAZ SOLDAN 252 – CALLAO
Teléfono: : 01 - 2016411
Correo electrónico: : janohch@yahoo.com¹

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de BIENES “ADQUISICION DE PRODUCTOS CARNICOS Y MENUDENCIAS PARA LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO” para la atención de 25,048 beneficiarios para atender el requerimiento según cronograma de entregas.

ITEM	DENOMINACION	U.M.	CANT.
Paquete	Arroz Pilado Superior	Kg.	225,276.00
	Aceite vegetal	Und.	16,725.00
	Lenteja	Kg.	10,085.50
	Pescado entero congelado	Kg.	10,051.70
	Pollo congelado	Kg.	10,051.70
	Frijol caballero	Kg.	10,085.50
	Hígado de res	Kg.	10,051.70
	Alverja verde	Kg.	10,085.50

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 con correlativo N° 3 del 01 de Febrero del 2023.

1.4. APROBACION DE CONTRATACION DIRECTA

Resolución de Alcaldía N° 189-2023-ALC/MPC

1.5. SUPUESTO

SITUACION DE DESABASTECIMIENTO

1.6. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

Importante

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

¹ Se ha realizado la modificación del correo electrónico dado que el presidente designado para la conducción del presente procedimiento ya no labora en la entidad convocante, asumiendo sus funciones su suplente.

1.7. 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.

1.8. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA.

1.9. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.10. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán de acuerdo con el siguiente cronograma, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

N°	PRODUCTO	1RA ENTREGA a los cinco días de suscrito el contrato	2 DA ENTREGA 23/02/2023	3 RA ENTREGA 10 17/03/2023	TOTAL
1	ARROZ PILADO	75092.00	75092.00	75092.00	225276
2	ACEITE VEGETAL	5575	5575	5575	16725
3	LENTEJA	10085.50			10085.50
4	FRIJOL CABALLERO		10085.50		10085.50
5	ALVERJA VERDE			10085.50	10085.50

N°	PRODUCTO	1RA ENTREGA a los cinco días de suscrito el contrato		2 DA ENTREGA		3 RA ENTREGA		TOTAL
				27/02/2023	28/02/2023	23/03/2023	24/03/2023	
6	POLLO CONGELADO	5025.85	5025.85					10051.70
7	PESCADO CONGELADO			5025.85	5025.85			10051.70
8	HIGADO DE RES					5025.85	5025.85	10051.70

1.11. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases de forma gratuita el cual deberá de solicitarse en mesa de partes de la Gerencia de Abastecimiento, sito en el segundo piso del Palacio Municipal, en Jr. PAZ SOLDAN 252 - CALLAO.

Importante

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

1.12. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector público para el Año Fiscal 2023.
- Ley de Equilibrio financiero del Presupuesto del Sector Publico del año fiscal 2023.
- Ley N° 30225 – ley de contrataciones del estado modificado por el Decreto Supremo N° 1444.
- Decreto Supremo N° 377-2019-EF – Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Directiva N° 006-2019-osce/cd
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que Aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Resolución Ministerial N°449-2001-SA-DM que aprueba la "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos"
- Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".
- Resolución Ministerial N°591-2008-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"
- Resolución Ministerial N°066-2015-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".
- Resolución Ministerial N°624-2015-MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)".

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, además de un índice de documentos², la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- f) El precio de la oferta en SOLES debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

Adicionalmente, se debe adjuntar el **Anexo N° 6** en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios.

² La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

³ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

En el caso de procedimientos convocados a suma alzada únicamente se debe adjuntar el Anexo N° 6, cuando corresponda indicar el monto de la oferta de la prestación accesoria o que el postor goza de alguna exoneración legal.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de habilitación

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

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

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁵.
- h) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁶.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en*

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

⁵ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁶ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁷.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Gerencia de Abastecimiento, sito en el segundo piso del Palacio Municipal, en Jr. PAZ SOLDAN 252 - CALLAO.

Importante

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

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS

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

PERIODICOS de forma congruente con el cronograma de entregas.

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

- Recepción del ÁREA DE ALMACÉN.
- Informe del funcionario responsable de la GERENCIA DE PROGRAMA DE VASO DE LECHE emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Guía de remisión
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en la Gerencia de Abastecimiento, sito en el segundo piso del Palacio Municipal, en Jr. PAZ SOLDAN 252 – CALLAO.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
GERENCIA GENERAL PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE PROGRAMAS TRANSFERIDOS

MPC	FOLIOS
GPT	05
MPC	FOLIO
GA	38

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACION DE BIENES

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de Productos Cárnicos y menudencias para brindar apoyo nutricional a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria-PCA.

2. FINALIDAD PUBLICA

Brindar el apoyo alimentario nutricional a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria- PCA: Atención Comedores, Adultos en Riesgo y Hogares y Albergues para un periodo de 3 entregas.

3. ANTECEDENTES:

El proveedor o contratista tiene, debe tener experiencia mínima de (5) años a la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Atención alimentaria a los beneficiarios de 363 centros de atención del Programa de Complementación Alimentaria- PCA Comedores.

a. OBJETIVO ESPECIFICO

Mejorar el Nivel Alimentario y nutricional de los Beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria.

5. ALCANCE Y DESCRIPCION DEL SERVICIO

GERENCIA DE PROGRAMAS TRANSFERIDOS - Programa de Complementación Alimentaria- PCA.

5.1. DESCRIPCION DE LOS BIENES

Alimentos que brindar el aporte calórico – proteico a las personas beneficiadas.

5.1.1. CARACTERISTICAS TECNICAS

Las características técnicas se encuentran detalladas en las Especificaciones Técnicas anexadas al requerimiento.

CANTIDAD DE PRODUCTOS POR ADQUIRIR

N°	NOMBRE DEL PRODUCTO	CANTIDAD POR CADA ENTREGA (KG.)	TOTAL ALIMENTOS POR ADQUIRIR (KG.)	FUENTE DE FINANCIAMIENTO
1	Arroz superior pilado	75092.0	225276.00	RECURSOS ORDINARIOS RUBRO 00
2	Aceite vegetal	5575	16725	
3	Lenteja	10085.50	10085.50	
4	Pescado entero congelado	10051.70	10051.70	
5	Pollo congelado	10051.70	10051.70	
6	Frijol caballero	10085.50	10085.50	
7	Hígado de res	10085.50	10051.70	
8	Alverja verde	10085.50	10085.50	





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
GERENCIA GENERAL PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE PROGRAMAS TRANSFERIDOS

5.1.2. CONDICIONES DE OPERACIÓN:

Las condiciones de operación se encuentran detalladas en las Especificaciones Técnicas anexadas al requerimiento.

Los establecimientos de los postores donde produzcan y/o envasen, comercialicen o almacenen los productos ofertados deben contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables.

5.1.3. EMBALAJE, ROTULACION Y ETIQUETADO

Los requisitos de embalaje, rotulación y etiquetado se encuentran detalladas en las Especificaciones Técnicas anexadas al requerimiento.

5.1.4. TRANSPORTE Y SEGUROS

Los vehículos deberán estar condicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para los productos alimentarios.

5.1.5. REGLAMENTOS TECNICOS, NORMAS METROLOGICAS Y/O SANITARIAS

- DECRETO LEGISLATIVO N° 1062 aprueba la Ley de inocuidad de los alimentos
- R:M N° 449-2006 MINSA: Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas
- D.S N° 007 -98- SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas"

5.1.6. NORMAS TECNICAS

- NTP 205.011:2014 Arroz pilado superior
- NTP-CODEX STAN 19-1981 (2015) Aceite vegetal comestible
- NTP. 205.015:2015. LEGUMINOSAS. Frijol
- NTP 205.022 2014 (2019) Lenteja
- NTP 041.002:2009/ENM 1 2014 Filete de pescado congelado
- NTO 201.054: 2009 Pollo congelado
- NTP 209.038 (2009). Alimentos envasados. Etiquetado

5.1.7. IMPACTO AMBIENTAL

No aplica

5.1.8. VISITAS Y MUESTRAS

La cantidad de muestras de cada producto se encuentra detallado en las Especificaciones Técnicas anexadas al requerimiento.

5.1.9. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACION

No aplica

5.1.10. PRUEBAS

Para verificar los requisitos y/o características técnicas establecidas de cada producto por adquirir: características físicas – químicas, organolépticas y de inocuidad, se utilizarán los métodos o pruebas de ensayo; estas pruebas serán realizadas por cuenta del proveedor. El muestreo que realice el laboratorio contratado será al lote correspondiente por entregar o a un lote mayor.



GARANTIAS

El contratista entrega al perfeccionamiento de contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable y de realización automática en la jurisdicción al solo requerimiento, a favor de la entidad.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
GERENCIA GENERAL PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE PROGRAMAS TRANSFERIDOS

MPC	FOLIOS
GPT	06

MPC	FOLIO
GA	39

7. **REPRESENTACIONES ACCESORIAS**

No aplica

8. **DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS**

No aplica

9. **LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION DE LA PRESTACION**

El lugar de ejecución de la prestación será el almacén de la Gerencia de Programas Transferidos de la Municipalidad Provincial del Callao sito en la Av. 2 de mayo Cuadra 8 Jr. Ayacucho 287 - Callao

Nota: En el conteo de los días se considera días calendarios y la entrega solo se realizará de lunes a viernes en el horario de 8:30 a 2:30 pm. A partir de la fecha de la primera entrega se determinará las fechas de la 2° a 10° entrega, las mismas que se detallaran en el contrato. Si en el conteo de los días termina en día sábado, domingo o feriado, la fecha de la entrega correrá para el día hábil siguiente.

10. **FORMA DE PAGO: REQUISITOS Y TRAMITE**

El contratista presentara por tramite documentario dirigido a la Gerencia de Abastecimiento los siguientes documentos anexados a su factura: 1) Guía de Remisión firmada por el almacenero central, 2) Original y copia del Certificado de calidad presentado durante la entrega de su producto, 3) Copia de otros documentos del contratista requeridos para el expediente de pago. La orden de compra emitida, junto con los documentos presentado por el contratista, es enviada al área usuaria para la conformidad. El encargado de control de calidad de la GPT emite su informe correspondiente y el encargado del área usuaria otorga la conformidad del bien.

Nota: La conformidad de recepción no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por vicios ocultos, garantizándose el producto hasta el término de su vida útil por cuenta y responsabilidad del contratista. Si se detectase problemas de calidad del producto durante su almacenamiento o por quejas de los beneficiarios, dentro del tiempo de vida útil del producto, el proveedor deberá proceder con el cambio del producto, sin perjuicio de las acciones legales que pudieran corresponder.

11. **PENALIDADES (DE NO CORRESPONDER)**

En caso de demora en la recepción del bien, el área usuaria remitirá un informe indicando la cantidad de días tardíos, para pronunciamiento por parte de la Gerencia de abastecimiento respecto al cálculo de penalidad.

12. **CONFORMIDAD**

La documentación para la conformidad se encuentra detalladas en las Especificaciones Técnicas anexados al requerimiento y será emitida por el área usuaria, en un plazo que no excederá de los (2) días calendarios de haberse realizado la entrega.

13. **RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA**

El contratista es responsable de la oportuna entrega del bien, asimismo presentara por tramite documentario dirigido a la Gerencia de Abastecimiento los siguientes documentos

anexados a su factura: 1) Guía de Remisión firmada por el almacenero central, 2) Copia de otros documentos del contratista requeridos para el expediente de pago. La orden de compra emitida, junto con los documentos presentados por el contratista, es enviada al área usuaria para la conformidad.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
GERENCIA GENERAL PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE PROGRAMAS TRANSFERIDOS

CUADRO N°2
CRONOGRAMA DE ENTREGA DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS PARA PCA

N°	PRODUCTO	1RA ENTREGA a los cinco días de suscrito el contrato	2 DA ENTREGA 23/02/2023	3 RA ENTREGA 10 17/03/2023	TOTAL
1	ARROZ PILADO	75092.00	75092.00	75092.00	225276
2	ACEITE VEGETAL	5575	5575	5575	16725
3	LENTEJA	10085.50			10085.50
4	FRIJOL CABALLERO		10085.50		10085.50
5	ALVERJA VERDE			10085.50	10085.50

N°	PRODUCTO	1RA ENTREGA a los cinco días de suscrito el contrato	2 DA ENTREGA 27/02/2023	28/02/2023	23/03/2023	24/03/2023	TOTAL
6	POLLO CONGELADO	5025.85					10051.70
7	PESCADO CONGELADO		5025.85	5025.85			10051.70
8	HIGADO DE RES				5025.85	5025.85	10051.70



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

MPC	FOLIOS
2 GPT	07

ARROZ PILADO SUPERIOR

SE
5022108001334
CUBSO

A. REQUISITOS GENERALES: El producto arroz pilado superior es el grano nacional procedente de cualquier variedad de la gramínea *Oryza sativa* L., de preferencia de la variedad NIR u otra variedad que se cultive y/o comercialice en el Perú. Es un arroz inocuo adecuado para el consumo humano y deberá cumplir con lo establecido en la NTP 205.011:2014.

MPC	FOLIO
GA	40

B. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Color	Blanco	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos.
Olor	Exento de olores extraños	
Aspecto	Exento de fielen y polvillo y materias extrañas. Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos); de granos mohosos, germinados o sucios.	

Características físico químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Contenido de humedad	Máximo 14%.	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisito.
Grado de lustre	Bien pulido o moderadamente pulido	
Clase de grano	Mediano: 6-7 mm	
Nombre comercial	Superior (tolerancia) máx.)	
Grado	2.0	
Granos Rojos (%)	0,5	
Granos Tizosos (%)	4	
Tizosos (%)	10	
Granos Dañados (%)	0,5	
Mezcla varietal contrastante (%)	5,0	
Materia extraña (*) (%)	0,25	
Granos quebrados (%)	15	
Granos inmaduros (%)	0,05	

(*) Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos); granos mohosos, germinados, sucios.

Requisito	Especificación	Referencia
Metales pesados (**)	Cadmio (mg/kg) 0.4	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos.
	Arsénico (mg/kg) 0.2	

(**) Podrá ser verificado por la entidad durante la ejecución contractual.

Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.1). Granos secos.



- a) **Vida Útil:** 09 meses como mínimo posteriores a la fecha de entrega y recepción del producto.
- b) El contratista es responsable de mantener durante el transporte y la entrega de los productos, las condiciones sanitarias acordes con las disposiciones del Art. 75° del Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y demás normativas sanitarias aplicables vigentes y normas técnicas peruanas.
- c) Los establecimientos de los proveedores donde produzcan y/o envasen, comercialicen o almacenen los productos ofertados deben contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables.
- d) **Presentación y Envase.-** El Arroz Pilado Superior deberá ser entregado en envases de primer uso que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del alimento, los mismos que deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. Deberán cumplir con lo establecido en el artículo 119 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, no deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables, deben estar limpios, ser resistentes, estar bien cosidos o sellados y de color transparente que facilite los muestreos e inspecciones. El producto será entregado en envases individuales en la **presentación de 50 kg. de peso neto.**

Características del envase:

La estructura	: Sacos de rafia de poliolefinas o polipropileno
Color	: Natural que permita ver externamente el contenido
Peso mínimo	: 85.00 grs. para envases de capacidad de 50 kg. y de menor peso para envases de menor capacidad
Medidas del envase	: ancho: 56 cm, largo: 92 cm. para envases de 50 kg. y de menor medida para envases menores, Trama 10 cintas / pulgadas Urdimbre 10 cintas / pulgadas
Cosido	: Que impida la fuga del producto por las puntadas. La fuerza para la rotura del hilo no deberá ser menor que la de la cinta.

e) Rotulado

El rotulado de los envases deberá especificar lo siguiente: logotipo de la Municipalidad Provincial del Callao, la Frase "DISTRIBUCION GRATUITA" "PROHIBIDA SU VENTA" y la Frase "PRODUCTO PERUANO". El Rotulado debe ajustarse a lo establecido en el Art. 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del Producto.
- Peso Neto
- Nombre o razón social y dirección del productor
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor, de corresponder.
- Código o número de lote
- Fecha de vencimiento
- Código o N° de Registro Sanitario
- Condiciones de Conservación

El rotulado debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, *El logotipo de la municipalidad* es el Escudo a cuatro colores: rojo, amarillo, verde y celeste.



MPC	FOLIOS
GPT	08

f) **BASE LEGAL: REGLAMENTOS Y NORMAS SANITARIAS**

- R.M. N° 449-2006- MINSA: Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas,
- Decreto Supremo N° 007-98 - SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, y sus modificatorias y regulación complementaria.
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA, Modifican e incorporan algunos artículos de Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas, según lo establecido por los artículos 1 (modificación del art. 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH); la Micro y Pequeña empresa MYPE, debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH).
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA que aprueba las Guías de Buenas Practicas de Producción e Higiene

MPC	FOLIO
GA	41

g) **REQUISITOS PARA LA ENTREGA DEL PRODUCTO**

• El proveedor deberá presentar un certificado de calidad vigente, que confirme que el bien por entregar cumple con las especificaciones técnicas del producto. La presentación del certificado de calidad será por cada entrega programada. Dicho certificado debe ser emitido por un organismo o laboratorio autorizado y/o acreditado ante INACAL, con acreditación u autorización vigente, y deberá consignar los datos del producto, envase presentación, el nombre del establecimiento de producción así como el código y/o tamaño de lote que debe concordar con la cantidad de lote entregado. Para la entidad adquiriente el proveedor presentará certificados vigentes que tengan una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de entrega del producto, pudiéndose extenderse en el caso que el certificado consigne el plazo de vigencia y/o de validez del mismo, en este último caso el bien por entregar debe mantener una vida útil de 09 meses contados a partir de la fecha de recepción del producto. Las especificaciones de calidad del producto serán verificadas en el certificado al momento de la entrega del alimento.

- Copia del certificado de Registro Sanitario del producto, vigente.

La conformidad de recepción no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por vicios ocultos, garantizándose el producto hasta el término de su vida útil por cuenta y responsabilidad del contratista. Si se detectase problemas de calidad del producto durante su almacenamiento o por quejas de los beneficiarios, dentro del tiempo de vida útil del producto, el proveedor deberá proceder al cambio del producto a fin de levantar las observaciones.

Nota: El bien por adquirir debe ajustarse a las condiciones detalladas en la Ficha Técnica del producto publicada por el OSCE, cuya inclusión en los procesos de compra por la modalidad de subasta inversa es obligatoria.



h) DOCUMENTACION OBLIGATORIA

Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien requerido, 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 por 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 DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA (*)(**). El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias. (*) La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA".

DOCUMENTOS OBLIGATORIOS:

REQUISITOS DE HABILITACIÓN PARA LA COMPRA DE ARROZ PÍLADO SUPERIOR POR LA MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA

1) Copia de la Certificación de Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, que detalle que el Plan HACCP se aplica a la línea de producción del bien objeto de la contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido de conformidad con el artículo 4 de la R.M. N° 449-2006-MINSA. En el caso de la Micro y pequeña empresa (MYPE) presentarán la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) según lo establecido por los artículos 1° (modificación del art. 58) y 2° (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98- SA".

2) Copia simple del Registro Sanitario del producto por adquirir, vigente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA a nombre del titular del registro.

Los requisitos antes señalados deben mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de los mismos y entregar una copia a la Entidad convocante.



8) REQUISITOS POTESTATIVOS DE LA MUNICIPALIDAD

MPC	FOLIOS
GPT	09
MPC	FOLIO
GA	12

a) REQUISITOS POTESTATIVOS DE LA MUNICIPALIDAD

En el caso que el proveedor ingresa su producto al almacén y estando en trámite o se le haya realizado el pago respectivo, y se detectase problemas de calidad del producto durante su almacenamiento o por quejas de los beneficiarios, dentro del tiempo de vida útil del producto, se deberá comprobar las observaciones mediante muestreos, análisis o verificación física por parte de un Laboratorio Acreditado imparcial designado por la municipalidad, el proveedor deberá proceder al cambio del producto a fin de levantar las observaciones. El costo del Laboratorio será asumido por el proveedor.

En el caso que el proveedor ingresa su producto al almacén y estando en trámite o se le haya realizado el pago respectivo, y se detectase problemas de calidad del producto durante su almacenamiento o por quejas de los beneficiarios, dentro del tiempo de vida útil del producto, se deberá comprobar las observaciones mediante muestreos, análisis o verificación física por parte de un Laboratorio Acreditado imparcial designado por la municipalidad, el proveedor deberá proceder al cambio del producto a fin de levantar las observaciones. El costo del Laboratorio será asumido por el proveedor.

- i) La calidad del producto será verificada al momento que el contratista realiza la entrega del alimento. En la recepción se evaluará las características físicas organolépticas y de cocción del producto, si una parte o el total del lote del alimento es rechazado únicamente por no estar acorde a las características organolépticas de sabor, olor y color y/o demasiado tiempo de cocción y/o error en el rotulado, el contratista tiene un plazo no mayor de 2 días para subsanar y/o entregar un nuevo lote conforme; vencido dicho plazo y no entregó el producto se le atribuye el incumplimiento.



[Handwritten signature]



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
GERENCIA GENERAL DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE PROGRAMAS TRANSFERIDOS

MPC	FOLIOS
GPT	10

MPC	FOLIO
GA	43

5075151360002526
66160
C 4850

ITEM 8: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Aceite Vegetal Comestible.
- 1.2 Tipo de alimentos : No perecibles
- 1.3 Grupo de alimentos : Aceite
- 1.4 Descripción General : Es el producto destinado al consumo humano,
Extraído de frutos y semillas oleaginosas
100% de soya. Envasado herméticamente

Está permitido el uso de aditivos alimentarios aprobados por el Codex Alimentarius y/o por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) y/o la Unión Europea y/o la Flavor And Extractive Manufacturing Association (FEMA) (Art. 63° del D.S. 007-98-SA).

2) CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características de calidad: Organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y olor	Característico. Exentos de olores y sabores extraños o rancios.	NTP-CODEX STAN 19-1981 (2015) Norma del Codex para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.
Aspecto	Exento de partículas extrañas en suspensión.	

2.2 Características de calidad: Físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Materia volátil a 105 °C (m/m)	Máximo 0.2%	NTP-CODEX STAN 19-1981 (2015) Norma del Codex para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales
Impurezas insolubles, m/m	Máximo 0,05 %	
Contenido de jabón, m/m	Máximo 0,005%	
Índice de acidez mg de KOH/g de aceite.	Máximo 0,6	
Índice de peróxido	Máximo 10 meq de oxígeno activo/kg de aceite	
Hierro, mg/k	Máximo 1,5	
Cobre, mg/k	Máximo 0,1	





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
GERENCIA GENERAL DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE PROGRAMAS TRANSFERIDOS

MPC	FOLIOS
GPT	44

MPC	FOLIO
GA	44

3) ENVASE/PRESENTACIÓN

Característica del Envase primario (presentación unitaria)	Peso Neto (litro)	Peso Neto (kg)	Característica del Envase secundario	Cantidad (unidades)
Botella de polietileno tereftalato (PET) transparente con código de producción, tapa tipo vertedor con precinto de seguridad, sobre tapa verde	1.00	0.90	Cajas de cartón corrugado de primer uso, impresa con código de producción	12 botellas de 01 litro

4) TIEMPO DE VIDA UTIL

12 meses como mínimo a partir de la fecha de entrega y/o recepción del producto. La vigencia del producto consignada en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.

5) ROTULADO

Debe contener la siguiente información:

- Nombre del producto Aceite Vegetal comestible.
- Declaración de los ingredientes empleados en la elaboración del producto
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora de ser el caso, y nombre y dirección de la empresa distribuidora.
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Condiciones Especiales de conservación. Manténgase protegido de la luz".
- Número del Registro Sanitario
- Apilamiento máximo indicado en el envase secundario
- La indicación Prohibida su Venta- Distribución Gratuita.
- Logotipo de la Municipalidad Provincial del Callao.



El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria y en el envase secundario, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. Asimismo, deberá tener en cuenta lo dispuesto en los Capítulos II y II contenidos en el TITULO VIII del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, y el D.L. N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
GERENCIA GENERAL DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE PROGRAMAS TRANSFERIDOS

MPC	FOLIOS
GPT	12
MPC	FOLIO
GA	45

6) REQUISITOS OBLIGATORIOS QUE DEBE PRESENTAR EL POSTOR EN EL SOBRE HABILITACIÓN Y/O PROPUESTA TÉCNICA

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de presentación y que debe mantenerse vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea de producción del producto requerido o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, la que debe mantenerse vigente durante la fabricación del producto. En el caso de la Micro y pequeña empresa (MYPE) presentarán la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) según lo establecido por los artículos 1 (modificación del art. 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98- SA".

7) REQUISITOS PARA LA ENTREGA DEL PRODUCTO

- Certificado de calidad que confirme que el bien entregado cumple con las Especificaciones de calidad: características físico-químicas organolépticas y de inocuidad; emitido por un Organismo de Evaluación acreditado ante INACAL. En caso el Organismo de Evaluación de la Conformidad no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes, de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S3, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65. Las características microbiológicas, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas. El periodo de vigencia de los certificados e informes de ensayo debe estar señalado en dichos documentos.

8) CONDICIONES ADICIONALES PARA EL CONTRATISTA

- a) La calidad del producto será verificada al momento de la entrega recepción del producto. Si algunos alimentos son rechazados en el momento de la recepción, el contratista tiene un plazo no mayor de 2 días para entregar un nuevo lote conforme.
- b) El proveedor es responsable de mantener durante el transporte y la entrega de los productos las condiciones sanitarias acordes con las disposiciones del Art. 75° del Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y demás normativas sanitarias aplicables y normas técnicas peruanas.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
GERENCIA GENERAL DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE PROGRAMAS TRANSFERIDOS

MPC	FOLIOS
GPT	18

MPC	FOLIO
GA	46

- c) Es de mencionar que los establecimientos de los postores donde produzcan, comercialicen o almacenen los productos ofertados debe contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables.
- d) La conformidad de recepción no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por vicios ocultos, garantizándose el producto hasta su vida útil.

Nota: El producto debe cumplir con las especificaciones técnicas detalladas en la Ficha Técnica del producto publicada por el OSCE en el listado de bienes comunes, cuya inclusión en los procesos de compra por la modalidad de subasta inversa es obligatoria.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
GERENCIA GENERAL DE PROGRAMAS SOCIALES

MPC	FOLIOS
GPT	14

MPC	FOLIO
GA	47

SIE
5042450100330416
00180
00330

ESPECIFICACIONES TECNICAS LENTEJAS

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Lenteja, Calidad 2- Superior de calibre 2
1.2 Tipo de alimentos : No perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Menestra.
1.4 Descripción General : Es el grano maduro y seco de la lenteja.

2) CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características de calidad: Organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.	NTP. 205.022:2014. LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos
Color	Característico a la variedad.	
Aspecto	Variedad homogénea. Exento de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y materias extrañas.	

2.2 Características de calidad: Físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 15%	NTP. 205.022:2014. LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos
Grado de calidad	Superior (máximo)	
Grano infectado	0%	
Grano picado	0.5 %	
Grano partido o quebrado	2 %	
Grano descascarado máx.	2 %	
Grano arrugado	5%	
Grano quemado	0.5 %	
Materias extrañas	0.2 %	
Variedad contrastante	2 %	

2.3 Inocuidad



Debe cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente, y el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007 -98-SA y sus modificatorias y normas complementarias como la R.M N°591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.1).

GERENCIA DE PROGRAMAS TRANSFERIDOS
Teléfono 4296477
Jr. Chancay N° 162 Santa Marina Sur - Callao - Perú



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
GERENCIA GENERAL DE PROGRAMAS SOCIALES

3) ENVASE/ PRESENTACION

Característica del Envase primario (presentación unitaria)	Peso Neto (kg)
Bolsas de polietileno de primer uso, resistentes, transparentes, elaboradas con resinas naturales 100% virgen, con cerrado termo sellado hermético.	1.00

Característica del Envase secundario	Peso Neto (kg)
Bolsas resistentes con las mismas características del envase primario. Contendrá 05 unidades de presentación unitaria de 01 kg. debidamente sellada, reforzadas que permitan mantener las características del producto e inspección del lote y que eviten pérdidas y/o roturas en condiciones normales de manipuleo y transporte.	5.00

Tanto envase primario (presentación unitaria), el envase secundario y el sobre empaque deberán ser acordes al contenido de producto.

4) Tiempo de vida útil

El producto a entregar debe ser de fabricación reciente con una antigüedad no mayor a 3 meses de la fecha de entrega. La vida útil del producto debe ser como mínimo 09 meses a partir de la fecha de entrega del producto.

5) Rotulado

Debe contener la siguiente información:

- Nombre del producto Lenteja.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, de ser el caso, y nombre y dirección de la empresa comercializadora
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA.
- La indicación Prohibida su Venta- Distribución Gratuita. Logotipo de la Municipalidad Provincial del Callao.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación secundaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado ni rotulados con tintas que se desprendan fácilmente.



GERENCIA DE PROGRAMAS TRANSFERIDOS
Teléfono 4296477
Jr. Chancay N° 162 Santa Marina Sur - Callao - Perú



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
GERENCIA GENERAL DE PROGRAMAS SOCIALES

MPC	FOLIOS
GPT	15

MPC	FOLIO
GA	48

Asimismo, deberá tener en cuenta lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y el D.L. N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos.

6) REQUISITOS OBLIGATORIOS QUE DEBE PRESENTAR EL POSTOR EN EL SOBRE HABILITACIÓN Y/O PROPUESTA TÉCNICA

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG, que contemple el producto por adquirir. Este requisito debe mantenerse vigente, no suspendido ni cancelado incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de establecimiento sin suspensión ni cancelación en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del D.S. N° 004-2011-AG.

7) REQUISITOS PARA LA ENTREGA DEL PRODUCTO

Certificados de calidad, vigentes, que confirme que el bien entregado cumple con las Características del Bien, de Calidad e Inocuidad establecidas en la Ficha Técnica del producto aprobado por el OSCE del catálogo de productos autorizados para el proceso de selección por subasta inversa; especificaciones de calidad: características físico-químicas, organolépticas y de inocuidad, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (en caso el Organismo de Evaluación de la Conformidad no cuente con laboratorio acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes), de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S3, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65. Las características microbiológicas, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas. El proveedor presentará certificados e informes de ensayo vigentes que tengan una antigüedad no mayor a 90 días de su fecha de emisión.

Copia del certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, vigente expedido por el SENASA, que contemple el producto por adquirir.



GERENCIA DE PROGRAMAS TRANSFERIDOS
Teléfono 4296477
Jr. Chancay N° 162 Santa Marina Sur – Callao - Perú



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
GERENCIA GENERAL DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE PROGRAMAS TRANSFERIDOS

MPC	FOLIOS
GPT	16

MPC	FOLIO
GA	69

JUREL
BONITO 50121537003395
CABALLA

ITEM 13: PESCADO ENTERO CONGELADO

1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Son pescados con cabeza y vísceras que han sido congelados en forma individual o bloque, obtenido a partir del pescado fresco que es sometido a un proceso de congelación profunda a por lo menos -30°C ; envasados en bolsas de polietileno, empacados en cajas de cartón corrugado y almacenado en cámaras de conservación a una temperatura mínima de -18°C .

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN Y CONDICIONES SANITARIAS

El pescado fresco para ser congelado debe cumplir con los requisitos para el pescado fresco establecidos en la norma ITINTEC 041.0012 y ser previamente lavado y drenado adecuadamente. En cada bloque se emplea pescado que pertenece a una sola especie. Asimismo, durante las etapas de procesamiento del pescado fresco, desde su captura hasta su almacenamiento y transporte, deberán cumplir con lo establecido en las normas: El D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y el Decreto Supremo N° 040-2001-PE.

2. A. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

- **Especie:** Jurel, Bonito o Caballa
- **Apariencia del producto:** pescado libre de deshidratación y oxidación, libre de materias extrañas y sustancias tóxicas nocivas y ausencia de daños físicos externos. El pescado no deberá presentar desgarramiento o rotura ventral.
- **Forma:** Presentación con cabeza y vísceras
- **Color de piel:** característico de la especie.
- **Olor:** Libre de olores extraños
- **Color de agallas:** rojo oscuro
- El producto debe estar glaseado o provisto de un empaque adecuado que lo proteja.

3. CARACTERÍSTICAS DE SANIDAD Y ASPECTO DESPUES DE DESCONGELADO

El producto después de descongelado deberá presentar las siguientes características:

- **APARIENCIA:** Deberá presentar una superficie brillante, firme y elástica.
- **OJOS:** Transparente, convexos y brillantes con ausencia de mucus.
- **TEXTURA:** Tejido muscular firme al contacto de la mano.
- **OLOR:** Característico de la especie, libre de olores anormales que resulten de la descomposición o contaminación.
- **COLOR:** Típico de la especie.
- **ADITIVO:** Se permitirá el uso de los siguientes aditivos al glaseado: alginato de sodio, carboximetilcelulosa, ácido ascórbico.

4. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS: (expresados en ufc/g)

Los productos hidrobiológicos crudos, refrigerados o congelados, deberán cumplir con los requisitos microbiológicos siguientes:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por gr.	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10	10^2
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia / 25 g o mL	-----

Fuente: Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
GERENCIA GENERAL DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE PROGRAMAS TRANSFERIDOS

5. PESO PROMEDIO APROXIMADO Y TAMAÑO :

Mayor a 350 gr por unidad para la especie jurel y mayor a 300 gr para la especie caballa y de 1.0 – 1.50 kg. por unidad para la especie bonito.

La talla de acuerdo a lo establecido en el Reglamento de Ordenamiento Pesquero.

6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Por cada 100g de alimento contiene aproximadamente:

- Proteínas: 17,5 – 21,0 g
- Grasas: 1,5 – 7,5 g
- Cenizas: 1,2 – 1,8 g
- Valor calórico: 83,5 – 151,5 Kcal

* Niveles superiores en contenido de Proteínas, Grasas y Valor Calórico serán considerados conformes.

7. PRESENTACIÓN / ENVASE

- **Envase primario:** Bolsas de polietileno de baja densidad (espesor 100 micras).
- **Pescados de pesos variables:** de 0.30 kg. a 1.50 kg. por unidad.

Envase secundario	Peso (Kg)
Caja master de cartón corrugado	10 Kg -14.9 kg
	15 a 20 Kg

Los envases deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. Deberán cumplir con lo establecido en el artículo 119° del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, no deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables,

8. TIEMPO DE VIDA ÚTIL

Vida útil aproximada 12 meses, almacenado a temperaturas por debajo de -18 °C, en áreas higiénicas, protegidas de la contaminación, evitando deshidratación y libre de cualquier otro factor o condición que signifique un peligro para la integridad del envase y para la salud de los consumidores. El proveedor debe garantizar su vigencia durante este periodo, bajo condiciones controladas de almacenamiento.

Después de su distribución el consumo debe ser inmediato.

9. ROTULADO/ETIQUETADO

Debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria vigente para las actividades Pesqueras y Acuicola. Además debe cumplir con la NTP 209.038 Rotulado de Alimentos envasados.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
GERENCIA GENERAL DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE PROGRAMAS TRANSFERIDOS

MPC	FOLIOS
G/T	17

MPC	FOLIO
GA	30

- Nombre del producto
- Registro Sanitario del producto y/o certificado sanitario
- Nombre y dirección del fabricante, y/o distribuidor
- Peso neto
- Producto Peruano de ser el caso
- Fecha de producción y fecha de vencimiento
- Identificación del Lote
- Condiciones de almacenamiento.

El producto deberá ser transportado en cámara frigorífica especial, que garantice la conservación del producto hasta su destino final.

10. CERTIFICACIÓN:

Se presentara un certificado de calidad emitido por un organismo de inspección o un organismo de certificación de productos, con acreditación u autorización vigente, que confirme que el bien entregado cumple con las características de calidad y los requisitos microbiológicos y nutricionales contenidos en la presente Ficha de especificaciones técnicas.

El certificado debe consignar el lote de producción, la fecha de producción y la fecha de vencimiento, los que deben concordar con el lote entregado, no obstante, en la recepción del producto, se realizará la inspección in situ evaluando las características físicas organolépticas y de cocción del producto.

Adicionalmente la Entidad convocante podrá exigir al Contratista, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en la ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado. Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

11. DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA EN LA PROPUESTA TECNICA

Para el producto de origen nacional

- Copia Simple del Protocolo Técnico de habilitación de Planta, de procesamiento industrial vigente, otorgado por SANIPES.

Para el producto importado

- Copia del Permiso de importación y/o de la Autorización Sanitaria para el ingreso al país del producto por adquirir, vigente, otorgado por la autoridad sanitaria. El fabricante debe estar certificado con HACCP de Almacenamiento.

Nota: Los documentos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la Entidad Convocante.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
GERENCIA GENERAL DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE PROGRAMAS TRANSFERIDOS

MPC	FOLIOS
GPT	18

MPC	FOLIO
GA	51

ITEM 10: POLLO CONGELADO

1.- DEFINICIÓN: Ave de la especie Gallus domesticus, que no ha llegado al estado adulto. Unidades enteras o fracciones que previamente son sometidas a un proceso de congelación profunda a por lo menos -30°C y que es destinado para el consumo humano.

2.- REQUISITOS GENERALES: La carcasa y las menudencias deberá proceder de animales sanos, beneficiados bajo inspección veterinaria, las mismas que deben cumplir con la NTP 201.503 (Aves para consumo. Prácticas de higiene para carne de aves) y deberán proceder de centros autorizados.

La carcasa puede tener moderadas deformidades como las piernas o alas deformes, las cuales no afecten groseramente la distribución o apariencia de la carcasa o el corte. Libre de huesos rotos en ave entera o en partes, las carcasas deben estar limpias, libre de plumas con leve tolerancia de rezago de cañones de plumas (8 rezagos de cañones). Se tolerara escasos signos de quemadura por frío o escaldado. Su producción/procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Avícolas" contenida en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

3.- CARACTERÍSTICAS DE SANIDAD Y ASPECTO:

- **Aspecto** : Buena conformación de piernas y pechugas, frescos sin pulmón, ni intestinos, ni grasas, sin golpes o hematoma, sin presencia de hielo y sangre
- **Peso x unidad** : 2.00 Kg. Aproximadamente, en el caso de pollo entero.
- **Color** : propio del pollo
- **Sabor** : característico del pollo
- **Olor** : sin ninguna presencia de olor fétido.
- **Consistencia** : Firme y elástica al tacto,.
- **Debe ser aprobado** mediante inspección sanitaria.

4.- PRESENTACIÓN: bolsas con unidades enteras de pollo selladas al vacío, con rotulado, con sobre empaque de sacos de polipropileno, o envoltorio que cubre y protege íntegramente el producto tratándose de trozos o fracciones de pollo que a su vez están contenidas en cajas de cartón corrugado con seguro, de una capacidad de 25 kg. de peso neto de producto como máximo.

5.- DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA EN LA PROPUESTA TECNICA: Copia de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario, vigente, expedido por el SENASA.

Para el caso del producto importado: Copia del Permiso de importación y/o copia de la Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios (pollo congelado), vigente, otorgado por el SENASA, según el Art. 40° del D.S. N° 004-2011-AG.

Nota: Los documentos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la Entidad Convocante.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
GERENCIA GENERAL DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE PROGRAMAS TRANSFERIDOS

6.- VIDA UTIL

Mínimo 12 meses a partir de la fecha de producción y recepción del producto, bajo estrictas condiciones de almacenamiento, a temperaturas de congelación de -18°C como mínimo.

7.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (expresados en ufc/g) la carne de ave congelada, deberán cumplir con los requisitos microbiológicos siguientes:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por gr.	
					m	M
Aerobios mesófilos (30°C)	2	3	5	2	10^5	10^7
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia / 25 g	-----

Fuente: Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA.

8.- ENVASE: Primario: Bolsa de polietileno de alta densidad, debe ser impermeable, resistente y proteger al producto. • Secundario: Caja de cartón corrugado con seguro y/o saco de polipropileno fácilmente higienizable, con rotulado, resistente a la manipulación durante el transporte y que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento.

9.- ROTULADO: Cumplir con la NTP 209.038 2009. Aves de Consumo. La etiqueta y/o rotulado indicará claramente los siguientes datos:

- Registro Sanitario del producto de ser el caso, vigente, y/o Certificación sanitaria similar del país de procedencia para el caso del producto importado.
- Nombre y dirección del fabricante, envasador y/o distribuidor
- Peso neto
- Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento expedido por el SENASA o la autorización similar del país de origen para el caso del producto importado.
- Producto Peruano y/o país de procedencia en el caso de producto importado
- Fecha de producción y vencimiento
- Identificación del Lote
- Condiciones de almacenamiento y/o conservación.

Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

10. - TRANSPORTE:

- Al producto deberá darse golpe de frío y ser transportado en cámara frigorífica especial, que garantice la conservación del producto hasta su destino final.
- El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la "Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas mediante R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, el cual debe considerar entre otros, lo siguiente:
- El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas.
- El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos.
- Se debe mantener el control de la temperatura y humedad.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
GERENCIA GENERAL DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE PROGRAMAS TRANSFERIDOS

MPC	FOLIOS
GPT	19

MPC	FOLIO
GA	52

11.- CERTIFICADOS: Se presentará un certificado de calidad emitido por un organismo de inspección o un organismo de certificación de productos, con acreditación u autorización vigente, que confirme que el bien entregado cumple con las especificaciones de sanidad y aspecto y las características microbiológicas establecidas en la presente ficha y/o Copia del certificado sanitario de inspección veterinaria del lote por entregar para el caso del producto importado. El certificado debe consignar el lote de producción, la fecha de producción y la fecha de vencimiento los que deben concordar con el lote entregado. Se evaluará también características organolépticas y de cocción en la recepción del producto.

Adicionalmente la Entidad convocante podrá exigir al Contratista, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado Pollo Congelado cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en la ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado u autorizado. Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

[Handwritten signature]





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
GERENCIA GENERAL DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE PROGRAMAS TRANSFERIDOS

MPC	FOLIOS
GPT	20

SIE 50427100 329906

MPC	FOLIO
GA	59

ITEM 14: FRIJOL RED KINDER Calidad 2 superior

- a) **Denominación Técnica:** Frijol Red Kinder Calidad 2- Superior
- b) **Vida Útil:** 12 meses como mínimo posteriores a la fecha de entrega y recepción del producto.
- c) La calidad del producto será verificada al momento que el contratista realiza la entrega del alimento. En la recepción se evaluará las características físicas organolépticas y de cocción del producto, si una parte o el total del lote del alimento es rechazado únicamente por no estar acorde a las características organolépticas de sabor, olor y color y/o demasiado tiempo de cocción, el contratista tiene un plazo no mayor de 2 días para subsanar y/o entregar un nuevo lote conforme; vencido dicho plazo y no entregó el producto se le atribuye el incumplimiento
- d) El contratista es responsable de mantener durante el transporte y la entrega de los productos, las condiciones sanitarias acordes con las disposiciones del Art. 75° del Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y demás normativas sanitarias aplicables vigentes y normas técnicas peruanas.
- e) Los establecimientos de los postores donde produzcan y/o envasen, comercialicen o almacenen los productos ofertados deben contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables.
- f) La conformidad de recepción no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por vicios ocultos, garantizándose el producto hasta el término de su vida útil por cuenta y responsabilidad del contratista.
- g) **El Envase.-** Deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes, estar bien cosidos o sellados, y de color transparente que facilite los muestreos e inspecciones.

Características del envase:

La estructura	: Sacos de rafia de poliolefinas o polipropileno
Color	: Natural que permita ver el contenido
Peso mínimo	: 85.00 grs. para envases de 50 kg. y de menor peso para envases de menor capacidad
Medidas del envase	: ancho: 56 cm, largo: 92 cm. para envases de 50 kg. y de menor medida para envases menores, Trama 10 cintas / pulgadas Urdimbre 10 cintas / pulgadas
Cosido	: Que impida la fuga del producto por las puntadas. La fuerza para la rotura del hilo no deberá ser menor que la de la cinta.



- h) En el **rotulado** de los envases deberá especificar lo siguiente: logotipo de la Municipalidad Provincial del Callao, Frase "DISTRIBUCION GRATUITA" "PROHIBIDA SU VENTA" y la Frase "PRODUCTO PERUANO", Número de Autorización Sanitaria del establecimiento que realiza el procesamiento primario, otorgado por el SENASA, y demás datos del Rotulado que se detallan en la Ficha Técnica del producto publicada por el OSCE en el listado de bienes comunes. El rotulado debe cumplir con la NTP 209.038 2009 /revisada el 2014, debiendo consignar entre otros la fecha de producción, fecha de vencimiento, Nombre del producto: Frijol Red Kinder calidad 2 superior; condiciones de almacenamiento, etc.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
GERENCIA GENERAL DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE PROGRAMAS TRANSFERIDOS

Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo

El rotulado de los envases es a tres colores, según ANEXO 05.

- i) **CERTIFICACIÓN:** En la entrega y/o recepción del producto Deberá presentar un certificado de calidad emitido por un organismo de inspección autorizado y/o acreditado o un organismo de certificación de productos, con acreditación u autorización vigente, que confirme que el bien entregado cumple con las características específicas de calidad e inocuidad referidas en el literal 2. **Características del bien**, contenidas en la ficha técnica del producto aprobada por el OSCE.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Características organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.	NTP. 205.015:2015. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos
Color	Característico a la	
Aspecto	Exento de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y materias	

Características físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 15%	NTP. 205.015:2015. LEGUMINOSA S. Frijol. Requisitos
Grado de	Superior	Extra
Grano enfermo	0 %	0 %
Grano picado	2 %	1 %
Grano partido o	2 %	1 %
Grano arrugado	2 %	1 %
Materias	0.75%	0.5 %
Variedad	2 %	1 %

Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	C	Límite por g
Mohos	2	3	10
			105

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.1)



- a) El certificado debe consignar el lote entregado, la fecha de producción y la fecha de vencimiento, los que deben concordar con el lote entregado. Para la entidad adquiriente este certificado tendrá una vigencia máxima de 90 días a partir de su fecha de emisión.
- b) **Peso Neto:** El producto será entregado en envases individuales en las presentaciones de 10 kg., 20 kg., ó 50 kg., cuyo detalle será proporcionado en forma mensual al proveedor, en coordinación con el área de almacén de la Gerencia de Programas Transferidos, previo a la entrega y/o recepción del producto.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
GERENCIA GENERAL DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE PROGRAMAS TRANSFERIDOS

MPC	FOLIOS
GPT	21

MPC	FOLIO
GA	54

c) **DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA EN LA PROPUESTA TECNICA**

1) Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realiza el procesamiento primario, otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011- AG, el mismo que debe mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dicho documento y entregar una copia a la Entidad Contratante.

2) Copia de la ficha técnica del envase utilizado en la elaboración del producto, emitido por el fabricante del envase.

Nota: El producto debe cumplir con las condiciones detalladas en la Ficha Técnica del producto publicada por el OSCE en el listado de bienes comunes, cuya inclusión en los procesos de compra por la modalidad de subasta inversa es obligatoria.

Adicionalmente la Entidad convocante podrá exigir al Contratista, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Arroz Superior Mejorado, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en la ficha técnica. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado. Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
GERENCIA GENERAL DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE PROGRAMAS TRANSFERIDOS

MPC	FOLIOS
GPT	22
MPC	FOLIO
GA	55

ITEM 12: HIGADO DE RES

1. - DEFINICION:

Son cortes obtenidos de la menudencia del ganado vacuno sacrificado, para ser consumidas por el ser humano, que son sometidos a un proceso de congelación profunda en forma individual o bloque, a por lo menos -30°C, envasado en bolsas de polietileno y empacado en sacos de polipropileno y/o cajas de cartón corrugado, y almacenado en cámaras de conservación con una temperatura mínima - 18°C.

2.- REQUISITOS GENERALES.

- El hígado de las reses debe proceder de centros autorizados, animales sanos y beneficiados bajo inspección veterinaria.

3.- CARACTERISTICAS DE SANIDAD Y ASPECTO

- Aspecto: buena formación de la menudencia, sin golpes o hematomas, sin presencia de hielo o agua y sangre
- No debe tener manchas verdosas y la superficie sin babosidad
- Color: propio del hígado de res.
- Olor: Sin presencia de olor fétido. Olor Sui generis característico del producto y exento de cualquier olor anormal.
- Consistencia: Firme y elástico al tacto y presión del dedo,
- Tipo: Congelado Vacuno Nacional o Congelado Importado.
- Debe ser aprobado mediante inspección sanitaria.

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (expresados en ufc/g):

El hígado de res congelado debe cumplir los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad establecidos en la norma sanitaria, ítem X.4 Visceras de aves, bovinos, ovinos, refrigeradas y congeladas.

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por gr.	
					m	M
<i>Aerobios mesófilos</i>	2	3	5	2	10 ⁵	10 ⁷
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	50	5x10 ²
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia / 25 g	-----

Fuente: Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA que contiene a la NTS N° 071-MINSA/DIGESA - V 01

5.- PRESENTACION:

Cajas de cartón grueso corrugado que contiene 02 bloques o piezas de 5 a 10 kilos, cada una en su empaque o envoltorio que cubre y protege íntegramente el producto congelado. Las cajas cuentan con seguro y son de una capacidad de 20 kg. de peso neto de producto como máximo, selladas y/o rotuladas.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
GERENCIA GENERAL DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE PROGRAMAS TRANSFERIDOS

MPC	FOLIOS
GPT	23

MPC	FOLIO
GA	56

6.- DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA EN LA PROPUESTA TECNICA

Copia de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario, vigente, expedido por el SENASA, donde este considerado el producto por adquirir.

Para el caso del producto importado: Copia del Permiso de importación y/o copia de la Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios (Hígado de res), vigente, otorgado por el SENASA, según el Art. 40° del D.S. N° 004-2011-AG.

Nota: Los documentos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la Entidad Convocante.

7.- VIDA UTIL

Mínimo 12 meses a partir de la fecha de producción y/o recepción del producto, bajo estrictas condiciones de almacenamiento, a temperaturas de congelación de - 18 °C como mínimo.

8.- ENVASE: Primario: Bolsa de polietileno de alta densidad, debe ser impermeable, resistente y proteger al producto. • Secundario: Caja de cartón corrugado con seguro, rotulado, resistente a la manipulación durante el transporte y que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento.

9.- ROTULADO: Cumplir con la NTP 209.038 2009. La etiqueta y/o rotulado indicará claramente los siguientes datos:

- Registro Sanitario del producto de ser el caso, y/o Certificación sanitaria similar del país de procedencia para el caso del producto importado.
- Nombre y dirección del fabricante, envasador y/o distribuidor
- Peso neto
- Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento expedido por el SENASA o la autorización similar del país de origen para el caso del producto importado.
- Producto Peruano y/o país de procedencia en el caso de producto importado
- Fecha de producción y vencimiento
- Identificación del Lote
- Condiciones de almacenamiento y/o conservación.

Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

10. - TRANSPORTE:

- El producto deberá darse golpe de frío y ser transportado en cámara frigorífica especial, que garantice la conservación del producto hasta su destino final.
- El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la "Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas mediante R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, el cual debe considerar entre otros, lo siguiente:
- El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas.
- El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos.
- Se debe mantener el control de la temperatura y humedad.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
GERENCIA GENERAL DE PROGRAMAS SOCIALES
GERENCIA DE PROGRAMAS TRANSFERIDOS

MPC	FOLIOS
GPT	24

MPC	FOLIO
GA	57

11.- CERTIFICADOS: Se presentará un certificado de calidad emitido por un organismo de inspección o un organismo de certificación de productos, con acreditación u autorización vigente, que confirme que el bien entregado cumple con las especificaciones de sanidad y aspecto y las características microbiológicas establecidas en la presente ficha y/o Copia del certificado sanitario de inspección veterinaria del lote por entregar para el caso del producto importado. El certificado debe consignar el lote de producción, la fecha de producción y la fecha de vencimiento los que deben concordar con el lote entregado. Se evaluará también características organolépticas y de cocción en la recepción del producto.

Adicionalmente la Entidad convocante podrá exigir al Contratista, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado Pollo Congelado cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en la ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado u autorizado. Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

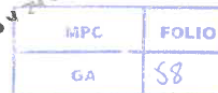




MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
GERENCIA GENERAL DE PROGRAMAS SOCIALES



S/E
5047400300330411



ESPECIFICACIONES TECNICAS ALVERJA VERDE

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica : Alverja verde . grado de calidad 2
1.2 Tipo de alimentos : No perecibles
1.3 Grupo de alimentos : Menestra.
1.4 Descripción General : Es el grano maduro y seco de la alverja

2) CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características de calidad: Organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.	NTP. 205.025:2014. LEGUMINOSAS. Alverja partida. Requisitos
Color	Característico a la variedad.	
Aspecto	Variedad homogénea. Exento de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y materias extrañas.	

2.2 Características de calidad: Físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 15%	NTP. 205.025:2014. LEGUMINOSAS. Alverja partida. Requisitos
Grado de calidad	Superior (máximo)	
Grano infectado	0%	
Grano picado	0.8 %	
Grano partido o quebrado	2 %	
Grano con cascara (testa)	2 %	
Grano arrugado	5%	
Grano quemado	0.5 %	
Materias extrañas	0.2 %	

2.3 Inocuidad

Debe cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente, y el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007 -98-SA y sus modificatorias y normas complementarias como la R.M N°591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.1).



GERENCIA DE PROGRAMAS TRANSFERIDOS
Teléfono 4296477
Jr. Chancay N° 162 Santa Marina Sur - Callao - Perú



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
GERENCIA GENERAL DE PROGRAMAS SOCIALES

3) **ENVASE/PRESENTACION**

Característica del Envase primario (presentación unitaria)	Peso Neto (kg)
Bolsas de polietileno de primer uso, resistentes, transparentes, elaboradas con resinas naturales 100% virgen, con cerrado termo sellado hermético.	1.00

Característica del Envase secundario	Peso Neto (kg)
Bolsas resistentes con las mismas características del envase primario. Contendrá 05 unidades de presentación unitaria de 01 kg. debidamente sellada, reforzadas que permitan mantener las características del producto e inspección del lote y que eviten pérdidas y/o roturas en condiciones normales de manipuleo y transporte.	5.00

Tanto envase primario (presentación unitaria), el envase secundario y el sobre empaque deberán ser acordes al contenido de producto.

4) **Tiempo de vida útil**

El producto a entregar debe ser de fabricación reciente con una antigüedad no mayor a 3 meses de la fecha de entrega. La vida útil del producto debe ser como mínimo 09 meses a partir de la fecha de entrega del producto.

5) **Rotulado**

Debe contener la siguiente información:

- Nombre del producto Lenteja.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, de ser el caso, y nombre y dirección de la empresa comercializadora
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA.
- La indicación Prohibida su Venta- Distribución Gratuita. Logotipo de la Municipalidad Provincial del Callao.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación secundaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado ni rotulados con tintas que se desprendan fácilmente.

[Firma manuscrita]



GERENCIA DE PROGRAMAS TRANSFERIDOS
Teléfono 4296477
Jr. Chancay N° 162 Santa Marina Sur - Callao - Perú



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
GERENCIA GENERAL DE PROGRAMAS SOCIALES

MPC	FOLIOS
GPT	26
MPC	FOLIO
GA	59

Asimismo, deberá tener en cuenta lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y el D.L. N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos.

6) REQUISITOS OBLIGATORIOS QUE DEBE PRESENTAR EL POSTOR EN EL SOBRE HABILITACIÓN Y/O PROPUESTA TÉCNICA

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG, que contemple el producto por adquirir. Este requisito debe mantenerse vigente, no suspendido ni cancelado incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de establecimiento sin suspensión ni cancelación en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del D.S. N° 004-2011-AG.

7) REQUISITOS PARA LA ENTREGA DEL PRODUCTO

Certificados de calidad, vigentes, que confirme que el bien entregado cumple con las Características del Bien, de Calidad e Inocuidad establecidas en la Ficha Técnica del producto aprobado por el OSCE del catálogo de productos autorizados para el proceso de selección por subasta inversa; especificaciones de calidad: características físico-químicas, organolépticas y de inocuidad, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INDECOPI y/o INACAL (en caso el Organismo de Evaluación de la Conformidad no cuente con laboratorio acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes), de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S3, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65. Las características microbiológicas, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas. El proveedor presentará certificados e informes de ensayo vigentes que tengan una antigüedad no mayor a 90 días de su fecha de emisión.

Copia del certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, vigente expedido por el SENASA, que contemple el producto por adquirir.



GERENCIA DE PROGRAMAS TRANSFERIDOS
Teléfono 4296477
Jr. Chancay N° 162 Santa Marina Sur - Callao - Perú

REQUISITOS DE HABILITACION

REQUISITOS DE HABILITACION ARROZ PILADO SUPERIOR Y ACEITE VEGETAL

- 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° 449-2006/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.

REQUISITOS DE HABILITACION LENTEJA, FRIJOL CABALLERO Y ARVEJA

- 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.



REQUISITOS DE HABILITACION PIERNA ENTERA DE POLLO CONGELADO Y HIGADO CONGELADO

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



REQUISITOS DE HABILITACION PESCADO ENTERO CONGELADO

- 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° 0402001-PE, y sus modificatorias.

En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de 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° 0122013-PRODUCE, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.

Importante

- *Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- *El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal i) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*
- *Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*

CAPÍTULO IV PROFORMA DEL CONTRATO

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de bienes: “ADQUISICION DE PRODUCTOS CARNICOS Y MENUENCIAS PARA LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO”, que celebra de una parte la Municipalidad Provincial del Callao, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el comité de selección adjudicó la buena pro de la **CONTRATACION DIRECTA N° 001-2023-MPC/OEC** para la **contratación del suministro de bienes: “ADQUISICION DE PRODUCTOS CARNICOS Y MENUENCIAS PARA LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO”**, 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 la contratación del suministro de bienes: “**ADQUISICION DE PRODUCTOS CARNICOS Y MENUENCIAS PARA LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO**”.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

Este monto comprende el costo de los bienes, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁸

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

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

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza

⁸ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es hasta abastecer el último pedido según cronograma de entregas, el mismo que se computa desde EL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO.

N°	PRODUCTO	1RA ENTREGA a los cinco días de suscrito el contrato	2 DA ENNTREGA 23/02/2023	3 RA ENTREGA 10 17/03/2023	TOTAL
1	ARROZ PILADO	75092.00	75092.00	75092.00	225276
2	ACEITE VEGETAL	5575	5575	5575	16725
3	LENTEJA	10085.50			10085.50
4	FRIJOL CABALLERO		10085.50		10085.50
5	ALVERJA VERDE			10085.50	10085.50

N°	PRODUCTO	1RA ENTREGA a los cinco días de suscrito el contrato		2 DA ENTREGA		3 RA ENTREGA		TOTAL
				27/02/2023	28/02/2023	23/03/2023	24/03/2023	
6	POLLO CONGELADO	5025.85	5025.85					10051.70
7	PESCADO CONGELADO			5025.85	5025.85			10051.70
8	HIGADO DE RES					5025.85	5025.85	10051.70

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

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

Importante

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

- “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.”*

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 NOVENA: 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 AREA O

UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN y la conformidad será otorgada por la GERENCIA DE PROGRAMAS TRANSFERIDOS en el plazo máximo de SIETE (7) 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 DÉCIMA: 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 UNDÉCIMA: 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 (1) AÑO contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: 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 TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: 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 QUINTA: 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 SEXTA: 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 SETIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁹

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

⁹ 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).

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 OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁰.

¹⁰ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

CONTRATACION DIRECTA N° 001-2023-MPC/OEC

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 ¹¹	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹²

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.

¹¹ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

¹² Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001-2023-MPC/OEC**

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 ¹³	Sí		No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁴	Sí		No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁵	Sí		No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

¹³ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁴ Ibídem.

¹⁵ Ibídem.

Correo electrónico del consorcio:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁶

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.

¹⁶ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001-2023-MPC/OEC
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento:

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

CONTRATACION DIRECTA N° 001-2023-MPC/OEC

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

CONTRATACION DIRECTA N° 001-2023-MPC/OEC

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° 001-2023-MPC/OEC**.

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] [%]¹⁷

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁸

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%¹⁹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

¹⁸ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁹ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

.....
Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

Importante

De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001-2023-MPC/OEC**

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

“Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]”.

ANEXO N° 7

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001-2023-MPC/OEC

Presente. -

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁰	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²¹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²² DE:	MONEDA	IMPORTE ²³	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁴	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁵
1										
2										
3										
4										

²⁰ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²¹ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²² Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

²³ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁴ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁵ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁰	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²¹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²² DE:	MONEDA	IMPORTE ²³	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁴	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁵
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 8

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001-2023-MPC/OEC
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.