

BASES INTEGRADAS DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrear.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019

Modificadas en marzo 2019, junio 2019, diciembre 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022

**BASES INTEGRADAS DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA
PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES**



ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 023-2023-MPC/CS-2

SEGUNDA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES
ADQUISICION DE ALIMENTOS SIN FICHA TECNICA
PARA EL COMEDOR DEL PUEBLO TERESA
IZQUIERDO**

[Firma manuscrita]

DEBER DE COLABORACIÓN

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista, deben conducir su actuación conforme a los principios previstos en la Ley de Contrataciones del Estado.

En este contexto, se encuentran obligados a prestar su colaboración al OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI, en todo momento según corresponda a sus competencias, a fin de comunicar presuntos casos de fraude, colusión y corrupción por parte de los funcionarios y servidores de la Entidad, así como los proveedores y demás actores que participan en el proceso de contratación.

De igual forma, deben poner en conocimiento del OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI los indicios de conductas anticompetitivas que se presenten durante el proceso de contratación, en los términos del Decreto Legislativo N° 1034, "Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas", o norma que la sustituya, así como las demás normas de la materia.

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista del proceso de contratación deben permitir al OSCE o a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI el acceso a la información referida a las contrataciones del Estado que sea requerida, prestar testimonio o absolución de posiciones que se requieran, entre otras formas de colaboración.

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(ESTA SECCIÓN NO DEBE SER MODIFICADA EN NINGÚN EXTREMO, BAJO SANCIÓN DE NULIDAD)

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF.

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

1.2. CONVOCATORIA

Se realiza a través de su publicación en el SEACE de conformidad con lo señalado en el artículo 54 del Reglamento, en la fecha señalada en el calendario del procedimiento de selección, debiendo adjuntar las bases y resumen ejecutivo.

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Guía para el registro de participantes electrónico" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en el numeral 72.4 del artículo 72 del Reglamento y el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

Importante

- *No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten en forma física.*
- *Cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente.*

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 y en el artículo 90 del Reglamento.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

El participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

Importante

Los integrantes de un consorcio no pueden presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un procedimiento de selección, o en un determinado ítem cuando se trate de procedimientos de selección según relación de ítems.

¹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

En la apertura electrónica de la oferta, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el numeral 74.1 y el literal a) del numeral 74.2 del artículo 74 del Reglamento.

En el supuesto de que dos (2) o más ofertas empaten, la determinación del orden de prelación de las ofertas empatadas se efectúa siguiendo estrictamente el orden establecido en el numeral 91.1 del artículo 91 del Reglamento.

El desempate mediante sorteo se realiza de manera electrónica a través del SEACE.

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

La calificación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS


La subsanación de las ofertas se sujeta a lo establecido en el artículo 60 del Reglamento. El plazo que se otorgue para la subsanación no puede ser inferior a un (1) día hábil.

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

La presentación de las subsanaciones se realiza a través del SEACE. No se tomará en cuenta la subsanación que se presente en físico a la Entidad.


1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección según corresponda, revisa las ofertas económicas que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.



De rechazarse alguna de las ofertas calificadas, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO



Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación, rechazo y el otorgamiento de la buena pro.

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

En caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento.

El consentimiento del otorgamiento de la buena pro se publica en el SEACE al día hábil siguiente de producido.

Importante

Una vez consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el órgano de la Entidad al que se haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro conforme lo establecido en el numeral 64.6 del artículo 64 del Reglamento.



CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

A través del recurso de apelación se pueden impugnar los actos dictados durante el desarrollo del procedimiento de selección hasta antes del perfeccionamiento del contrato.

El recurso de apelación se presenta ante la Entidad convocante, y es conocido y resuelto por su Titular, cuando el valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT. Cuando el valor estimado sea mayor a dicho monto, el recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

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

Los actos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por el Titular de la Entidad que afecten la continuidad de este, se impugnan ante el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.

- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Los plazos y el procedimiento para perfeccionar el contrato se realiza conforme a lo indicado en el artículo 141 del Reglamento.

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

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el valor estimado del ítem corresponda al parámetro establecido en el párrafo anterior.

Importante

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

Para perfeccionar el contrato, el postor ganador de la buena pro debe presentar los documentos señalados en el artículo 139 del Reglamento y los previstos en la sección específica de las bases.

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

Como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, el postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del mismo por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original. Esta se mantiene vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorias, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.
- 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 establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

En caso se haya previsto en la sección específica de las bases la entrega de adelantos, el contratista debe presentar una garantía emitida por idéntico monto conforme a lo estipulado en el artículo 153 del Reglamento.

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido previsto en la sección específica de las bases.

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con el artículo 162 del Reglamento.

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

La Entidad puede establecer penalidades distintas a la mencionada en el numeral precedente, según lo previsto en el artículo 163 del Reglamento y lo indicado en la sección específica de las bases.

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley y 164 del Reglamento.

3.8. PAGOS

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del

funcionario que debe emitir la conformidad.

En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

Advertencia

En caso de retraso en los pagos a cuenta o pago final por parte de la Entidad, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, esta reconoce al contratista los intereses legales correspondientes, de conformidad con el artículo 39 de la Ley y 171 del Reglamento, debiendo repetir contra los responsables de la demora injustificada.

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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





SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
RUC N° : 20131369558
Domicilio legal : JR. PAZ SOLDAN 252-CALLAO
Teléfono: : 01-2016411
Correo electrónico: : logistica.procesos.mpc03@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de la ADQUISICION DE ALIMENTOS SIN FICHA TECNICA PARA EL COMEDOR DEL PUEBLO TERESA IZQUIERDO

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N°02 correlativo 001-2023-AS-23-MPC-OGAF-2 el 17 de agosto del 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS DETERMINADOS – IMPUESTOS MUNICIPALES

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No corresponde.

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

Se ha verificado que los bienes requeridos pueden ser cubiertos por un solo postor.

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

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

CRONOGRAMA DE ENTREGA

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2023

FRUTAS, VERDURAS Y HIERBAS AROMÁTICAS / SEMANALES

N°	ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS											
				PRIMER GRUPO			SEGUNDO GRUPO				TERCER GRUPO				
				A LOS TRES DIAS SIGUIENTES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	13/05/23	20/06/23	27/04/23	04/07/23	11/07/23	18/07/23	25/07/23	01/08/23	08/08/23	15/08/23	22/08/23
1	Aceituna	KG	5.2	0	0	0	0	1.4	0	0	0	0	0	0	0
2	Aji Amarillo Entero	KG	100.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8
3	Albahaca	KG	22.4	2.8	0	0	0	2.8	0	0	0	2.8	0	0	2.8
4	Anís fresco	KG	84	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8
5	Apio	UNIDAD	180	6	3	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
6	Betarraga	KG	238	0	0	0	0	34	0	0	0	34	0	0	34
7	Brocoli	KG	735	0	105	0	0	0	105	0	0	0	0	105	0
8	Cajú	KG	616	77	0	0	0	77	0	0	0	0	77	0	0
9	Cebolla China	KG	49	0	7	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0
10	Cebolla de Cabeza	KG	3760	126	126	126	126	126	126	126	126	126	126	126	126
11	Choclo Desgranado	KG	252	14	7	14	7	7	7	7	7	7	7	7	7
12	Coliflor	KG	735	0	0	0	105	0	0	0	105	0	0	0	105
13	Culantro	KG	128.0	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8
14	Espinaca	KG	510	50	5	5	5	50	5	5	5	50	5	5	50
15	Habas frescas	KG	76.5	4.5	0	4.5	0	4.5	0	4.5	0	4.5	0	0	4.5
16	Hierba buena	KG	7.2	0.2	0.4	0.2	0.2	0.2	0.4	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.4
17	Hierba lusa	KG	49	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
18	Huacatay	KG	4.9	0	0	0.7	0	0	0	0	0.7	0	0	0	0.7
19	Kion	KG	5.6	0	0.4	0	0	0.4	0	0	0.4	0	0.4	0	0
20	Manzana Winter	KG	6550	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185
21	Manzanilla	KG	49	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
22	Menta	KG	16.5	1.5	0	0	0	1.5	0	0	0	1.5	0	0	0
23	Nabo	UNIDAD	190	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
24	Olivo	KG	784	0	0	112	0	0	0	112	0	0	0	112	0
25	Perejil	KG	23	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7
26	Pimiento	KG	195	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5
27	Poro	UNIDAD	180	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
28	Tomate	KG	640	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28
29	Zanahoria	KG	1050	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35

*Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega: Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorizaciones Sanitarias vigentes, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, para los cuales se deberá tener en cuenta su vigencia.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.



CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2023

FRUTAS, VERDURAS Y HIERBAS AROMÁTICAS / SEMANALES

N°	ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS											
				CUARTO GRUPO				QUINTO GRUPO				SEXTO GRUPO			
				05/05/23	12/05/23	19/05/23	26/05/23	02/06/23	09/06/23	16/06/23	23/06/23	30/06/23	07/07/23	14/07/23	21/07/23
1	Aceituna	KG	5.2	0	0	0	0	1.4	0	0	0	1	0	0	0
2	Aji Amarillo Entero	KG	100.8	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6
3	Albahaca	KG	22.4	0	0	0	0	2.8	0	0	0	2.8	0	0	2.8
4	Anís fresco	KG	84	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8
5	Apio	UNIDAD	180	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
6	Betarraga	KG	238	0	0	0	0	34	0	0	0	34	0	0	34
7	Brocoli	KG	735	0	105	0	0	0	105	0	0	0	0	0	105
8	Cajú	KG	616	0	77	0	0	0	77	0	0	0	77	0	0
9	Cebolla China	KG	49	0	7	0	0	0	7	0	0	0	7	0	0
10	Cebolla de Cabeza	KG	3760	126	126	126	126	126	126	126	126	126	126	126	126
11	Choclo Desgranado	KG	252	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
12	Coliflor	KG	735	0	0	0	105	0	0	0	105	0	0	0	105
13	Culantro	KG	128.0	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6
14	Espinaca	KG	510	5	5	5	5	50	5	5	5	50	5	5	50
15	Habas frescas	KG	76.5	4.5	0	4.5	0	4.5	0	4.5	0	4.5	0	0	4.5
16	Hierba buena	KG	7.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.4	0.4	0.2	0.2	0.2	0.4
17	Hierba lusa	KG	49	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
18	Huacatay	KG	4.9	0	0	0.7	0	0	0	0	0.7	0	0	0	0.7
19	Kion	KG	5.6	0.4	0	0.4	0	0.4	0	0.4	0	0.4	0	0.4	0
20	Manzana Winter	KG	6550	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185
21	Manzanilla	KG	49	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
22	Menta	KG	16.5	1.5	0	0	0	1.5	0	0	0	1.5	0	0	0
23	Nabo	UNIDAD	190	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
24	Olivo	KG	784	0	0	112	0	0	0	112	0	0	0	0	112
25	Perejil	KG	23	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7
26	Pimiento	KG	195	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5
27	Poro	UNIDAD	180	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
28	Tomate	KG	640	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28
29	Zanahoria	KG	1050	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35

*Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega: Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorizaciones Sanitarias vigentes, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, para los cuales se deberá tener en cuenta su vigencia.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.



CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2023

FRUTAS, VERDURAS Y HIERBAS AROMÁTICAS / SEMANALES

N°	ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS			
				SEPTIMO GRUPO			
				05/12/23	12/12/23	19/12/23	26/12/23
1	Acelga	KG	5.2	1.4	0	0	0
2	Aji Amarillo Entero	KG	130.8	3.8	5.6	3.8	5.6
3	Albahaca	KG	22.4	0	2.8	0	0
4	Anis fresco	KG	84	2.8	2.8	2.8	2.8
5	Apio	UNIDAD	180	6	6	6	6
6	Betarraga	KG	238	0	34	0	0
7	Brocoli	KG	735	0	0	0	105
8	Calhua	KG	616	0	0	77	0
9	Cebolla China	KG	49	0	0	0	7
10	Cebolla de Cabeza	KG	3780	126	126	126	126
11	Choclo Desgranado	KG	259	14	14	14	14
12	Coliflor	KG	735	105	0	0	0
13	Culantro	KG	128.8	2.8	5.6	2.8	5.6
14	Espinaca	KG	510	5	50	5	5
15	Habas frescas	KG	76.5	4.5	4.5	4.5	4.5
16	Hierba buena	KG	7.2	0.2	0.2	0.2	0.2
17	Hierba Luisa	KG	49	2.5	2.5	2.5	2.5
18	Huacatay	KG	4.9	0	0.7	0	0
19	Kion	KG	5.6	0.4	0	0	0.4
20	Manzana Winter	KG	5550	185	185	185	185
21	Manzanilla	KG	49	2.5	2.5	2.5	2.5
22	Menta	KG	16.5	1.5	1.5	1.5	1.5
23	Nabo	UNIDAD	180	6	6	6	6
24	Olluco	KG	784	0	112	0	0
25	Perejil	KG	23	1.2	1.2	1.2	1.2
26	Pimiento	KG	155	6.5	6.5	6.5	6.5
27	Porro	UNIDAD	180	6	6	6	6
28	Tomate	KG	340	28	28	28	28
29	Zanahoria	KG	1050	35	35	35	35

*Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega: Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorizaciones Sanitarias vigentes, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, para los cuales se deberá tener en cuenta su vigencia.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.



[Handwritten signature]

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2023

CARNES Y LACTEOS / PEDIDO SEMANAL

CARNES Y LACTEOS / PEDIDO SEMANAL																
Nº	ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS												
				PRIMER GRUPO				SEGUNDO GRUPO				TERCER GRUPO				
				A LOS TRES DIAS SIGUIENTES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	13/06/23	20/06/23	27/06/23	04/07/23	11/07/23	18/07/23	25/07/23	01/08/23	08/08/23	15/08/23	22/08/23	29/08/23
1	Carne de res	KG	1040	0	0	80	80	0	80	0	80	80	0	0	80	0
2	Carne Molida	KG	630	45	0	0	0	45	0	0	45	0	45	0	0	45
3	Conserva de Pescado	LATA	2940	420	0	0	0	420	0	0	0	420	0	0	0	0
4	Mantequilla	KG	64.8	2	2	2	2	2	2	2	3.2	2	2	2	3.2	2
5	Leche sin Lactosa UHT Tetra Pack de 1 litro	CAJA	4146	558	0	0	0	618	0	0	0	558	0	0	0	0
6	Pavita	KG	570	0	0	0	0	0	0	0	190	0	0	0	0	0
7	Queso	KG	272	10	10	6	10	10	6	10	10	10	6	6	10	10
8	Sangrecita de Pollo	KG	1190	25	80	25	25	25	25	80	25	25	80	25	25	25

*Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega: Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorizaciones Sanitarias, Registro Sanitario y HACCP o PGHA, vigentes; así como para el caso de la conserva de pescado copia del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente y Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, los cuales dependen del lote entregado y a partir de la segunda entrega, sólo los otros certificados indicados en las Especificaciones Técnicas, los cuales dependen del lote entregado.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.



OLG

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2023

CARNES Y LACTEOS / PEDIDO SEMANAL

CARNES Y LACTEOS / PEDIDO SEMANAL																
Nº	ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS												
				CUARTO GRUPO				QUINTO GRUPO					SEXTO GRUPO			
				06/09/23	12/09/23	19/09/23	26/09/23	03/10/23	10/10/23	17/10/23	24/10/23	31/10/23	07/11/23	14/11/23	21/11/23	28/11/23
1	Carne de res	KG	1040	0	0	80	80	0	80	0	80	0	80	0	0	80
2	Carne Molida	KG	630	0	45	0	0	0	45	0	45	45	0	0	45	0
3	Conserva de Pescado	LATA	2940	420	0	0	0	420	0	0	0	0	420	0	0	0
4	Mantequilla	KG	64,8	2	2	2,8	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2,8
5	Leche sin Lactosa UHT Tetra Pack de 1 litro	CAJA	4146	558	0	0	0	678	0	0	0	0	558	0	0	0
6	Pavita	KG	570	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7	Queso	KG	272	10	6	10	10	10	6	10	10	10	10	6	10	10
8	Sangrecita de Pollo	KG	1190	25	80	25	25	25	25	80	25	80	25	25	80	25

*Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega: Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorizaciones Sanitarias, Registro Sanitario y HACCP o PGHA, vigentes; así como para el caso de la conserva de pescado copia del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente y Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, los cuales dependen del lote entregado y a partir de la segunda entrega, sólo los otros certificados indicados en las Especificaciones Técnicas, los cuales dependen del lote entregado.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.



OLG

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2023

CARNES Y LACTEOS / PEDIDO SEMANAL

N°	ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS			
				SEPTIMO GRUPO			
				05/12/23	12/12/23	19/12/23	26/12/23
1	Carne de res	KG	1040	0	80	0	0
2	Carne Molida	KG	630	45	0	45	90
3	Conserva de Pescado	LATA	2940	420	0	0	0
4	Mantequilla	KG	64.8	2	2	2	2.8
5	Leche sin Lactosa UHT Tetra Pack de 1 litro	CAJA	4146	618	0	0	0
6	Pavita	KG	570	0	0	190	190
7	Queso	KG	272	10	10	10	10
8	Sangrecita de Pollo	KG	1190	25	80	25	25

*Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega: Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorizaciones Sanitarias, Registro Sanitario y HACCP o PGHA, vigentes; así como para el caso de la conserva de pescado copia del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente y Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, los cuales dependen del lote entregado y a partir de la segunda entrega, sólo los otros certificados indicados en las Especificaciones Técnicas, los cuales dependen del lote entregado.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.



[Handwritten signature]

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2023

MENESTRAS, CONDIMENTOS Y SIMILARES / PEDIDO MENSUAL

N°	ARTICULO	U.M.	TOTAL	ENTREGAS						
				HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	04/07/23	01/08/23	05/09/23	03/10/23	07/11/23	05/12/23
1	Achiote seco molido	KG	10.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
2	Ají Panca Entero	KG	25.4	4.2	3.2	3.2	4.2	3.2	3.2	4.2
3	Canela Entera	KG	2	0.05	0.6	0.05	0.6	0.05	0.05	0.6
4	Chocolate de taza de tableta de 300g (sin azúcar)	UNIDAD	94	0	47	0	0	0	0	47
5	Chucho	KG	181	28	23	28	28	23	28	23
6	Clavo de olor	KG	2	0.05	0.6	0.05	0.6	0.05	0.05	0.6
7	Cocoa	KG	2.6	0	1.3	0	0	0	0	1.3
8	Comino Molido	KG	16	2.5	2	2.5	2	2.5	2	2.5
9	Emoliente	PAQ.	181	28	23	28	23	28	23	28
10	Esencia de vainilla	LT	37	5	5	5	5	5	5	5
11	Glutamato Monosódico	KG	79	12	11	11	12	11	11	11
12	Hongos	KG	4.5	0	1.5	0	1.5	0	1.5	0
13	Laurel	KG	1.2	0	0.4	0	0.4	0	0.4	0
14	Leñeja BB	KG	595	85	85	85	85	85	85	85
15	Mani Entero	KG	18	2.5	2	2.5	2	2.5	2	2.5
16	Orégano Seco	KG	10.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
17	Palillo	KG	11	1.5	2	2	2	1.5	1	1
18	Pasas	KG	16	2.5	2	2.5	2	2.5	2	2.5
19	Pimienta Molida	KG	16	2.5	2	2.5	2	2.5	2	2.5
20	Salsa de Tomate	CAJA	39	6	5	6	5	6	5	6
21	Sillao de Soya	LT	48	7	7	7	7	7	6	7
22	Vinagre Tinto	LT	21	3	3	3	3	3	3	3
22	Vinagre blanco	LT	21	3	3	3	3	3	3	3

*Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega: Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorizaciones Sanitarias, Registro Sanitario y HACCP o PGHA vigentes, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, los cuales dependen del lote entregado y a partir de la segunda entrega, sólo los otros certificados indicados en las Especificaciones Técnicas, los cuales dependen del lote entregado.
Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.



CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2023

CEREALES Y DERIVADOS / PEDIDO MENSUAL, CON LA EXCEPCIÓN DEL PAN QUE ES SEMANAL

N°	PRODUCTO	U.M.	TOTAL	ENTREGAS						
				A LOS TRES DIAS SIGUIENTES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	04/07/23	01/08/23	05/09/23	03/10/23	07/11/23	05/12/23
1	Chancaca	BLOQUE	16	4	4	0	4	0	4	0
2	Galleta de Soda	CAJA	16	4	2	2	2	2	2	2
3	Pan Francés *	UNIDAD	30000	4000	4000	5000	4000	5000	4000	4000
4	Paneton	UNIDAD	200	0	100	0	0	0	0	100
5	Semola	KG	152	21	21	21	21	21	21	26
6	Trigo Entero Pelado	KG	490	70	70	70	70	70	70	70

Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, sólo para el caso de la primera entrega: Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorizaciones Sanitarias, Registro Sanitario y HACCP o PGHA vigentes, junto con los otros certificados requeridos en las especificaciones técnicas, los cuales dependen del lote entregado y a partir de la segunda entrega, sólo los otros certificados indicados en las Especificaciones Técnicas, los cuales dependen del lote entregado.

* Producto de entrega diaria: 200 unidades por día, fresco, no industrial.

Nota: La orden de compra será emitida el mismo día de la suscripción del contrato.



*De acuerdo a la Consulta formulada por la empresa J Y N PROVEEDORES S.A.C. se aclara lo siguiente:

Se realizará la actualización del cronograma de entrega de los insumos para la firma de contrato, manteniendo las mismas cantidades señaladas en las Especificaciones Técnicas, con la excepción de los productos cuyas presentaciones cambiarían.

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, de forma gratuita el cual deberá de solicitarse en Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial del Callao en la oficina de Logística; sitio; Palacio Municipal en Jr. Paz Soldán 252-Callao.

1.11. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2032.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público 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
- TUO de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública
- Código civil peruano vigente
- Directivas, Pronunciamiento y Opiniones del OSCE.
- Demás Normas complementarias y conexas con el objeto del procedimiento de selección.
- Decreto Supremo N°304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Supremo N°013-2013-PRODUCE – Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Decreto Legislativo N° 1440, Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Ley N° 27815 del Código de Ética de la Función Pública.
- Ley del Procedimiento Administrativo General.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, 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) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo N° 4**)⁴
- f) 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**)

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/>

⁴ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

- g) El precio de la oferta en soles. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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.

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁵.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).

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. CARTA FIANZA de ser el caso.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- d) 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.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁶ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁷.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁸.

Importante

- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.*
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el*

⁵ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

⁶ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁷ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁸ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

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 el 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 cuyos montos sean iguales o menores 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. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁹.
- 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 Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial del Callao en la oficina de Logística, sito en: Palacio Municipal en Jr. PAZ SOLDAN 252-CALLAO.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos parciales según cronograma de entrega.

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

- Guía de remisión con el sello del almacén central de la Municipalidad Provincial del Callao.
- Informe del funcionario responsable de la Gerencia de Programas Sociales, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Oficina de Logística, sito en el Tercer piso del Palacio Municipal, en Jr. Paz Soldán 252- Callao.

⁹ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



Gerencia de
Programas Sociales

MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DEL CALLAO

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

MPC | FOLIO
GPS | 10

MPC | FOL
OLG | 13

1. Frutas y Verduras

N°	ARTICULO	U.M.
1	Acelga	KG
2	Aji Amarillo Entero	KG
3	Albahaca	KG
4	Anis fresco	KG
5	Apio	UNIDAD
6	Betarraga	KG
7	Brocoli	KG
8	Caihua	KG
9	Cebolla China	KG
10	Cebolla de Cabeza	KG
11	Choclo Desgranado	KG
12	Coliflor	KG
13	Culantro	KG
14	Espinaca	KG
15	Habas frescas	KG
16	Hierba buena	KG
17	Hierba luisa	KG
18	Huacatay	KG
19	Kion	KG
20	Manzana Winter	KG
21	Manzanilla	KG
22	Menta	KG
23	Nabo	UNIDAD
24	Olluco	KG
25	Perejil	KG
26	Pimiento	KG
27	Poroto	UNIDAD
28	Tomate	KG
29	Zanahoria	KG

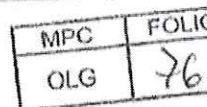
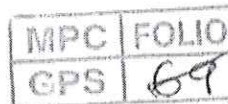




**MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DEL CALLAO**

Gerencia de
Programas Sociales

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"



2. Carnes y Lácteos

N°	ARTICULO	U.M.
1	Carne de res	KG
2	Carne Molida	KG
3	Conserva de Pescado	LATA
4	Mantequilla	KG
5	Leche sin Lactosa UHT Tetra Pack de 1 litro	CAJA
6	Pavita	KG
7	Queso	KG
8	Sangrecita de Pollo	KG

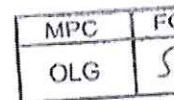
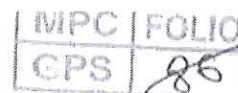




**MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DEL CALLAO**

Gerencia de
Programas Sociales

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"



3. Menestras y Condimentos

N°	ARTICULO	U.M.	
1	Achote seco molido	KG	✓
2	Aji Panca Entero	KG	✓
3	Canela Entera	KG	✓
4	Chocolate de taza de tableta de 300g (sin azúcar)	UNIDAD	✓
5	Chuño	KG	✓
6	Clavo de olor	KG	✓
7	Cocoa	KG	✓
8	Comino Molido	KG	✓
9	Emoliente	PAQ.	✓
10	Esencia de vainilla	LT	✓
11	Glutamato Monosódico	KG	✓
12	Hongos	KG	✓
13	Laurel	KG	✓
14	Lenteja BB	KG	✓
15	Maní Entero	KG	✓
16	Orégano Seco	KG	✓
17	Palillo	KG	✓
18	Pasas	KG	✓
19	Pimienta Molida	KG	✓
20	Salsa de Tomate	CAJA	✓
21	Sillao de Soya	LT	✓
22	Vinagre Tinto	LT	✓
	Vinagre blanco	LT	✓

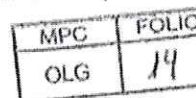
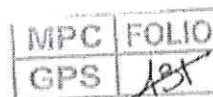




MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DEL CALLAO

Gerencia de
Programas Sociales

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"



4. Cereales y Derivados

N°	ARTICULO	U.M.
1	Chancaca	BLOQUE ✓
2	Galleta de Soda	CAJA ✓
3	Pan Francés *	UNIDAD ✓
4	Paneton	UNIDAD ✓
5	Semola	KG ✓
6	Trigo Entero Pelado	KG ✓



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 5.2 kg de Acelga.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.2 kg de Acelga

5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**

Por gramos y kilogramo, con hojas de tamaños grandes y uniformes, en óptimo estado de madurez, limpias de color verde sin manchas, brillantes, fresca, tiernas y no blandas o deterioradas, con las pencas duras, sin signos de pudrición.

Producto fresco.

- **Condiciones de operación**

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

- **Embalaje, rotulación y etiquetado**

- a) **Embalaje**

En jabas o bolsas de polietileno, resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento.

- b) **Rotulado:** En el envase, de ser el caso.

- **Transporte y Seguros**

- Transporte**

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

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

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

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

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

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la



vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS- CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA. Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

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

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

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

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

NTP CODEX/CXC 53-2019. CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS. 1ª Edición (2020-01-03)

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**



Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS			
			04/07/23	03/08/23	30/10/23	08/12/23
Acolga	KG	5.2	1.4	1.4	1	1.4

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 130.8 kg de Ají amarillo entero.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo I

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

130.8 kg de Ají Amarillo Entero



5.1 Características y Condiciones

Características Técnicas

Por kilogramo, tamaño grande y uniforme, en óptimo estado de madurez, limpias de color naranja amarillo, sin magulladuras, signos de pudrición, ni manchas verdes.
Producto fresco.

• **Condiciones de operación**

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

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

En jabas o bolsas de polietileno, resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento.

b) **Rotulado:** En el envase, de ser el caso.

• **Transporte y Seguros**

Transporte

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

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

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

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

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

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la

vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS- CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA. Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

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

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

• Normas Técnicas

CXC 44-1995 (2004). Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Futas y Hortalizas frescas

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

NTP CODEX/CXC 53-2019. Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas. 1ª Edición (2020-01-03)

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal



Del Proveedor

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

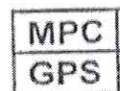
• Lugar

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

• Plazo

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS													
			HASTA EL VENCIMIENTO DE LA FIRMA DEL CONTRATO	05/01/23	15/01/23	25/01/23	04/02/23	14/02/23	24/02/23	06/03/23	16/03/23	26/03/23	05/04/23	15/04/23	25/04/23	05/05/23
Alimento Básico	KG	150 B	5 B	2 B	5 B	2 B	5 B	2 B	5 B	2 B	5 B	2 B	5 B	2 B	5 B	2 B
			05/01/23	15/01/23	25/01/23	04/02/23	14/02/23	24/02/23	06/03/23	16/03/23	26/03/23	05/04/23	15/04/23	25/04/23	05/05/23	15/05/23
			2 B	5 B	2 B	5 B	2 B	5 B	2 B	5 B	2 B	5 B	2 B	5 B	2 B	5 B
			05/02/23	15/02/23	25/02/23	06/03/23	16/03/23	26/03/23	05/04/23	15/04/23	25/04/23	05/05/23	15/05/23	25/05/23	04/06/23	14/06/23



- **Forma de Pago**
Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalidades**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 22.4 kg de Albahaca.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo I

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

22.4 kg de Albahaca

5.1 Características y Condiciones

Características Técnicas

Por gramos y kilogramo, hojas verdes oscuras brillantes uniforme, sanas y limpias en óptimo estado de madurez.

Producto fresco.

Condiciones de operación

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

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

En jabas o mallas, resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento.

b) Rotulado: En el envase, de ser el caso.• **Transporte y Seguros****Transporte**

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

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

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

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

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

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



[Handwritten signature]

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

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

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

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

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

NTP CODEX/CXC 53-2019. CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS. 1ª Edición (2020-01-03)

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos - 2019-12-18



5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

Del Proveedor

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS							
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	04/07/23	09/07/23	20/08/23	03/09/23	30/09/23	10/10/23	12/12/23
Abahaca	KG	22.4	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



Handwritten signature in blue ink.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 84 kg de Anís Fresco.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

84 kg de Anís Fresco

5.1 Características y Condiciones



Características Técnicas

Por atado de 01 kilogramo, ramas y semillas sanas de color y olor característico, libre de impurezas y agentes extraños.
Producto fresco.

Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En mallas o jabas resistentes a la manipulación y que permitan la respiración del alimento.

b) Rotulado: En el envase, de ser el caso.

• Transporte y Seguros

Transporte

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

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

• Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

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

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

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

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

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

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

• **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Futas y Hortalizas frescas

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

NTP CODEX/CXC 53-2019. Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas. 1ª Edición (2020-01-03)

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• **Del Proveedor**

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.



El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

• **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS											
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	01/01/23	10/01/23	20/01/23	04/02/23	09/02/23	16/02/23	23/02/23	01/03/23	08/03/23	15/03/23	22/03/23
Aves fresco	kg	84	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8
			01/01/23	10/01/23	20/01/23	04/02/23	09/02/23	16/02/23	23/02/23	01/03/23	08/03/23	15/03/23	22/03/23	29/03/23
			2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8
			05/02/23	12/02/23	19/02/23	06/03/23	13/03/23	20/03/23	27/03/23	04/04/23	11/04/23	18/04/23	25/04/23	02/05/23

• **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

GPS	6c
-----	----

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 180 unidades de Apio.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

180 unidades de Apio

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Por unidad, de tamaño mediano y uniforme, en óptimo estado de madurez, limpias de color verde, con tallos estrilados que forman una penca gruesa con hojas acunadas, de textura firme, sin signos de putrefacción ni manchas oscuras, en cuanto a su tamaño es de 40 a 50 centímetros de longitud, cada unidad se encuentra entre 700 a 750 gramos.

Producto fresco.

• Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En jabbas resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento.

b) Rotulado: En el envase, de ser el caso.

• Transporte y Seguros

Transporte

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

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

• Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

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

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

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la



[Handwritten signatures]

vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS- CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA. Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

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

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

• Normas Técnicas

CXC 44-1995 (2004). Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Futas y Hortalizas frescas

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

NTP CODEX/CXC 53-2019. Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas. 1ª Edición (2020-01-03)

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal



Del Proveedor

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• Lugar

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

• Plazo

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	UN.	CANT. TOTAL	ENTREGAS											
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	15/05/23	20/05/23	27/05/23	04/06/23	11/06/23	18/06/23	25/06/23	02/07/23	09/07/23	16/07/23	23/07/23
Apto	UNIDAD	120	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
			15/05/23	30/05/23	15/06/23	25/06/23	05/07/23	15/07/23	25/07/23	05/08/23	15/08/23	25/08/23	05/09/23	15/09/23
			6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
			05/09/23	15/09/23	05/10/23	20/10/23								

• Forma de Pago

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

GPS

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



[Handwritten signature]

GPS

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 238 kg de Betarraga

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo General

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

238 kg de Betarraga

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Por atado de 01 kilogramo, de tamaños grandes y uniformes, de peso aproximado de 200 g por unidad, con tallo corto y sin magulladuras.

Producto fresco.

Condiciones de operación

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

Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En jabas resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento (dentro de bolsas con agujeros y transparentes).

b) Rotulado: En el envase, de ser el caso.

• Transporte y Seguros

Transporte

El transporte de alimentos deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas).

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

• Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

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

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

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



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

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

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

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Futas y Hortalizas frescas

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

NTP CODEX/CXC 53-2019. Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas. 1° Edición (2020-01-03)

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.



El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS						
			04/07/23	05/08/23	29/08/23	03/09/23	30/10/23	25/11/23	12/12/23
Betarraga	KG	238	34	34	34	34	34	34	34

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



+

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 735 kg de Brócoli.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

735 kg de Brócoli

5.1 Características y Condiciones



Características Técnicas

Por kilogramo, de tamaño mediano y uniforme, color característico, limpias, de color verde y no amarillento, sin signos de putrefacción, de tallo corto, producto fresco.

Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En jabas resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento (dentro de bolsas con agujeros y transparentes).

b) Rotulado: En el envase, de ser el caso.

• Transporte y Seguros

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

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

• Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

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

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

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

[Handwritten signature]

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

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

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

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Futas y Hortalizas frescas

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

NTP CODEX/CXC 53-2019. Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas. 1° Edición (2020-01-03)

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.



El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

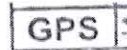
De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS						
			15/06/23	15/07/23	15/08/23	12/09/23	30/10/23	20/11/23	20/12/23
Brócoli	KG	735	105	105	105	105	105	105	105

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**



La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



Two handwritten signatures in blue ink, one above the other, located in the bottom left corner of the page.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 616 kg de Caihua

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

616 kg de Caihua

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Por kilogramos, tamaño grande y uniforme, de color verde brillante, en óptimo estado de madurez, sin magulladuras y puntos de pudrición.
Producto fresco.

Condiciones de operación

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

Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En jabsas resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento (dentro de bolsas con agujeros y transparentes).

b) Rotulado: En el envase, de ser el caso.

• Transporte y Seguros

Transporte

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

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

• Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

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

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

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

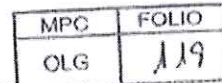
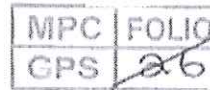


- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

- **Otras penalidades**

Entregar una cantidad menor de productos: 2 % del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento.



GPS

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



Handwritten signature in blue ink.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 49 kg de Cebolla China.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

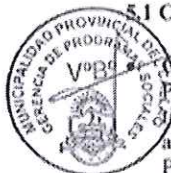
4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

49 kg de Cebolla China

5.1 Características y Condiciones



Características Técnicas

Por atado de 01 kilogramo, con cabezas blancas de tamaño uniforme sanas, limpias y libre de tierra e insectos; hojas verdes y sanas, envueltas las hojas verdes con film plastificado para alimentos, por atado.

Producto fresco.

• Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En jabs resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento (dentro de bolsas con agujeros y transparentes).

b) Rotulado: En el envase, de ser el caso.

• Transporte y Seguros

Transporte

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

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

• Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

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

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

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la

vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA. Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

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

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

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Futas y Hortalizas frescas

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

NTP CODEX/CXC 53-2019. Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas. 1ª Edición (2020-01-03)

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**



Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS						
			13/06/23	19/07/23	12/09/23	10/10/23	03/10/23	26/11/23	23/12/23
Cebolla China	KG	49	7	7	7	7	7	7	7

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



+

Handwritten signature in blue ink.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 3 780 kg de Cebolla de cabeza.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

3 780 kg de Cebolla de Cabeza

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Por kilogramo, cabezas de tamaño 80 a 100 mm de grosor y de peso promedio 150 a 250 g uniformes sanas, limpias y libre de brotes.

La cebolla debe estar seca de maduración uniforme, de color rosado claro, libre de brotes y que no hayan sufrido daños mecánicos.

Condiciones de operación

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

Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En sacos de mallas de colores claros o jabas resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento, resistentes a la manipulación. De presentarse en sacos de malla, el peso aproximado deberá estar entre 10 a 40 kg.

b) Rotulado: En el envase, de ser el caso.

• Transporte y Seguros

Transporte

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

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

• Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

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

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

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



[Handwritten signature]

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

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

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

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

• Normas Técnicas

CXC 44-1995 (2004). Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Futas y Hortalizas frescas

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

NTP CODEX/CXC 53-2019. Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas. 1ª Edición (2020-01-03)

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal



Del Proveedor

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• Lugar

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

• Plazo

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS											
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	01/01/23	10/01/23	17/01/23	06/02/23	13/02/23	20/02/23	27/02/23	06/03/23	13/03/23	20/03/23	27/03/23
Comodidad Cabaz	KG	3700	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120
			01/01/23	01/01/23	01/01/23	01/01/23	01/01/23	01/01/23	01/01/23	01/01/23	01/01/23	01/01/23	01/01/23	01/01/23
			120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120
			01/01/23	01/01/23	01/01/23	01/01/23	01/01/23	01/01/23	01/01/23	01/01/23	01/01/23	01/01/23	01/01/23	01/01/23
			120	120	120	120								

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



A handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized 'J' followed by a horizontal line.

A handwritten signature in blue ink, appearing to be a cursive name.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 259 kg de Choclo desgranado.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo General

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

259 kg de Choclo Desgranado

5.1 Características y Condiciones

- Características Técnicas

Por kilogramo, fresco de tamaño de granos grandes, tiernos y sanos, sin picaduras.

- Condiciones de operación

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

- Embalaje, rotulación y etiquetado

- a) Embalaje

En bolsas plásticas transparentes resistentes a la manipulación.

- b) Rotulado: En el envase, de ser el caso.

- Transporte y Seguros

Transporte

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

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

- Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

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

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

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

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



Handwritten signatures in blue ink.

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

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

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

• Normas Técnicas

CXC 44-1995 (2004). Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Futas y Hortalizas frescas

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

NTP CODEX/CXC 53-2019. Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas. 1° Edición (2020-01-03)

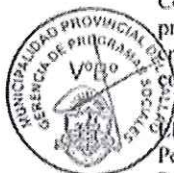
NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos - 2019-12-18

NTP 011.105:2014 (revisada el 2019). Mafz amiláceo. Choclo. Requisitos. 2ª Edición.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• Del Proveedor

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega, o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.



El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• Lugar

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

• Plazo

De acuerdo con el cronograma.

ARTÍCULO	U.R.	CANT. TOTAL	ENTREGAR													
			HASTA EL TERCER DÍA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	03/04/23	20/04/23	27/04/23	04/05/23	11/05/23	18/05/23	25/05/23	01/06/23	08/06/23	15/06/23	22/06/23	29/06/23	06/07/23
Choclo Desgranado	KG	250	14	7	14	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
			06/06/23	12/06/23	19/06/23	26/06/23	03/07/23	10/07/23	17/07/23	24/07/23	31/07/23	07/08/23	14/08/23	21/08/23	28/08/23	04/09/23
			7	7	7	7	7	7	7	7	7	14	7	7	7	7
			03/07/23	10/07/23	17/07/23	24/07/23										
			14	14	14	14										

• Forma de Pago

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

GPS

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



X

[Handwritten signature]

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 735 kg de Coliflor.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo General

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

735 kg de Coliflor



Características y Condiciones

Características Técnicas

Por kilogramo, de tamaño mediano y uniforme, color característico, limpias, sin hojas, sin magulladuras y sin signos de putrefacción.
Producto fresco.

• **Condiciones de operación**

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

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

En jabas resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento (dentro de bolsas con agujeros y transparentes).

b) **Rotulado:** En el envase, de ser el caso.

• **Transporte y Seguros**

Transporte

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

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

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

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

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

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la

vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS- CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA. Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

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

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

• **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Futas y Hortalizas frescas

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

NTP CODEX/CXC 53-2019, Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas. 1° Edición (2020-01-03)

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal



Del Proveedor

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

• **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS						
			27/06/23	26/07/23	22/08/23	26/09/23	24/10/23	23/11/23	09/12/23
Coliñor	KG	735	105	105	105	105	105	105	105

• **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

[Handwritten signature]

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 128.8 kg de Culantro.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION**Objetivo**

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

128.8 kg de Culantro

5.1 Características y Condiciones**Características Técnicas**

Por atado de gramos, hojas verdes oscuras, sanas y limpias en óptimo estado de madurez.

Producto fresco.

Condiciones de operación

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

- **Embalaje, rotulación y etiquetado**

- a) **Embalaje**

En jabas o mallas, resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento.

- b) **Rotulado:** En el envase, de ser el caso.

- **Transporte y Seguros**

Transporte

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

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

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

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

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

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

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

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

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

• Normas Técnicas

CXC 44-1995 (2004). Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Futas y Hortalizas frescas

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

NTP CODEX/CXC 53-2019. Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas. 1ª Edición (2020-01-03)

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• Del Proveedor



Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• Lugar

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

• Plazo

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS													
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	01/05/23	10/05/23	17/05/23	24/05/23	31/05/23	07/06/23	14/06/23	21/06/23	28/06/23	05/07/23	12/07/23	19/07/23	26/07/23
Culminio	KG	128.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8
			05/05/23	09/05/23	09/05/23	24/05/23	31/05/23	01/06/23	07/06/23	14/06/23	21/06/23	28/06/23	05/07/23	12/07/23	19/07/23	26/07/23
			2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6	2.8	5.6
			01/05/23	01/05/23	01/05/23	10/05/23										

• Forma de Pago

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

MPC	FOLIO
OLG	107

MPC	FOLIO
CS	38

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

- **Otras penalidades**

Entregar una cantidad menor de productos: 2 % del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento.



Handwritten signatures in blue ink.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 510 kg de Espinaca

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

510 kg de Espinaca

5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**

Por atados de 01 kilogramo, hojas verdes oscuras brillantes uniforme, sanas y limpias en óptimo estado de madurez.

Producto fresco.

- **Condiciones de operación**

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

- **Embalaje, rotulación y etiquetado**

- a) **Embalaje**

Presentado en bolsas de polipropileno con perforaciones, que le permita la respiración del alimento; transportado en jabas resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento.

- b) **Rotulado:** En el envase, de ser el caso.

- **Transporte y Seguros**

Transporte

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

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

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

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

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

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la



vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA. Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

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

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

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Futas y Hortalizas frescas

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

NTP CODEX/CXC 53-2019. Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas. 1ª Edición (2020-01-03)

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.



El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTÍCULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS												
			FECHA DE ENTREGA DE LA PRIMA DEL CONTRATO	02/04/23	09/04/23	16/04/23	23/04/23	30/04/23	07/05/23	14/05/23	21/05/23	28/05/23	04/06/23	11/06/23	18/06/23
Expendido	KD	510	60	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
			02/04/23	09/04/23	16/04/23	23/04/23	30/04/23	07/05/23	14/05/23	21/05/23	28/05/23	04/06/23	11/06/23	18/06/23	25/06/23
			5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
			04/06/23	11/06/23	18/06/23	25/06/23									
			5	5	5	5									

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

[Handwritten signature]

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

GPS

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 76.5 kg de Habas frescas.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION**Objetivo**

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

76.5 kg de Habas Frescas

5.1 Características y Condiciones**• Características Técnicas**

Por kilogramos, en vainas sanas, granos grandes, granos sanos, libres de picaduras y principios de pudrición e insectos.

Producto fresco.

• Condiciones de operación

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

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

En jabs o mallas, resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento.

b) Rotulado: En el envase, de ser el caso.**• Transporte y Seguros****Transporte**

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

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

• Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

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

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

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

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA. Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

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

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

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Futas y Hortalizas frescas

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

NTP CODEX/CXC 53-2019. Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas. 1ª Edición (2020-01-03)

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**



Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.V.	CANT. TOTAL	ENTREGAS											
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	01/06/23	03/06/23	05/06/23	07/06/23	09/06/23	11/06/23	13/06/23	15/06/23	17/06/23	19/06/23	21/06/23
Hortalizas frescas	KG	785	4.5	0	4.5	0	4.5	0	0	4.5	4.5	0	0	0
			05/06/23	07/06/23	09/06/23	11/06/23	13/06/23	15/06/23	17/06/23	19/06/23	21/06/23	23/06/23	25/06/23	27/06/23
			4.5	0	4.5	0	0	4.5	0	4.5	4.5	4.5	0	0
			01/07/23	03/07/23	05/07/23	07/07/23								
			4.5	4.5	4.5	4.5								

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



Handwritten signatures in blue ink.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 7.2 kg de Hierba Buena.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

7.2 kg de Hierba buena

5.1 Características y Condiciones

**Características Técnicas**

Por atado de gramos, de hojas verdes oscuras, sanas y limpias en optimo estado de madurez.

Producto fresco.

Condiciones de operación

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

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

En mallas o jabas resistentes a la manipulación y que permitan la respiración del alimento.

b) **Rotulado:** En el envase, de ser el caso.• **Transporte y Seguros****Transporte**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Futas y Hortalizas frescas

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

NTP CODEX/CXC 53-2019. Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas. 1° Edición (2020-01-03)

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.



5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTÍCULO	U.M.	CANT. TOTAL	HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	ENTREGAS											
				03/07/23	03/08/23	27/08/23	14/07/23	14/07/23	04/07/23	24/07/23	04/08/23	14/08/23	04/09/23	14/09/23	24/09/23
Huerva Isuena	kg	7.2	0.2	0.4	0.2	0.2	0.2	0.2	0.4	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.4
			25/07/23	02/08/23	04/08/23	26/08/23	02/09/23	04/09/23	26/09/23	02/10/23	04/10/23	26/10/23	02/11/23	04/11/23	26/11/23
			0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.4	0.4	0.2	0.2	0.2	0.2	0.4
			02/07/23	04/07/23	04/07/23	24/07/23									
			0.2	0.2	0.2	0.2									

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

[Handwritten signature]

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 49 kg de Hierba Luisa.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

49 kg de Hierba Luisa

5.1 Características y Condiciones



Características Técnicas

Por atados de 01 kilogramo, hojas verdes claras, frescas, sanas y limpias en óptimo estado de madurez.

Fresca de primera, seleccionado.

- **Condiciones de operación**

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

- **Embalaje, rotulación y etiquetado**

- a) **Embalaje**

En jabas o mallas resistentes a la manipulación y que permitan la respiración del alimento.

- b) **Rotulado:** En el envase, de ser el caso.

- **Transporte y Seguros**

Transporte

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

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

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

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

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

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

[Handwritten signatures in blue ink]

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

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

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

• Normas Técnicas

CXC 44-1995 (2004). Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Futas y Hortalizas frescas

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

NTP CODEX/CXC 53-2019. Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas. 1ª Edición (2020-01-03)

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• Del Proveedor

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.



personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• Lugar

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

• Plazo

De acuerdo con el cronograma.

ARTÍCULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGA											
			FECHA DE ENTREGA DE LA PRIMERA ENTREGA DEL CONTRATO	04/01/23	05/01/23	12/01/23	04/02/23	05/02/23	06/02/23	12/02/23	04/03/23	05/03/23	12/03/23	04/04/23
Hortaliza	KG	40	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
			04/01/23	05/01/23	12/01/23	04/02/23	05/02/23	06/02/23	12/02/23	04/03/23	05/03/23	12/03/23	04/04/23	05/04/23
			1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
			12/01/23	04/02/23	05/02/23	12/02/23	04/03/23	05/03/23	12/03/23	04/04/23	05/04/23	12/04/23	04/05/23	05/05/23
			2.5	2.5	2.5	2.5								

• Forma de Pago

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



Handwritten signature in blue ink.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 4.9 kg de Huacatay.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

4.9 kg de Huacatay

5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**

Por atado de 01 kilogramo, de hojas verdes, uniformes, color característico, limpias, sanas en óptimo estado de madurez.

Fresca de primera, seleccionado.

- **Condiciones de operación**

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

- **Embalaje, rotulación y etiquetado**

- a) **Embalaje**

En jabas o mallas resistentes a la manipulación y que permitan la respiración del alimento.

- b) **Rotulado:** En el envase, de ser el caso.

- **Transporte y Seguros**

Transporte

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

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

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

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

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

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



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

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

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

Normas Técnicas

CXC 44-1995 (2004). Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Futas y Hortalizas frescas

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

NTP CODEX/CXC 53-2019. Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas. 1ª Edición (2020-01-03)

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• Del Proveedor

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.



El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• Lugar

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

• Plazo

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS						
			20/06/23	25/07/23	25/08/23	01/09/23	24/10/23	28/11/23	12/12/23
Huacatay	KG	4.8	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7

• Forma de Pago

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

• Conformidad

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

GPS

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 5.6 kg de Kion.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.6 kg de Kion

5.1 Características y Condiciones

- Características Técnicas

Producto obtenido a partir de la raíz o rizoma, de forma nudosa y dura puede tener dos centímetros de diámetro.

Producto fresco.

- Condiciones de operación

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

- Embalaje, rotulación y etiquetado

- a) Embalaje

En bolsas o mallas resistentes a la manipulación herméticamente cerrados.

- b) Rotulador: En el envase, de ser el caso.

- Transporte y Seguros

Transporte

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

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

- Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por SENASA, el que se presentará durante la ejecución contractual. Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

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



[Handwritten signature]

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

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

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

• Normas Técnicas

CXC 44-1995 (2004). Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Futas y Hortalizas frescas

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

NTP CODEX/CXC 53-2019. Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas. 1ª Edición (2020-01-03)

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos - 2019-12-18

Codex Stan 218-1999, Emd. 1-2005

NTP 209.220:2021. ESPECIES, CONDIMENTOS Y HIERBAS AROMÁTICAS. Jengibre (Kión) Requisitos. 2ª Edición.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• Del Proveedor

Copia del Registro Sanitario expedido por DIGESA o Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por SENASA, sólo para la primera entrega y se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.



El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• Lugar

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

• Plazo

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	D.R.	CANT. TOTAL	ENTREGAS											
			01/06/23	14/07/23	14/07/23	14/07/23	21/08/23	05/09/23	05/09/23	05/09/23	05/09/23	05/09/23	05/09/23	05/09/23
Kión	KG	5.8	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4
			0.4	0.4										

• Forma de Pago

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

• Conformidad

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

GPS 34

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



Handwritten signature in blue ink.

Handwritten signature in blue ink.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 5 550 kg de Manzana Winter.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

5 550 kg de Manzana Winter

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Por kilogramos, turgentes al tacto, sanas, limpias, sin magulladuras de color, piel o cáscara color verde con algunas partes rojas, olor y sabor característico, peso aproximado por unidad: De 90 a 100 g.

Producto Fresco.

Se podrá dar el cambio de fruta, considerando las frutas que se encuentren dentro de la relación de frutas adquiridas a través de este proceso, manteniendo así el mismo monto de la fruta a cambiar, considerándose las cantidades en función al precio de la fruta que ya está adjudicada y que reemplazaría a la que no se puede entregar.

• Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En jabs resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento o en cajas de madera, según lo establecido en la NTP 251.122:2020 ENVASE Y EMBALAJE. Embalaje de madera para frutas. Requisitos. 3ª Edición.

b) Rotulado: En el envase, de ser el caso

• Transporte y Seguros

Transporte

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

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

• Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

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

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



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

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

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

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

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

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas frescas

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

NTP CODEX/CXC 53-2019. Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas. 1ª Edición (2020-01-03)

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos - 2019-12-18

CODEX STAN 299-2016. Norma del Codex para Manzanas

NTP 251.122:2020 ENVASE Y EMBALAJE. Embalaje de madera para frutas. Requisitos. 3ª Edición. 2020-05-07

NTP 011.002:2014 (revisada el 2019). FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición.



5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

El postor que obtenga la buena pro deberá:

Copiar el Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID-19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

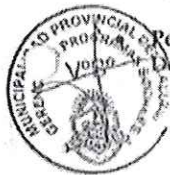
ARTICULO	V.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS												
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	01/01/23	20/02/23	27/03/23	04/04/23	19/05/23	26/06/23	03/07/23	10/08/23	17/09/23	24/10/23	31/11/23	08/12/23
Máquina Write	BS	5550	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185
			04/01/23	01/01/23	01/01/23	20/02/23	03/03/23	01/04/23	01/05/23	24/05/23	30/06/23	07/07/23	04/08/23	11/09/23	18/10/23
			185	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185
			08/10/23	10/10/23	10/10/23	20/10/23									
			185	185	185	185									

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.



Penalizaciones

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

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

Adquisición de 49 kg de Manzana.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION**Objetivo**

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

49 kg de Manzana

5.1 Características y Condiciones**• Características Técnicas**

Por atados de 01 kilogramo, de flores amarillas en óptimo estado de madurez de olor característicos.

Producto fresco.

• Condiciones de operación

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

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

En mallas o jabs resistentes a la manipulación y que permitan la respiración del alimento.

b) Rotulado: En el envase, de ser el caso**• Transporte y Seguros****Transporte**

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

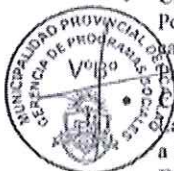
Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.

• Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

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

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

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



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

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

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

• Normas Técnicas

CXC 44-1995 (2004). Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Futas y Hortalizas frescas

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

NTP CODEX/CXC 53-2019. Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas. 1° Edición (2020-01-03)

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos - 2019-12-18.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• Del Proveedor

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.



El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• Lugar

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

• Plazo

De acuerdo con el cronograma.

ARTÍCULO	V.V.	CANT. TOTAL	ENTREGAS											
			HASTA EL TERCER DÍA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	03/04/23	23/05/23	27/06/23	04/07/23	11/07/23	04/07/23	12/07/23	18/07/23	04/08/23	11/08/23	18/08/23
Mercurina	M3	49	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
			4/08/23	12/08/23	01/09/23	10/09/23	20/09/23	30/09/23	10/10/23	20/10/23	30/10/23	09/11/23	19/11/23	29/11/23
			1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
			06/12/23	12/12/23	19/12/23	26/12/23								
			2.5	2.5	2.5	2.5								

• Forma de Pago

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



Handwritten signature in blue ink.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 16.5 kg de Menta.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

16.5 kg de Menta

5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**

Por atados de 01 kilogramo, hojas verdes, sanas y limpias en óptimo estado de madurez. Producto fresco.

- **Condiciones de operación**

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

- **Embalaje, rotulación y etiquetado**

- a) **Embalaje**

En mallas o jabas resistentes a la manipulación y que permitan la respiración del alimento.

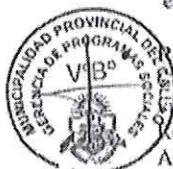
- b) **Rotulado:** En el envase, de ser el caso.

- **Transporte y Seguros**

Transporte

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

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



Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

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

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

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA. Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

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

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

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Futas y Hortalizas frescas

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

NTP CODEX/CXC 53-2019, Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas. 1ª Edición (2020-01-03)

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega, o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.V.	CANT. TOTAL	HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	ENTREGAS									
				04/12/23	10/12/23	16/12/23	23/12/23	29/12/23	05/01/24	12/01/24	19/01/24	26/01/24	02/02/24
Munda	KG	10.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 180 unidades de Nabo

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

180 unidades de Nabo

5.1 Características y Condiciones

**Características Técnicas**

Por unidad, de forma redondeada, cilíndrica, de color blanquecino, en óptimo estado de madurez, de textura firme, sin signos de putrefacción ni manchas oscuras de tamaño entre 15 y 10 centímetros de longitud, cada unidad se encuentra entre 350 y 380 gramos.

Producto fresco.

Condiciones de operación

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

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

En jabas resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento.

b) **Rotulado:** En el envase, de ser el caso.• **Transporte y Seguros****Transporte**

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

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

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

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

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

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

Handwritten signature in blue ink.

Handwritten signature in blue ink.

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

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

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

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Futas y Hortalizas frescas

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

NTP CODEX/CXC 53-2019. Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas. 1° Edición (2020-01-03)

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.



El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	M.E.	CANT. TOTAL	ENTREGAS											
			HASTA EL PRIMER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	11/04/23	21/04/23	27/04/23	04/05/23	11/05/23	18/05/23	24/05/23	01/06/23	08/06/23	15/06/23	22/06/23
HABO	UNIDAD	180	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
			01/06/23	11/06/23	18/06/23	25/06/23	02/07/23	09/07/23	16/07/23	23/07/23	30/07/23	06/08/23	13/08/23	20/08/23
			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
			03/08/23	10/08/23	17/08/23	24/08/23	31/08/23	07/09/23	14/09/23	21/09/23	28/09/23	05/10/23	12/10/23	19/10/23

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

GPS 12

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



+

[Handwritten signature]

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 784 kg de Olluco.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION**Objetivo**

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

784 kg de Olluco

5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**

Por kilogramo, de tamaño medianos y uniformes, color característico, limpios, sin magulladuras, sin signos de putrefacción ni picaduras. Producto fresco.

- **Condiciones de operación**

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

- **Embalaje, rotulación y etiquetado**

- a) **Embalaje**

En mallas y jabas resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento.

- b) **Rotulado:** En el envase, de ser el caso.

- **Transporte y Seguros**

Transporte

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Futas y Hortalizas frescas

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

NTP CODEX/CXC 53-2019. Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas. 1ª Edición (2020-01-03)

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS						
			20/08/23	18/07/23	15/08/23	10/09/23	17/10/23	24/10/23	12/12/23
Olluco	KG	784	112	112	112	112	112	112	112

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 23 kg de Perejil.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION**Objetivo**

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

23 kg de Perejil

5.1 Características y Condiciones

- Características Técnicas**

Por atados de gramos, hojas verdes brillantes, sana y limpias en óptimo estado de madurez. Producto fresco.

Condiciones de operación

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

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

En jabs o mallas, resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento.

b) Rotulado: En el envase, de ser el caso.

- Transporte y Seguros**

Transporte

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

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

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

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

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

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



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

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

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

• **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Futas y Hortalizas frescas

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

NTP CODEX/CXC 53-2019. Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas. 1ª Edición (2020-01-03)

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos - 2019-12-18.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• **Del Proveedor**



Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

• **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS											
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	13/03/23	20/03/23	27/03/23	04/04/23	11/04/23	18/04/23	25/04/23	02/05/23	09/05/23	16/05/23	23/05/23
Perejil	KG	23	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7
			0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7
			0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7
			1.2	1.2	1.2	1.2								

• **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



Handwritten signature in blue ink.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 195 kg de Pimiento.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

195 kg de Pimiento

5.1 Características y Condiciones



• Características Técnicas

Por kilogramo, tamaño grande y uniforme, de color marrón a rojo, en óptimo estado de madurez, sin magulladuras y puntos de pudrición.

Producto fresco.

• Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En mallas y jabas resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento.

b) Rotulado: En el envase, de ser el caso.

• Transporte y Seguros

Transporte

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

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

• Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

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

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

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

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

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

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

• **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Futas y Hortalizas frescas

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

NTP CODEX/CXC 53-2019. Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas. 1° Edición (2020-01-03)

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos - 2019-12-18.

NTP 012.803:2022 PIMIENTO. Materia prima. Requisitos. 1° Edición.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

Del Proveedor



Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

• **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	UN.	CANT. TOTAL	ENTREGAS											
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	30/03/23	20/04/23	30/05/23	04/07/23	03/07/23	30/07/23	28/07/23	01/08/23	04/08/23	01/09/23	30/09/23
Pimiento	KG	125	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
			0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
			0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5

• **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- ♦ **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- ♦ **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 180 unidades de Poro.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION**Objetivo**

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

180 unidades de Poro

5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**

Por unidad, de tamaño mediano y uniforme, en óptimo estado de madurez, de forma alargada, el bulbo de color blanquecino, recto y consistente en un extremo y hojas verdes oscuras y planas en el otro, de textura firme, sin signos de putrefacción ni manchas oscuras, de 4 a 4,5 centímetros de grosor, de 45 a 50 centímetros de longitud, cada unidad se encuentra entre 430 a 450 gramos.

Producto fresco.

- **Condiciones de operación**

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

- **Embalaje, rotulación y etiquetado**

- a) **Embalaje**

En jabs resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento.

- b) **Rotulado:** En el envase, de ser el caso.

- **Transporte y Seguros**

Transporte

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

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

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

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

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

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la



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

- **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Futas y Hortalizas frescas

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

NTP CODEX/CXC 53-2019. Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas. 1ª Edición (2020-01-03)

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos - 2019-12-18

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**



Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	UN.	CANT. TOTAL	ENTREGAS											
			BASES EL PERSONAL DE LA FIRMA DEL CONTRATO	01/06/23	20/06/23	27/06/23	04/07/23	11/07/23	18/07/23	25/07/23	01/08/23	08/08/23	15/08/23	22/08/23
Papas	UNIDAD	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
			06/08/23	01/09/23	08/09/23	15/09/23	22/09/23	29/09/23	06/10/23	13/10/23	20/10/23	27/10/23	03/11/23	10/11/23
			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
			25/01/23	02/02/23	09/02/23	16/02/23								
			0	0	0	0								

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



Handwritten signature in blue ink.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 840 kg de Tomate.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

840 kg de Tomate

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Por kilogramos, de tamaño de 57 a 67 mm, uniformes, sin magulladuras, en óptimo estado de madurez fisiológica, no 100 % maduro organolépticamente.

Producto fresco.

Condiciones de operación

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

Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En jabs resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento o en cajas de madera, según lo establecido en la NTP 251.122:2020 ENVASE Y EMBALAJE. Embalaje de madera para frutas. Requisitos. 3ª Edición.

b) Rotulado: En el envase, de ser el caso.

• Transporte y Seguros

Transporte

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

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

• Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

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

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

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

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la



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

• **Normas Técnicas**

CXC 44-1995 (2004). Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Futas y Hortalizas frescas

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

NTP CODEX/CXC 53-2019. Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas. 1ª Edición (2020-01-03)

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos - 2019-12-18

NTP 251.122:2020 ENVASE Y EMBALAJE. Embalaje de madera para frutas. Requisitos. 3ª Edición. 2020-05-07

NTP 011.115:1997 (revisada 2017) HORTALIZAS. Almacenamiento para tomates. 1ª Edición.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• **Del Proveedor**



Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

• **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS											
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	03/05/23	10/05/23	17/05/23	24/05/23	31/05/23	07/06/23	14/06/23	21/06/23	28/06/23	05/07/23	12/07/23
Tortado	KG	840	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28
			03/05/23	10/05/23	17/05/23	24/05/23	31/05/23	07/06/23	14/06/23	21/06/23	28/06/23	05/07/23	12/07/23	19/07/23
			28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28
			03/05/23	10/05/23	17/05/23	24/05/23								
			28	28	28	28								

• **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

[Handwritten signature]

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



Handwritten signatures in blue ink.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 1 050 kg de Zanahoria.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION**Objetivo**

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

1 050 kg de Zanahoria

5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**

Por kilogramo, de tamaño mediano y uniforme, en óptimo estado de madurez, limpias de color naranja, sin magulladuras, sin signos de putrefacción ni manchas verdes.
Producto fresco.

Condiciones de operación

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

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

En mallas o jahas resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento.

b) Rotulado: En el envase, de ser el caso.

- **Transporte y Seguros**

Transporte

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

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

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

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

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

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

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la



[Handwritten signature]

vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS- CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA. Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

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

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

• Normas Técnicas

CXC 44-1995 (2004). Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Futas y Hortalizas frescas

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

NTP CODEX/CXC 53-2019. Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas. 1ª Edición (2020-01-03)

NTP – ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y Vegetales frescos - 2019-12-18



5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• Del Proveedor

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo con el cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• Lugar

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

• Plazo

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	V.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS											
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	01/01/23	15/01/23	27/01/23	04/02/23	09/02/23	16/02/23	26/02/23	03/03/23	09/03/23	16/03/23	23/03/23
Zanahoria	RD	1000	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
			07/03/23	14/03/23	21/03/23	28/03/23	04/04/23	11/04/23	18/04/23	25/04/23	02/05/23	09/05/23	16/05/23	23/05/23
			35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
			31/05/23	07/06/23	14/06/23	21/06/23								
			35	35	35	35								

• Forma de Pago

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



Handwritten signature in blue ink.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 1 040 kg de Carne de Res

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

1 040 kg de Carne de Res

5.1 Características y Condiciones

• **Características Técnicas**

Por kilogramo, de color rojizo vinoso característico, fresca, refrigerada de primera y con los siguientes cortes: guiso 50 % y bistec 50%, es decir, del total de las entregas el 50 % será del corte para guiso y el 50 % será el corte para bistec¹, procedencia nacional. Asimismo, no deben presentar signos de infestación o infecciones. El producto debe ser seco al tacto sin presentar apariencia viscosa o pegajosa. No presentará olores fuertes con indicio a putrefacción o rancidez por oxidación de las grasas. Transportado en cámaras frigoríficas.

• **Condiciones de operación**

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

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

En bolsas plásticas, resistentes a la manipulación herméticamente cerrado almacenadas en jabs plásticas con hielo.

b) **Rotulado**

Nombre del fabricante, fecha del empaque, fecha de vencimiento y N° de Autorización Sanitaria.

• **Transporte y Seguros**

Transporte

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

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

¹ siguientes cortes: guiso 50 % y bistec 50%, es decir, del total de las entregas el 50 % será del corte para guiso y el 50 % será el corte para bistec.



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

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

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

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

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

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

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

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

- **Normas Técnicas**

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

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

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

El postor que obtenga la buena pro presentará:

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.



ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS											
			10/10/23	11/10/23	12/10/23	01/11/23	02/11/23	03/11/23	04/11/23	05/11/23	06/11/23	07/11/23	08/11/23	09/11/23
Carne de res	KG	1040	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
			80											

• **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalizaciones**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



*De acuerdo a la Consulta formulada por la empresa J Y N PROVEEDORES S.A.C. se precisa lo siguiente:

Se precisa en el punto 5.1 Características y condiciones, Características Técnicas de la Especificación Técnica de Carne de Res, de la siguiente forma: siguientes cortes: guiso 50 % y bistec 50 %, es decir del total de las entregas el 50 % será del corte para guiso y el 50 % será el corte para bistec.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 630 kg de Carne Molida.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

630 kg de Carne Molida



5.1 Características y Condiciones

Características Técnicas

Por kilogramo, fresca, refrigerada, de primera, obtenida de la molienda de carne de vacuno (músculos de vacuno sanos), olor característico, color rojo y textura firme al tacto, de procedencia nacional. Se debe almacenar en refrigeración, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores, no deben presentar signos de infestación o infecciones. Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.

• Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En bolsas plásticas, resistentes a la manipulación herméticamente cerrado almacenadas en jabs plásticas con hielo.

b) Rotulado

Nombre del fabricante, fecha del empaque, fecha de vencimiento y N° de Autorización Sanitaria.

• Transporte y Seguros

Transporte

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Normas Técnicas

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

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

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, que se presentará en la primera entrega durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS									
			TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	06/07/23	26/07/23	05/08/23	04/09/23	03/10/23	01/11/23	08/11/23	07/12/23	25/12/23
Carne Molida	KG	630	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45
			06/12/23	18/12/23	24/12/23							
			45	45	90							

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo a la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



Handwritten signature in blue ink.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 2 940 unidades de Conserva de Pescado.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION**Objetivo**

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

2 940 unidades de Conserva de Pescado

5.1 Características y Condiciones**• Características Técnicas**

Conserva de pescado, de especies como Atún y Caballa, en presentación de filete o lomo o trozos.

Por envases de hojalata de 1/2 lb Tuna, tapa abre fácil de 170 g de peso neto, siendo el producto pescado en filete o lomo o trozos de las especies mencionadas, en agua y sal o aceite vegetal, con un peso de escurrido mínimo de 120 g; así como ¹se podrá aceptar con las presentaciones de 150 g o 140 g de peso neto con peso de escurrido mínimo de 100 g, no deben presentar abolladuras, oxido ni hinchazones. Los productos deberán contar con un mínimo de cuarenta y cinco (45) días de producidos antes de ser liberados.

Cabe precisar que de presentarse un desabastecimiento en nuestro país, tanto en especie (atún o caballa), así como en presentación del producto (filete o lomo o trozos), situaciones que conllevarían a precios diferentes para las conservas de pescado, en el caso de darse un precio menor al valor del producto adjudicado, presentándose en la etapa contractual, se deberá compensar las unidades adicionales, manteniendo el monto adjudicado, sin embargo de presentarse una conserva de pescado, de mayor precio, éste estaría sujeto a lo estipulado en el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado (D. S. 344-2018-EF), Capítulo III, Artículo 160, numeral 160.3, referencia 7), el cual nos indica: "... Adicionalmente a los supuestos de modificación del contrato establecidos en el artículo 34 de la Ley, este puede ser modificado cuando el contratista ofrezca bienes y/o servicios con iguales o mejores características técnicas, siempre que tales bienes o servicios satisfagan la necesidad de la Entidad. Tales modificaciones no varían las condiciones que motivaron la selección del contratista...", situación presentada en la etapa contractual.

• Condiciones de operación

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

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

¹ se podrá aceptar con las presentaciones de 150 g o 140 g de peso neto con peso de escurrido mínimo de 100 g.



Envase Primario: En envases de hojalata de primer uso y, número de Protocolo Técnico de Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES, nombre y dirección de la empresa productora (Producto Peruano), los ingredientes y aditivos en orden decreciente, código o clave del lote, fecha de producción y fecha de vencimiento (con tinta termoestable, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo). No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente. Producto Peruano.

Envase secundario: Cajas de cartón corrugado de primer uso para 48 latas.

b) Rotulado

Con rótulos de fabricante, deberá indicar el nombre común del pescado y el tipo de producto, peso neto en gramos, peso de escurrido, fechas de producción y vencimiento (hasta 04 años desde la fecha de producción), Registro Sanitario otorgado por la autoridad sanitaria SANIPES.

• **Transporte y Seguros**

Transporte

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

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

Certificación: Copia simple del **Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial** vigente, o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad sanitaria competente (D.L. N° 1222-2015), otorgado por SANIPES. Copia simple del **Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto** vigente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N° 1222-2015), otorgado por SANIPES. Copia del Certificado Oficial Sanitario, otorgado por SANIPES, el cual indique que el producto es Apto para consumo humano, el mismo que estará sujeto a verificación y se entregará en la ejecución contractual. Copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión de la Calidad y/o Inocuidad, vigente tales como: HACCP o ISO - 9001 o ISO-22000 o IFS o BCR o SQF, emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por el INACAL o un Organismo Internacional equivalente, cuyo alcance considere el proceso productivo de Conservas de pescado, sólo para el proceso se aceptará copia simple, de obtener la buena pro, éste se presentará en la primera entrega del alimento en la etapa contractual.

Decreto Supremo N°040-2001-PE, Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.

Decreto Supremo N°012-2013-PRODUCE, Reglamento de la Ley N°30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)

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

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

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

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

• **Normas Técnicas**

NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido.



NTP 272.092:1980 (revisada el 2018) ENVASES Y EMBALAJES DE CARTÓN. Embalajes de cartón corrugado para conservas de pescado en envases herméticamente cerrados, 1ª Edición.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• Del Proveedor

El postor que obtenga la buena pro presentará:

Copia del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente, o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N° 1222-2015), otorgado por SANIPES. Copia simple del **Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente** o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N° 1222-2015), otorgado por SANIPES, sólo se entregará en la primera entrega. ²Original o copia del Certificado Oficial Sanitario, emitido por SANIPES, sujeto a verificación, durante la ejecución contractual.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• Lugar

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

• Plazo

De acuerdo al cronograma.

ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRAT	04/07/23	05/08/23	06/09/23	03/10/23	07/11/23	06/12/23
Conserva de Pescado	UNIDAD	2940	420	420	420	420	420	420	420

• Forma de Pago

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

• Conformidad

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• Penalidades

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

² Original o copia del Certificado Oficial Sanitario, emitido por SANIPES, sujeto a verificación, durante la ejecución contractual.



*De acuerdo a la Consulta formulada por la empresa J Y N PROVEEDORES S.A.C. se precisa lo siguiente:

Se precisa en el punto 5.1 Características y condiciones, Características Técnicas de la Especificación Técnica de Conservas de Pescado, es posible contar con los pesos que se encuentre en el mercado, dada su propuesta, quedando de la siguiente forma: siguientes presentaciones: 170 g o 150 g o 140 g y el Certificado Sanitario correspondiente al lote entregado.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 64.8 kg de Mantequilla.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

64.8 kg de Mantequilla

5. Características y Condiciones

Características Técnicas

Mantequilla no margarina, de marca reconocida.

Por 200 g u otra presentación que se encuentre en el mercado, de leche de vaca, salada, libre de impurezas y exentos de olores y sabores extraños, color y sabor característicos.

De primera, marca reconocida

• **Condiciones de operación**

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

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

Aluminizado y en caja que asegure el mantenimiento de la temperatura del contacto externo.

b) Rotulado

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo al D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, durante la ejecución contractual.

• **Transporte y Seguros****Transporte**

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

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

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

Copia simple del Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA, durante la ejecución contractual. Copia Simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción, según R.M. 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene -PGH, emitida por la



Handwritten signatures and initials in blue ink at the bottom left of the page.

DIGESA, para el caso de los micros y pequeñas empresas alimentarias y se presentará durante la ejecución contractual.

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

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

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

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

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

• **Normas Técnicas**

Codex Stan 279 -1971 Norma para la mantequilla (manteca). Adoptada en 1971. Revisada 1999. Enmendada en 2003, 2006, 2010, 2018

NTP 202.024:2021 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos 3ª Edición



Requisitos del Proveedor y/o personal

Del Proveedor

Copia simple del Registro Sanitario (se presentará en la primera entrega) vigente emitido por la DIGESA, o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

• **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	FECHA DEL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	ENTREGAS											
				15/06/23	16/06/23	17/06/23	18/06/23	19/06/23	20/06/23	21/06/23	22/06/23	23/06/23	24/06/23	25/06/23	26/06/23
Mantequilla	KG	64.8	2	2	2	2	2	2	2	2	3.2	2	2	2	2
			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Penalidades**

De acuerdo a la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



Handwritten signature in blue ink.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 4 146 cajas de Leche sin lactosa UHT tetra Pack de 1 litro.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

4 146 cajas de Leche sin lactosa UHT Tetra Pack de 1 litro

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Cajas con tapa, leche sin lactosa UHT Tetra Pack de 1 litro, es la leche de vaca a la cual se le añade la enzima responsable de la descomposición de los azúcares en la leche: la lactasa, de esta manera se obtiene un producto en el cual la glucosa y la galactosa, ya están separadas, es decir leche deslactosada, de esta forma puede ser absorbida por el intestino, conservando el color, olor y sabor característico, estas no deben presentar golpes, ni hinchazones. Marca reconocida. Producto Peruano.

• Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

Envase primario: En envases de Tetra Pack de 1 litro de contenido, limpios, sin abolladuras, sellados herméticamente.

Envase secundario: Deberá proteger los productos pudiendo ser de material plástico termo encogible.

b) Rotulado

Con rótulos de fabricante. En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo a lo indicado en lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias, durante la ejecución contractual.

• Transporte y Seguros

Transporte

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



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

Copia simple de Registro Sanitario de Alimentos de producto expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la Validación HACCP, según R. M. N° 449-2006-MINSA. Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayo de las características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas y esterilidad comercial, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote, emitidos por un Organismo de Inspección acreditados ante INACAL. En caso el organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis de un tercero, éste debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes. Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO – 5538 (IDF 113.2004):2010 (2015) nivel de inspección S4, plan de muestreo simple con NCA 6.5 % (tabla 23). Para efecto de extracción de muestra realizándose los ensayos organolépticos y físico-químicos por una vía. Para las características microbiológicas, debe 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 de los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano. (Criterio XIX.1)", durante la ejecución contractual. Se podrá aceptar copia de los certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

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

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N°

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

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

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

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

- **Normas Técnicas**

Norma CXS 1 – 1985 (2918). NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS

NTP 202.100:2007 (revisada el 2014) LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche UHT, Requisitos. 4ª Edición.

Decreto Supremo N° 004-2022-MIDAGRI

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

Copia simple del Registro Sanitario (se presentará en la primera entrega) vigente emitido por la DIGESA, o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID-19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**



Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS					
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRAT	04/07/23	04/08/23	06/09/23	03/10/23	07/11/23
Leche sin Lactosa UHT Tetra Pack de 1	CAJA	4146	558	618	558	558	678	558
				618				618

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 570 kg de Pavita.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

570 kg de Pavita

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Aspecto: Limpio, congelado, procesado a golpe de frío de procedencia nacional, con cortes de medallones. Transportado en cámaras frigoríficas o cooler, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. Se debe asegurar que el manejo del producto en almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso y debe ser aprobado mediante inspección sanitaria.

De color rosado, sabor y aroma característico a carne de pavo, sin sabores extraños, textura firme al tacto.

Calidad de primera.

Tamaño: Por envases de 1.4 – 2.0 Kg.

• Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

Envase:

En bolsas plásticas, permitidos por la autoridad sanitaria, resistentes a la manipulación herméticamente cerrado. Incluyendo la fecha de vencimiento, N° de Autorización Sanitaria emitido por SENASA y/o N° de Registro Sanitario emitido por DIGESA.

Embalaje:

En jabs plásticas o cartón corrugado rotuladas indicando nombre del proveedor, N° de Autorización Sanitaria emitido por SENASA y/o N° Registro Sanitario emitido por DIGESA, cantidad del producto, fecha de proceso y vencimiento; así como modo y cantidad de apilamiento con su flecha indicativa.

b) Rotulado

De acuerdo con lo indicado en la Norma de Rotulado.



[Handwritten signature]

- **Transporte y Seguros**

- Transporte**

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

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

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

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento, emitida por SENASA vigente y/o Registro Sanitario emitido por DIGESA que se presentará durante la ejecución contractual. Asimismo, no deben presentar signos de infestación o infecciones.

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

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

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

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

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

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

- **Normas Técnicas**

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

- NTP 201.053:2001 (revisada el 2016). CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Prácticas de higiene para carne de aves.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual para la primera entrega, de acuerdo al cronograma de entrega, o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

- El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID-19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

- Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).



- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS		
			26/07/23	09/12/23	29/12/23
Pavita	KG	570	190	190	190

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 272 kg de Queso fresco.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION**Objetivo**

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

272 kg de Queso fresco

5.1 Características y Condiciones**Características Técnicas**

Fresco, de marca reconocida. De primera.

Condiciones de operación

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

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

Embolsados y Prensados, de leche de vaca pasteurizada en moldes de 0.5, 1 y 2 kg, libre de impurezas y exentos de olores y sabores extraños.

b) Rotulado

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, registro sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo al D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, durante la ejecución contractual.

• Transporte y Seguros**Transporte**

Transporte en cubetas resistentes a la manipulación, limpias sin agua.

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

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

• Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

Copia del certificado de calidad. Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA, durante la ejecución contractual. Copia Simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción, según R.M. 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene -PGH, emitida por la DIGESA, para el caso de los micros y pequeñas empresas alimentarias y se presentará durante la ejecución contractual.

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



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

- **Normas Técnicas**

NTP 202.193:2020 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Queso. Identificación, clasificación y requisitos. 3ª Edición

NTP 202.195:2019 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Queso fresco. Requisitos. 2ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal



Del Proveedor

Copia simple del Registro Sanitario (se presentará en la primera entrega) vigente emitido por la DIGESA, o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID-19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	PROTECCIÓN TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATADO	ENTREGAS											
				03/04/23	05/04/23	17/04/23	04/05/23	10/05/23	06/06/23	06/06/23	06/06/23	06/06/23	06/06/23	06/06/23	06/06/23
Queso	KG	272	10	10	6	10	10	6	10	10	10	6	6	10	10
			10/04/23	10/04/23	10/04/23	10/04/23	03/05/23	10/05/23	10/05/23	06/06/23	06/06/23	06/06/23	10/06/23	10/06/23	06/06/23
			10	6	10	10	10	6	10	10	10	10	6	10	10
			03/05/23	02/05/23	05/05/23	10/05/23									
			10	10	10	10									

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



[Handwritten signature]

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 1 190 kg de Sangrecita de Pollo.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

1 190 kg de Sangrecita de Pollo

**Características y Condiciones****Características Técnicas**

Color rojizo oscuro a marrón pre-cocido, listo para calentar y consumir, mezclada con verduras y condimentos con cebolla china y ají escabeche, en bolsas selladas al vacío. De primera, marca reconocida.

• **Condiciones de operación**

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

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

Envase primario: En bolsas plásticas transparentes, de 500 gramos, selladas al vacío, permitidos por la Autoridad Sanitaria, resistentes a la manipulación, herméticamente cerrado y rotulado en la bolsa.

Envase secundario: De requerirlo, en bolsa de polietileno.

b) Rotulado

Nombre del proveedor, Registro Sanitario emitido por DIGESA, cantidad del producto y fecha de vencimiento. De acuerdo a lo indicado en la Norma de Rotulado.

• **Transporte y Seguros****Transporte**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- **Normas Técnicas**

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

NTP 201.053:2001 (revisada el 2016). CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Prácticas de higiene para carne de aves.



Requisitos del Proveedor y/o personal

Del Proveedor

Copia simple del Registro Sanitario (se presentará en la primera entrega) vigente emitido por la DIGESA, o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID-19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	PRIMERA ENTREGA TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	ENTREGAS											
				01/05/23	03/05/23	05/05/23	07/05/23	09/05/23	11/05/23	13/05/23	15/05/23	17/05/23	19/05/23	21/05/23	23/05/23
Sangrecho de Pato	803	1100	25	80	25	25	25	25	80	25	25	80	25	25	25
			25	80	25	25	25	25	80	25	25	80	25	25	25
			25	80	25	25	25	25	80	25	25	80	25	25	25
			25	80	25	25	25	25	80	25	25	80	25	25	25

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 10.5 kg de Achiote seco molido.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

10.5 kg de Achiote seco molido

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Especie y condimentos

Por kilogramo y/o por menores presentaciones al kg como son 0.5 kg, 0.25 kg, embolsado, 100% puro, molido, color y olores característicos, libre de cuerpo extraño. De primera.

• Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En bolsas plásticas, resistentes a la manipulación herméticamente cerradas.

b) Rotulado

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria emitida por SENASA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

• Transporte y Seguros

Transporte

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

• Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

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

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

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



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

- **Normas Técnicas**
Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). Principios Generales de Higiene de los Alimentos. NTP 209.200:1982 (revisada 2018) ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Achiote. Requisitos. 1ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• Del Proveedor

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA o copia de la Autorización Sanitaria emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• Lugar

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

• Plazo

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	24/07/23	01/08/23	05/09/23	02/10/23	07/11/23	05/12/23
Achiote seco molido	KG	10,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,6	1,5	1,6

• Conformidad

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• Forma de Pago

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

• Penalidades

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 25.4 kg de Aji Panca entero.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

25.4 kg de Aji Panca Entero

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Tipo: Especie y condimentos

Por kilogramo o por medio kg, obtenido de la deshidratación del aji colorado, con color y olor característico, libre de impurezas.

Calidad: De primera.

• Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En bolsas plásticas, resistentes a la manipulación cerradas.

b) Rotulado

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria emitido por SENASA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

• Transporte y Seguros

Transporte

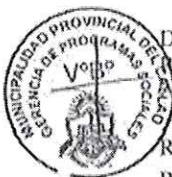
El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

• Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

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

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

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



Handwritten signature in blue ink.

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

- **Normas Técnicas**
Normas del Codex: CXC 1-1969 (2022). Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
NTP CODEX/CXC 53-2017. Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA o copia de la Autorización Sanitaria emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**
Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).
- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	UM.	TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	04/07/23	09/08/23	05/09/23	03/10/23	07/11/23	05/12/23
Ají Panza Entera	KG	25.4	4.2	3.2	3.2	4.2	3.2	3.2	4.2

- **Forma de Pago**
Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalizaciones**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 2 kg de Canela entera.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

2 Kg de Canela Entera

5.1 Características y Condiciones

**Características Técnicas**

Tipo: La canela proviene de un árbol aromático, llega a medir hasta 15 m. proviene de la India, aunque puede cultivarse en zonas cálidas.

Envasados en bolsas de polipropileno de 0,25 kg.

Calidad: De primera, seleccionado, de color café claro, olor dulce, sabor amargo con textura suave o dura en astillas.

Vida útil: No menor de 6 meses.

• **Condiciones de operación**

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

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

En bolsas de polipropileno, resistentes a la manipulación herméticamente cerradas.

b) **Rotulado**

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria emitida por SENASA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

• **Transporte y Seguros****Transporte**

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

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

Copia del Certificado de Calidad. Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA o copia simple de la Autorización Sanitaria vigente, emitida por SENASA, durante la ejecución contractual.

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

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

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

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2020). Principios Generales de Higiene de los Alimentos. NTP 209.183:1981 (Revisada el 2015) ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Canela

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA o copia simple de la Autorización Sanitaria emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.



El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID-19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	UM.	TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	04/07/23	09/08/23	05/09/23	03/10/23	07/11/23	05/12/23
Canela Entera	KG	2	0.05	0.6	0.05	0.6	0.05	0.05	0.6

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

[Handwritten signature]

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 94 unidades (tabletas de 300 g) de Chocolate para taza, sin azúcar.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

94 unidades (tabletas de 300 gramos) de Chocolate para taza, sin azúcar.

5.1 Características y Condiciones



Características Técnicas

Tipo: En tableta, de color marrón oscuro uniforme, homogéneo y exento de materias extrañas, denominado chocolate para taza, sin azúcar.

Presentación: Envasados en tabletas de 300 gramos cada una, a partir de pasta pura de cacao.

Calidad: De primer seleccionado, de marca reconocida.

Vida útil: No menor de 3 meses.

• Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Envase y Embalaje

Envase primario: Polipropileno Bioentado (BOPP) metalizado o laminado (bilaminado o trilaminado), resistentes a la manipulación.

Envase secundario: Cartón corrugado

b) Rotulado

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

• Transporte y Seguros

Transporte

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

• Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por la DIGESA, durante la ejecución contractual.

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

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021, Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la

vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS- CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA. Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

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

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

- **Normas Técnicas**

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

NTP-Codex CXS 86:2017 (revisada el 2022) Norma para la manteca de cacao, 2ª Edición - 2022-06-03

NTP-Codex 141:2017 (revisada el 2022) Norma para la pasta de cacao (licor de cacao/chocolate) y torta de cacao. 2ª Edición -2022-06-03

NTP-Codex 87:2017 (revisada el 2022) Norma para el chocolate y los productos de chocolate. 2ª Edición -2022-06-03

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**



Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por la DIGESA, para la primera entrega, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID-19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	TOTAL	ENTREGAS	
			04/07/23	05/12/23
Chocolate de taza de tableta de 300g (sin azúcar)	UNIDAD	84	47	47

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 181 kg de Chuño (almidón o fécula de papa).

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

181 kg de Chuño (almidón o fécula de papa)

5.1 Características y Condiciones



• Características Técnicas

Tipo: Polvo blanco de textura suave, denominado también como almidón o fécula de papa.

Presentación: Envasados en bolsas de polipropileno de 0,180 kg, u otra presentación, el envase primario y bolsón de polietileno grueso el envase secundario.

Calidad: De primer seleccionado, con 14,50 % de humedad como máximo.

Vida útil: No menor de 6 meses,

• Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En bolsas de polipropileno o polietileno el envase primario y bolsas de polietileno el envase secundario, resistentes a la manipulación herméticamente cerradas.

b) Rotulado

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

• Transporte y Seguros

Transporte

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

• Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

Copia del Certificado de Calidad. Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA, durante la ejecución contractual. Copia Simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción, según R.M. 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene -PGH, emitida por la DIGESA y se presentará durante la ejecución contractual, para el caso de los micros y pequeñas empresas alimentarias.

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

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

- **Normas Técnicas**

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

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.



El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID-19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	UM.	TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	04/07/23	09/08/23	05/09/23	03/10/23	07/11/23	01/12/23
Chufa	KG	151	28	23	28	28	23	28	23

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



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

Adquisición de 2 kg de Clavo de Olor.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION**Objetivo**

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

2 kg de Clavo de Olor

5.1 Características y Condiciones**Características Técnicas**

El clavo o clavo de olor, *Syzygium aromaticum*, es el capullo seco de la flor del clavero, un árbol perteneciente a la familia Myrtaceae.

Se usados en bolsas de polipropileno de 0,25 kg.

La primera seleccionada. Su fisonomía se asemeja extraordinariamente a un clavo pequeño, con una cabeza redonda formada por los pétalos y rodeada por cuatro puntas (divisiones del cáliz) de color pardo oscuro, con un olor aromático y agradable, así como un sabor fuerte, acre y picante.

Vida útil: No menor de 3 meses.

• Condiciones de operación

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

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

En bolsas de polipropileno, resistentes a la manipulación herméticamente cerradas.

b) Rotulado

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria emitida por SENASA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

• Transporte y Seguros**Transporte**

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

• Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

Copia del certificado de calidad. Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA o copia de la Autorización Sanitaria emitida por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.

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

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

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

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

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

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

- **Normas Técnicas**

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

NTP 209.127:1976 (Revisada el 2015). ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Clavo de olor

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal



Del Proveedor

Copia del Certificado de Calidad, copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA o copia de la Autorización Sanitaria emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	UM.	TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	04/07/23	0108/23	05/09/23	03/10/23	07/10/23	05/10/23
Clavo de olor	KG	2	0.05	0.6	0.05	0.8	0.05	0.05	0.6

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



Handwritten mark resembling a stylized 'A' or a cross.

Handwritten signature in blue ink.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 2.6 kg de Cocoa.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

2.6 kg de Cocoa

5.1 Características y Condiciones



• Características Técnicas

Tipo: En polvo, de color marrón claro, denominado cocoa, sin azúcar.

Presentación: Envasados en bolsas plastificadas para este tipo de producto por 1 kg y a menos de 1 kg cada una, a partir de cacao en polvo (cocoa).

Calidad: De primer seleccionado, marca reconocida, de acuerdo a lo indicado en la norma CODEX STAN 105-2018.

Vida útil: No menor de 3 meses.

• Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

De Plástico para este tipo de producto, resistentes a la manipulación.

b) Rotulado

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

• Transporte y Seguros

Transporte

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

• Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA, durante la ejecución contractual.

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

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la

vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.

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

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

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

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2020). Principios Generales de Higiene de los Alimentos. NTP-Codex Stan 105-2018 Norma para el cacao en polvo (cacaos) y las mezclas secas de cacao y azúcares. 1ª Edición-2018-11-12.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**



Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA, para la primera entrega, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega. Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	TOTAL	ENTREGAS	
			04/07/23	06/12/23
Cocoa	KG	2.6	1.3	1.3

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



[Handwritten signature]

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 16 kg de Comino molido.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

16 kg de Comino molido

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Tipo: Especie y condimentos.

Por kilogramo y/o 0.5 kg, embolsado, 100% puro, molido, color y olor característico, libre de cuerpos extraños.

Calidad: De primera.

• Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En bolsas plásticas, resistentes a la manipulación herméticamente cerradas.

b) Rotulado

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria emitido por SENASA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

• Transporte y Seguros

Transporte

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

• Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

Copia del certificado de calidad. Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA o copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento, emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.

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

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

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la



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

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2020). Principios Generales de Higiene de los Alimentos. NTP 209.133:1979 (Revisada el 2015) ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Comino

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA o copia de la Autorización Sanitaria emitido por SENASA, o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCERA DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	04/07/23	09/07/23	05/08/23	03/09/23	07/10/23	05/12/23
Comino Molido	KG	18	2.5	2	2.5	2	2.5	2	2.5

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 181 paquetes de Emoliente.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

181 paquetes de Emoliente

5.1 Características y Condiciones

• **Características Técnicas**

Tipo: Seco, embolsado combinación de hierbas aromáticas naturales sólo con proceso de secado o tostado y entero, no partido ni molido: cebada, linaza, cola de caballo y boldo.

Calidad: De primera. Marca reconocida

Presentación en paquetes de 10 unidades, cada unidad de 150 g o paquetes de 15 unidades, cada unidad de 100 g o paquetes de 200 g libre de impurezas y agentes extraños.

• **Condiciones de operación**

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

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

En bolsas plásticas, resistentes a la manipulación herméticamente cerradas.

b) **Rotulado**

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria emitido por SENASA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

• **Transporte y Seguros**

Transporte

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

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

Copia del certificado de calidad. Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA o copia simple de la Autorización Sanitaria vigente, emitida por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.

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

¹ Presentación en paquetes de 10 unidades, cada unidad de 150 g o paquetes de 15 unidades, cada unidad de 100 g o paquetes de 200 g, manteniendo el peso total requerido.



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

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

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

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

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

- **Normas Técnicas**

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

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

El postor que obtenga la buena pro presentara:

²Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA o copia simple de la Autorización Sanitaria emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID-19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	UM.	TOTAL	ENTREGAS						
			AL DIA SIGUIENTE DE LA FIRMA DEL CONTRATO	04/07/23	09/08/23	05/09/23	01/10/23	07/10/23	01/11/23
Emplante	PZA	181	25	23	28	23	25	23	28

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

² Nota Aclaratoria: Registro sanitario vigente emitido por DIGESA o copia simple de la Autorización Sanitaria emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.



- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



*De acuerdo a la Consulta formulada por la empresa AZ TOTAL SERVICE E.I.R.L. se aclara lo siguiente:

Se aceptará: Autorización Sanitaria emitida por SENASA o Registro Sanitario emitido por DIGESA o la Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

*De acuerdo a la Consulta formulada por la empresa J Y N PROVEEDORES S.A.C. se aclara lo siguiente:

Se aceptará: Presentación en paquetes de 10 unidades, cada unidad de 150 g o paquetes de 15 unidades, cada unidad de 100 g o paquetes de 200 g, libre de impurezas y agentes extraños, aclarando que se mantiene el peso total requerido, a través de una nota aclaratoria.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 37 unidades de Esencia de Vainilla.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

37 unidades de 1litro Esencia de Vainilla

5.1 Características y Condiciones

• **Características Técnicas**

Tipo: Producto obtenido a partir del fruto vainilla.

Envasados en botellas de 1 litro

De primera seleccionada, de color oscuro, de olor al fruto vainilla y de sabor amargo.

Marca reconocida

Vida útil: No menor de 6 meses.

• **Condiciones de operación**

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

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

En envases de 1 litro, resistentes a la manipulación herméticamente cerradas.

b) **Rotulado**

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, no necesita RSA por RD N° 0775/2003/DIGESA/SA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

• **Transporte y Seguros**

Transporte

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

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

Copia del Certificado de Calidad. Considerar las exoneraciones, de estar vigentes, señaladas por la Autoridad Sanitaria, por ser un aditivo.

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

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la



vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA. Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

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

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

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2020). Principios Generales de Higiene de los Alimentos. CODEX STAN 192-1995. Adoptado en 1995. Revisión 1997, 1999, 2001, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 NTP 209.189:1982 (Revisada el 2015). ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Vainilla.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

El postor que obtenga la buena pro presentará:

Copia del Certificado de Calidad o ¹Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	UM.	TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	04/07/23	14/08/23	04/09/23	03/10/23	07/11/23	03/12/23
Esencia de vainilla	UNIDAD	37	5	5	6	5	6	5	5

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

¹ Nota aclaratoria: Autorización Sanitaria emitida por SENASA o Registro Sanitario emitido por DIGESA o la Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.



- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



*De acuerdo a la Consulta formulada por la empresa AZ TOTAL SERVICE E.I.R.L. se aclara lo siguiente:

Se aceptará: Autorización Sanitaria emitida por SENASA o Registro Sanitario emitido por DIGESA o la Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 79 kg de Glutamato Monosódico.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

79 kg Glutamato Monosódico

**Características y Condiciones****Características Técnicas**

Origen: Especie y condimentos, de marca reconocida

Por kilogramo, embolsado, sal cristalina color blanquecino puro 100%, olor característico, libre de cuerpos extraños.

Calidad: De primera.

• **Condiciones de operación**

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

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

En bolsas plásticas, resistentes a la manipulación herméticamente cerradas.

b) **Rotulado**

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, no necesita RSA o RS, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

• **Transporte y Seguros****Transporte**

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

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

Copia del Certificado de Calidad. Considerar las exoneraciones, de estar vigentes, señaladas por la Autoridad Sanitaria, por ser un aditivo.

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

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

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

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

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

• **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2020). Principios Generales de Higiene de los Alimentos. Codex Stan 192-1995. Adaptada en 1995. Revisión 1997, 1999, 2001, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019.
NTP 209.039:1974 (Revisada el 2010). GLUTAMATO MONOSÓDICO MONOHIDRATADO PARA USO DOMESTICO E INDUSTRIAL, 1ª Ed.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• **Del Proveedor**

Copia del Certificado de Calidad o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.



Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

Lugar

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

• **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	UM.	TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	04/07/23	04/08/23	05/09/23	05/10/23	07/11/23	05/12/23
Glutamato Monosodico	KG	79	12	11	11	12	11	11	11

• **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 4.5 kg de Hongos.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

4.5 kg de Hongos

5.1 Características y Condiciones



• Características Técnicas

Tipo: Especies y condimentos

Por kilogramos, secos de color uniforme y olor característico, libre de cuerpos extraños.

Calidad: De primera.

• Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En bolsas plásticas, resistentes a la manipulación cerradas.

b) Rotulado

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria emitido por SENASA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

• Transporte y Seguros

Transporte

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

• Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

Copia del certificado de calidad. Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA o copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento, emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.

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

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

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la

vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS- CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA. Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

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

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

• **Normas Técnicas**

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

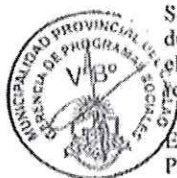
NTP CODEX/CXC 53-2019. Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas. 1ª Edición (2020-01-03)

NTP 209.063.1974 (revisada el 2017). HONGOS COMESTIBLES Y SUS PRODUCTOS DERIVADOS 1ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• **Del Proveedor**

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA o copia de la Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.



El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

• **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	TOTAL	ENTREGAS		
			04/07/23	08/09/23	07/10/23
Hongos	KG	4.5	1.5	1.5	1.5

• **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



[Handwritten signature in blue ink]

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 1.2 kg de Laurel.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

1.2 Kg de Laurel

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Tipo: Especies y condimentos.

Por kilogramo, hojas secas uniformes de color y olor característico, libre de cuerpos extraños.

Calidad: De primera.

• Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En bolsas plásticas, resistentes a la manipulación herméticamente cerradas.

b) Rotulado

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria emitido por SENASA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

• Transporte y Seguros

Transporte

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

• Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

Copia del certificado de calidad. Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA o copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento, emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.

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

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

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la



vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA. Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

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

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

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2020). Principios Generales de Higiene de los Alimentos. NTP 209.242:1986 (Revisada el 2015). LAUREL (HOJAS). Requisitos.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

Copia del Certificado de Calidad, copia simple del Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o copia simple de la Autorización Sanitaria emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID-19.



Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

Lugar

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Alfama cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	TOTAL	ENTREGAS		
			04/07/23	03/09/23	07/10/23
Laurel	KG	1.2	0.4	0.4	0.4

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalizaciones**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 595 kg de Lenteja Bebe.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION**Objetivo**

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

595 kg de Lenteja Bebe

5.1 Características y Condiciones**• Características Técnicas**

Seco, tipo Bebe.

La lenteja Bebe de calidad de primera, con un máximo de 15 % de humedad, deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas.

Condiciones de operación

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

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

Envase primario: Resistente a la manipulación, herméticamente cerrada, en presentaciones de 5 kg de peso.

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

b) Rotulado

Vida útil: No menor de 6 meses; indicando fechas de producción, que no deberá de ser mayor a los 3 meses, con respecto a la fecha de entrega. Asimismo, deberá indicar la fecha de vencimiento, Autorización Sanitaria emitida por SENASA, N° de lote o código, código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento, de acuerdo a la norma de rotulado.

• Transporte y Seguros**Transporte**

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

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



[Handwritten signature]

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

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

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

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

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

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

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

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

- **Normas Técnicas**

NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	UM.	TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	31/07/23	01/08/23	05/09/23	03/11/23	01/11/23	05/12/23
Lenteja BB	KG	595	85	85	85	85	85	85	85

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 16 kg de Maní entero.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

16 kg de Maní Entero

5.1 Características y Condiciones



Características Técnicas

• Tipo: Entero, crudo sin pelar.

• Por kilogramo. Semillas libres de humedad, secos, sanos, limpios, libre de impurezas y agentes extraños.

• Calidad: De primera seleccionada.

• Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En bolsas plásticas, resistentes a la manipulación, cerradas.

b) Rotulado

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria emitido por SENASA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

• Transporte y Seguros

Transporte

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

• Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

Copia del Certificado de Calidad. Copia simple del Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA, durante la ejecución contractual. Se exceptúa la presentación del requisito emitido por la DIGESA de contar con la copia de la Autorización Sanitaria, de Establecimiento, emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.

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

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

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la

vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS- CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA. Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

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

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

♦ **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2020). Principios Generales de Higiene de los Alimentos. NTP 011.300.1975 (Revisada el 2016). Manf. Generalidades.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

♦ **Del Proveedor**

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA o copia de la Autorización Sanitaria emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.



El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

♦ **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

♦ **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	UM.	TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	04/07/23	05/08/23	01/09/23	03/10/23	07/11/23	01/12/23
Manf Entero	KG	16	2.5	2	2.5	2	2.5	2	2.5

♦ **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

♦ **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



A handwritten signature in blue ink, located in the bottom left corner of the page. The signature is stylized and appears to be a personal or official mark.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 10.5 kg de Orégano seco,

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION**Objetivo**

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

10.5 kg de Orégano seco

5.1 Características y Condiciones**• Características Técnicas**

Tipo: Especies y condimentos

Por kilogramos, embolsado, hojas secas uniformes de color y olor característico, libre de cuerpos extraños.

Calidad: De primera.

Condiciones de operación

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

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

En bolsas plásticas, resistentes a la manipulación herméticamente cerrado.

b) Rotulado

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria emitido por SENASA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

• Transporte y Seguros**Transporte**

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

• Reglamentos Técnicos, Normas Metroológicas y/o Sanitarias

Copia del certificado de calidad. Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA o copia simple de la copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento, emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.

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

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

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la



Handwritten signature in blue ink.

vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS- CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA. Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

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

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

• **Normas Técnicas**

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

NTP 209.190:2011/ENM 1:2013. ENMIENDA 1 ESPECIAS, CONDIMENTOS Y HIERBAS AROMÁTICAS. Orégano. Requisitos.

NTP 209.190:2011. ESPECIAS, CONDIMENTOS Y HIERBAS AROMÁTICAS. Orégano. Requisitos

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• **Del Proveedor**

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA o copia simple de la Autorización Sanitaria emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

• **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	UN.	TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	06/07/23	13/07/23	20/07/23	27/07/23	03/08/23	10/08/23
Orégano Seco	KG	10.5	1.5	3.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5

• **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 11 kg de Palillo.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

11 kg de Palillo

5.1 Características y Condiciones



Características Técnicas

Tipo: Especie y condimentos, de marca reconocida

Por kilogramo, embolsado, de color y olor característico, libres de impurezas y cuerpos extraños.

Calidad: De primera.

Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En bolsas plásticas, resistentes a la manipulación herméticamente cerradas.

b) Rotulado

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria emitida por SENASA N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

• Transporte y Seguros

Transporte

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

• Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

Copia del Certificado de Calidad. Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA o copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento, vigente emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.

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

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

[Handwritten signature and initials in blue ink]

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS- CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA. Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

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

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

• **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2020). Principios Generales de Higiene de los Alimentos. NTP 209.199:1982 (Revisada el 2015). ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Cárcuma (palillo).

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• **Del Proveedor**

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA o copia simple de la Autorización Sanitaria emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.



El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID-19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

• **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	UM.	TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	04/07/23	09/08/23	03/09/23	01/10/23	07/11/23	05/12/23
Palillo	KG	11	1.5	2	2	2	1.5	1	1

• **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

• **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



A handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized 'A' followed by a large, flowing loop.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 16 kg de Pasas Morenas

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION**Objetivo**

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

16 kg de Pasas Morenas

5.1 Características y Condiciones**• Características Técnicas**

Tipo: Producto obtenido a partir del fruto de la vid, pasado por un proceso de deshidratado de color morenas medianas.

Envasados en bolsas de polipropileno de 0,5 kg.

Calidad: De primera seleccionada, no presentar producto azucarado.

Vida Útil: No menor de 6 meses; indicando fechas de producción, que no deberá de ser mayor los 3 meses, con respecto a la fecha de entrega.

Condiciones de operación

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

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

En bolsas de polipropileno de 0,5 kg, resistentes a la manipulación herméticamente cerradas.

b) Rotulado

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado.

• Transporte y Seguros**Transporte**

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

• Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

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

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

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la



vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS- CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA. Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

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

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

- Normas Técnicas**

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

NTP CODEX/CXC 53-2019. Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas. 1° Edición (2020-01-03)

CODEX ALIMENTARIUS: NORMA PARA LAS UVAS PASAS: CXS 67-1981* Adoptada en 1981. Enmendada en 2019.

NTP 209.144:1980 (revisada el 2017) FRUTAS DESHIDRATADAS, Uvas secas o pasas. 1ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

Del Proveedor



Copia simple del Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA, sólo para la primera entrega, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.6 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	UM.	TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	04/07/23	04/08/23	02/09/23	02/10/23	07/11/23	02/12/23
Pasas	KG	16	2.5	2	2.5	2	2.5	2	2.5

- Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- Conformidad**

Revisión: 01/01/2023

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalizaciones**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

- **Otras penalidades**

Entregar una cantidad menor de productos: 2 % del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición 16 kg de Pimienta molida.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

16 kg de Pimienta molida

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Tipo: Especies y condimentos

Por kilogramo, 100% pura, molida de color y olor característico, libre de cuerpos extraños.

Calidad: De primera.

• Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En bolsas plásticas, resistentes a la manipulación herméticamente cerradas.

b) Rotulado

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA o Autorización Sanitaria emitida por SENASA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

• Transporte y Seguros

Transporte

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

• Reglamentos Técnicos, Normas Metroológicas y/o Sanitarias

Copia del certificado de calidad. Copia simple del Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento, emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.

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

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

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la



vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA. Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

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

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

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2020). Principios Generales de Higiene de los Alimentos. NTP 209.105:1976 (Revisada el 2015). ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Pimienta negra y blanca.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

Copia simple del Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o copia simple de la Autorización Sanitaria emitido por SENASA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.



El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	UM.	TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	04/07/23	01/08/23	01/09/23	03/10/23	07/11/23	01/12/23
Pimienta Molida	KG	16	2.5	2	2.5	2	2.5	2	2.5

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 39 cajas de Salsa de Tomate.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION**Objetivo**

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

39 cajas Salsa de Tomate

5.1 Características y Condiciones**• Características Técnicas**

Tipo: Concentrado de tomate, envasado.

En caja x 24 sachets de 145 g cada uno, de color, olor, sabor con acidez característica.

Obtenidas de tomates de óptima calidad, libre de olores y sabores extraños.

Calidad: De primera, marca reconocida.

• Condiciones de operación

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

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

En sachet plásticos, herméticamente cerrado.

b) Rotulado

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

• Transporte y Seguros**Transporte**

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

• Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

Copia del Certificado de Calidad. Copia simple del Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA, durante la ejecución contractual. Copia Simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción, según R.M. 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene -PGH, emitida por la DIGESA, para el caso de las micro y pequeñas empresas alimentarias y se presentará durante la ejecución contractual.

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

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la



vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS- CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA, Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

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

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

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2020), Principios Generales de Higiene de los Alimentos. CODEX ALIMENTARIUS. CODEX STAN 192-1995. Adaptada en 1995. Revisión: 1997, 1999, 2001, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal



Del Proveedor

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	24/07/23	09/08/23	05/09/23	03/10/23	07/11/23	01/12/23
Salsa de Tomate	CAJA	39	6	5	6	5	6	5	6

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 48 litros Sillao (Salsa de Soya).

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

48 litros de Sillao (Salsa de Soya)

5.1 Características y Condiciones

- Características Técnicas

Tipo: De soya

Presentación: Embotellado por litro, de color y olor característico, salidez característica.

Calidad: De primera, marca reconocida.

- Condiciones de operación

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

- Embalaje, rotulación y etiquetado

- a) Embalaje

En botellas de plástico, herméticamente cerrado.

- b) Rotulado

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

- Transporte y Seguros

Transporte

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



- Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

Copia del Certificado de Calidad. Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA, durante la ejecución contractual. Copia Simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción, según R.M. 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene -PGH, emitida por la DIGESA, para el caso de las micro y pequeñas empresas alimentarias y se presentará durante la ejecución contractual.

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

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la

vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA. Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

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

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

- **Normas Técnicas**

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

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- Copia simple del Registro Sanitario (se presentará en la primera entrega) vigente emitido por la DIGESA, o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID-19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	UM.	TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	04/07/23	19/08/23	03/09/23	01/10/23	17/11/23	01/12/23
Sillao de Soya	LT	48	7	7	7	7	7	6	7

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 21 litros de Vinagre Tinto y 21 litros de Vinagre Blanco.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION**Objetivo**

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

21 litros Vinagre tinto

21 litros Vinagre blanco

**Características y Condiciones****Características Técnicas****Tipo:**

Vinagre tinto y blanco: Producto obtenido a partir de la fermentación de vino tinto o blanco, fermentación del alcohol etílico, para luego diluirse con agua.

Envasados en botellas de 0.5 o 1 litro, el envase primario

Calidad: De primera, no usando la sustancia Acido Acético glacial, obtenido a partir de la síntesis de compuesto de la industria petroquímica o de procedencia desconocida

Vida útil: No menor de 6 meses.

- **Condiciones de operación**

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

- **Embalaje, rotulación y etiquetado**

- a) **Embalaje**

En envases pet, de 1,0 litro el envase primario y en polietileno como envase secundario.

- b) **Rotulado**

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

- **Transporte y Seguros**

Transporte

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

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

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

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

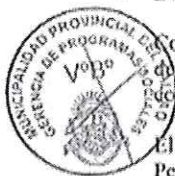
Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través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

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2020). Principios Generales de Higiene de los Alimentos. CODEX STAN 162-1987.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**



Copia simple del Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA, sólo para la primera entrega del producto o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID-19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	04/07/23	05/08/23	02/09/23	03/10/23	07/10/23	05/12/23
Vinagre Tinto	LT	21	3	3	3	3	3	3	3
ARTICULO	U.M.	TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	04/07/23	05/08/23	05/09/23	03/10/23	07/10/23	05/12/23
Vinagre blanco	LT	21	3	3	3	3	3	3	3

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



Handwritten signature in blue ink.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

L 001

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 16 bloques de Chancaca o Panela.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION**Objetivo**

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

16 bloques Chancaca

5.1 Características y Condiciones**• Características Técnicas**

Tipo: En bloque, de color marrón oscuro, denominada azúcar cruda, sin refinar ni centrifugar y cristalizada, también denominada panela.

Presentación: Envasados en bolsas de polipropileno en la presentación de un bloque de 0,5 kg cada uno.

Humedad: De primer seleccionado, con una humedad de 2,00 %, °Brix de 96 +/- 2 °Brix y pH de 6,5 a 20 °C.

Vida útil: No menor de 3 meses.

Condiciones de operación

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

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

En bolsas plásticas de polipropileno, resistentes a la manipulación.

b) Rotulado

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

• Transporte y Seguros**Transporte**

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

• Reglamentos Técnicas, Normas Metroológicas y/o Sanitarias

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA, durante la ejecución contractual.

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

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la



vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA, Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

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

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

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2020). Principios Generales de Higiene de los Alimentos. CXS 212 -1999. Adoptada en 1999. Enmendada en 2001 y 2019 Norma para los Azúcares.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**



Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA, para la primera entrega, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

PRODUCTO	U.M.	TOTAL	ENTREGAS			
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	04/07/23	04/08/23	07/11/23
Chancaca	BLOQUE	10	4	4	4	4

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



Handwritten signature in blue ink.

GPS

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 16 cajas de Galleta de Soda.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

16 cajas de Galletas de Soda

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Tipo: Salada.

Presentación: Envasados en cajas de 3 kg, con envase primario de polietileno y/o polipropileno.

Calidad: Producto de parámetros texturales, la dureza de la muestra es un valor indicador de su frescura. Producto de primera seleccionada.

Vida útil: No menor de 6 meses.

• Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En bolsas de polipropileno PP cristal con o sin impresión como envase primario, tipo de cerrado sellado y como envase secundario, caja de cartón corrugado impresas resistentes a la manipulación herméticamente cerradas.

b) Rotulado

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

• Transporte y Seguros

Transporte

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



Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA, durante la ejecución contractual. Copia Simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción, según R.M. 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene -PGH, emitida por la DIGESA y se presentará durante la ejecución contractual, para el caso de los micros y pequeñas empresas alimentarias.

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

R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N° 225-2016/MINSA.

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

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

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

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

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2020). Principios Generales de Higiene de los Alimentos, NTP 209.038-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición

Codex Stan 1-1985, Rev. 1-19991. Enmienda: 1999 y 2001 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO"

NTP 206.001:2016. PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETERÍA. Galletas. Requisitos. 2ª Edición.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID-19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).



- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

PRODUCTO	U.M.	TOTAL	ENTREGAS					
			FECHA DE FIRMADO DEL CONTRATO	ENTREGA 1	ENTREGA 2	ENTREGA 3	ENTREGA 4	ENTREGA 5
Unidad de Sopa	CAJA	10	6	2	2	2	2	2

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



A handwritten signature in blue ink, consisting of several stylized loops and strokes.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

GPS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 30 000 unidades de Pan Francés.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION**Objetivo**

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

30 000 unidades de Pan Francés

5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**

El Pan Francés debe tener una humedad mínima de 25 %, y un máximo de 35 %, dos por ciento de sal como máximo y 3 % de grasa como máximo.

El peso deberá estar entre 30-40 gramos

Calidad: De primera, horneado en horno eléctrico, asegurando la higiene en la manipulación para el envasado.

Vida útil: Producto del día.

- **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo con el cronograma y en el horario de 7:00 a 7:30 am.

- **Embalaje, rotulación y etiquetado**

- a) **Embalaje**

En bolsas de polipropileno, resistentes a la manipulación herméticamente cerradas.

- b) **Rotulado**

En el rotulado deberá indicar la fecha de fabricación.

- **Transporte y Seguros**

Transporte

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

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



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

Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 3114, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA

R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" y su modificatoria R.M. N° 225-2016/MINSA.

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

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

- **Normas Técnicas**
NTP 106.004:2016 PANADERIA, PASTELERÍA Y GALLETERÍA. Pan francés. Requisitos
NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano.
Requisitos. 1ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• Del Proveedor

Producto fresco del día, no industrial.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• Lugar

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

• Plazo

Producto de entrega diaria: **200 unidades por día, de lunes a viernes**, producto fresco, no industrial, siendo las cantidades totales en el siguiente cronograma

PRODUCTO	U.M.	TOTAL	ENTREGAS							
			JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	
Pan Francés *	UNIDAD	30000	4000	4000	5000	4000	5000	4000	4000	

Entrega diaria: 200 unidades por día (de lunes a viernes)

• Forma de Pago

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

• Conformidad

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

• Penalidades

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 200 unidades de Panetón de 900 g de peso cada uno

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

200 unidades de Panetón de 900g de peso cada uno

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Producto de consistencia blanda y sabor dulce, obtenido por amasamiento y cocimiento de masas fermentadas, preparadas con harina de trigo, azúcar, levadura, pasas, frutas confitadas, leche, huevos, sal, grasas vegetales, agua potable y otros aditivos permitidos.

Este producto se colocará en el pirutín correspondiente para su fermentación y posteriormente se horneado.

Presentación: En bolsa bilaminada con cierre zipper para panetones.

Calidad: De primera seleccionada, marca reconocida.

Vida útil: No menor de 3 meses.

• Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

Envase Primario: En bolsa de polipropileno, la cual está en contacto directo con el producto y adicional una bolsa bilaminada para panetón con cierre zipper, en la cual se apreciará la información del producto, denominado rotulado.

Envase Secundario: Embalado en cajas de cartón corrugado impreso conteniendo 6 unidades de 900 g cada una.

b) Rotulado

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

• Transporte y Seguros

Transporte

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



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

Copia de Certificado de Calidad. Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA, durante la ejecución contractual.

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

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

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

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

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

- **Normas Técnicas**

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

NTP 209.038-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasado. 8ª Edición

Codex Stan 1-1985, Rev. 1-19991. Enmienda: 1999 y 2001 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO"

NTP 206.001:2016. PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETERÍA. Galletas. Requisitos. 2ª Edición.



5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA, para la primera entrega, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

PRODUCTO	U.M.	TOTAL	ENTREGAS	
			04/07/23	05/12/23
Panelon	UNIDAD	200	100	100

- **Forma de Pago**

GPS 4º

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalidades**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



[Handwritten signature]

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 152 kg de Sémola.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

152 kg de Sémola.

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Tipo: Sémola superior granulada, es la sémola superior muy gruesa, también denominada de cocina, utilizada para su consumo directo, con granulometría entre 500 u y 1000 u.

Presentación: Envasados en bolsas de 0,20 kg, en envases de polipropileno.

Calidad: De primera seleccionada, con 14,5 % de humedad, como máximo; proteínas: 11,5 % como mínimo y cenizas: 0,9 % como máximo.

Vida útil: No menor de 6 meses.

• Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En bolsas de polipropileno, selladas al calor y resistentes a la manipulación.

b) Rotulado

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

• Transporte y Seguros

Transporte

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

• Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

Copia del Certificado de Calidad, copia simple del Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA, durante la ejecución contractual. Copia Simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción, según R.M. 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene -PGH, emitida por la DIGESA y se presentará durante la ejecución contractual, para el caso de las micro y pequeñas empresas alimentarias.

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



Handwritten signature in blue ink.

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

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

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

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

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2020). Principios Generales de Higiene de los Alimentos. NTP 205.032:2015 Sémola de cereales. Requisitos 2da Edición.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

Copia simple del Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.



El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID-19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

PRODUCTO	U.M.	TOTAL	ENTREGAS							
			HARTAS BENEFICIA LA FIRMA DEL CONTRATO	14/01/23	01/02/23	01/03/23	01/04/23	01/05/23	01/06/23	01/07/23
SARGOL	KG	152	21	21	21	21	21	21	21	21

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalizaciones**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento,

[GPS]



[Handwritten signature]

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 490 kg de Trigo entero pelado, tipo mote.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION**Objetivo**

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

490 kg Trigo entero pelado, tipo mote.

5.1 Características y Condiciones**• Características Técnicas**

Envasados en bolsas de 1,0 y/o 5,0 kg, de granos grandes y sanos, limpios y uniformes, de fácil cocción.

Calidad: De primera seleccionada, con 14.5 % de humedad como máximo.

Vida útil: no menor de 6 meses.

• Condiciones de operación

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

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

En bolsas de polietileno, selladas al calor y resistentes a la manipulación.

b) Rotulado

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

• Transporte y Seguros**Transporte**

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

• Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

Copia del Certificado de calidad, copia de la Autorización Sanitaria vigente, emitido por SENASA, durante la ejecución contractual. Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R. M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano y se presentará durante la ejecución contractual.

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



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

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

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

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

- **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CXC 1-1969 (2020). Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
NTP 205.009:2014 (revisada el 2019). TRIGO, Trigo en grano. Requisitos 2ª Edición
NTP 205.035:2019 TRIGO. Trigo mote. Requisitos, 3ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal



Del Proveedor

Copia de la Autorización Sanitaria emitido por SENASA y con la documentación solicitada, solo para la primera entrega, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega o Declaración Jurada por el postor indicando que el producto entregado cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID -19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

PRODUCTO	U.M.	TOTAL	ENTREGAS						
			FECHA DEL RECEPCION DE LA FIRMA DEL CONTRATO	04/05/23	11/05/23	18/05/23	25/05/23	01/06/23	08/06/23
Trigo Entero Pelado	KG	450	70	70	70	70	70	70	70

- **Forma de Pago**

Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo con la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.

- **Conformidad**

09/01/23

La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.

- **Penalidades**

De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.



REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN <u>Requisitos:</u> PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO: <ul style="list-style-type: none"> Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias. <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastara que en el certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre Común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar.</p> PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO: <ul style="list-style-type: none"> Registro Sanitario de alimentos vigente, emitido por La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias. <p>Nota: Para los productos industrializados se deberá presentar el Registro sanitario vigente emitido por DIGESA.</p> <u>Acreditación:</u> PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO: <ul style="list-style-type: none"> Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias. PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO: <ul style="list-style-type: none"> Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.
B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<u>Requisitos:</u> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 753 617.00 (SETECIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS DIECISIETE Y 60/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/. 94 227.20 (NOVENTA Y CUATRO MIL DOCIENTOS VEINTISIETE Y 20/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computaran desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> Bienes perecibles (alimentos frescos) Bienes no perecibles (alimentos secos)



Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.03.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

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.

Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.



3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	CAPACIDAD LEGAL
	<p>HABILITACIÓN</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p><u>PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias. <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastara que en el certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre Común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar.</p> <p><u>PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Registro Sanitario de alimentos vigente, emitido por La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias. <p>Nota: Para los productos industrializados se deberá presentar el Registro sanitario vigente emitido por DIGESA.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p><u>PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO PRIMARIO:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias. <p><u>PRODUCTOS CON PROCESAMIENTO INDUSTRIALIZADO:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Registro sanitario vigente emitido por La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.
B.	<p>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 753 817.60 (SETECIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS DIECISIETE Y 60/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/. 94 227.20 (NOVENTA Y CUATRO MIL DOCIENTOS VEINTISIETE Y 20/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computaran desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bienes perecibles (alimentos frescos) • Bienes no perecibles (alimentos secos) <p><u>Acreditación:</u></p>

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

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.

Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

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 e) 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
FACTORES DE EVALUACIÓN

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">100 puntos</p>

Importante

Los factores de evaluación elaborados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas ni los requisitos de calificación.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

Dependiendo del objeto del contrato, de resultar indispensable, puede incluirse cláusulas adicionales o la adecuación de las propuestas en el presente documento, las que en ningún caso pueden contemplar disposiciones contrarias a la normativa vigente ni a lo señalado en este capítulo.

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

Este monto comprende el costo 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 PAGO¹⁰

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DE LOS 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

¹⁰ 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 de [...], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

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."*

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [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], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorio como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:

"De fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [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."

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto en el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes 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 QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹¹

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA 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 Digitales¹².

¹¹ 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).

¹² Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 023-2023-MPC-CS-2da Convocatoria**

Presente.-

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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 reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹⁴

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.

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. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹⁴ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 023-2023-MPC-CS-2da Convocatoria

Presente.-

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

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁵	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁶	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁷	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

¹⁵ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, 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. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁶ Ibídem.

¹⁷ Ibídem.

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 reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra¹⁸

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.

¹⁸ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 023-2023-MPC-CS-2da Convocatoria**Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 023-2023-MPC-CS-2da Convocatoria

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el 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° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

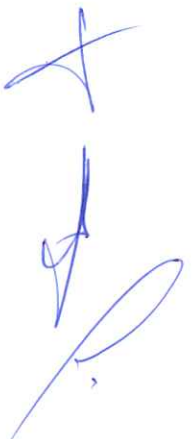
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 023-2023-MPC-CS-2da Convocatoria

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO. EN CASO DE LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO], conforme el cronograma de entrega establecido en las bases del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 023-2023-MPC-CS-2da Convocatoria

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²⁰

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²¹

¹⁹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁰ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²¹ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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



ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 023-2023-MPC-CS-2da Convocatoria

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.*
- *En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- *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

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 023-2023-MPC-CS-2da Convocatoria

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²² se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²³

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.

²² En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²³ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 023-2023-MPC-CS-2da Convocatoria
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁴	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁵	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁶ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁷	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁸	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁹
1										
2										
3										
4										

²⁴ 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.

²⁵ 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.

²⁶ 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".

²⁷ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁸ 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.

²⁹ Consignar en la moneda establecida en las bases.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
 ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 023-2023-MPC/CS – 2da Convocatoria – BASES INTEGRADAS

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁴	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁵	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁶ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁷	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁸	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁹
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° 9

**DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 023-2023-MPC-CS-2da Convocatoria

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/mp/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.

ANEXO N° 10

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 023-2023-MPC-CS-2da Convocatoria

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mi representada cuenta con la condición de micro y pequeña empresa.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica 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/>.
- Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.



ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 023-2023-MPC-CS-2da Convocatoria

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

