

BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O 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> <div>• Abc</div>	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> <div>• Abc</div>	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> <div>• Xyz</div>	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 sombread.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

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



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

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 010-2024-OEC-MPI

PRIMEAR CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES

**ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA
PANTBC DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA-PCA**

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se lleva a cabo desde el día siguiente de la convocatoria hasta la fecha y hora señalada en el calendario, de forma ininterrumpida. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitado ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.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 “Cómo participar en un proceso de Subasta Inversa Electrónica (SEACE v3.0)” publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

- a) Ingresar al SEACE con el usuario y contraseña contenidos en el Certificado SEACE, asignado al momento de efectuar su inscripción en el RNP.
- b) Declarar la aceptación de las condiciones de uso del sistema para participar en la Subasta Inversa Electrónica. Para tal efecto, y con carácter de declaración jurada, deberá aceptar el formulario que le mostrará el SEACE.

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

Los documentos que acompañan a las ofertas, se presentan en idioma español. Cuando los

documentos no figuren en idioma español, se presenta la respectiva traducción por traductor público juramentado o traductor colegiado certificado, según corresponda, salvo el caso de la información técnica complementaria contenida en folletos, instructivos, catálogos o similares, que puede ser presentada en el idioma original. El postor es responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos.

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

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

El monto total de la oferta y los subtotales que lo componen deben ser expresados con dos decimales.

Para registrar su oferta a través del SEACE el participante debe:

- a) Registrar los datos de su representante legal en el formulario correspondiente. De presentarse en consorcio, debe consignar los datos del consorcio, incluyendo los del representante legal común.
- b) Adjuntar el archivo digital conteniendo los documentos escaneados de su oferta, de acuerdo a lo requerido en las bases, según los literales a), b) c) y e) del artículo 52 del Reglamento y los requisitos de habilitación, exigidos en la Ficha Técnica y/o documentos de información complementaria publicados a través del SEACE, así como en la normativa que regula el objeto de la contratación con carácter obligatorio, según corresponda.
- c) Registrar el monto total de la oferta o respecto del ítem al cual se presenta, el cual será utilizado por el sistema para dar inicio al periodo de lances en línea. En los procesos convocados bajo el sistema a precios unitarios, el precio unitario se determina al momento del perfeccionamiento del contrato con base al monto final de la oferta ganadora.

El participante puede realizar modificaciones a la oferta registrada sólo hasta antes de haber confirmado su presentación. En los procedimientos según relación de ítems, el registro se efectúa por cada ítem en el que se desea participar, mediante el formulario correspondiente.

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

El participante debe presentar su oferta a través del SEACE. Para tal efecto, el sistema procederá a solicitarle la confirmación de la presentación de la oferta para, de hacerse así, generar el respectivo aviso electrónico en la ficha del procedimiento, indicando que la oferta ha sido presentada.

En la Subasta Inversa Electrónica convocada según relación de ítems, la presentación de ofertas se efectúa en una sola oportunidad y por todos los ítems registrados.

Importante

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

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

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

Esta etapa se desarrolla a través de los siguientes dos ciclos consecutivos:

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

El sistema realiza esta etapa en la fecha y hora señalada en el cronograma publicado en el SEACE. Para tal efecto, verifica el registro y presentación de dos (2) ofertas como mínimo por ítem, para continuar con el ciclo de periodo de lances, caso contrario, el procedimiento es declarado desierto.

1.6.2 PERIODO DE LANCES

El periodo de lances permite a los postores mejorar los montos de sus ofertas a través de lances sucesivos en línea. La mejora de precios de la oferta queda a criterio de cada postor. Para tal efecto, el postor debe realizar lo siguiente:

- a) Acceder al SEACE, a través de su usuario y contraseña, en la fecha y hora indicadas en el calendario del procedimiento.
- b) Ingresar a la ficha del procedimiento y seguidamente acceder a la opción mejora de precios.
- c) Hacer efectiva su participación en la mejora de precios mediante lances en línea. Para ello el postor visualizará el monto de su oferta, mientras que el SEACE le indicará si su oferta es la mejor o si está perdiendo o empatando la subasta hasta ese momento.

El postor puede mejorar su propia oferta durante el período establecido en el calendario del procedimiento. Está obligado a enviar lances siempre inferiores a su último precio ofertado.

Cinco (5) minutos antes de la finalización del horario indicado en el calendario del procedimiento para efectuar los lances en línea, el sistema enviará una alerta indicando el cierre del periodo de lances, durante el cual los postores pueden enviar sus últimos lances. Cerrado este ciclo no se admitirán más lances en el procedimiento.

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

Una vez culminada la etapa de apertura de ofertas y período de lances, el sistema procesa los lances recibidos del ítem o ítems de la Subasta Inversa Electrónica, ordenando a los postores por cada ítem según el monto de su último lance, estableciendo el orden de prelación de los postores.

Para efectos de conocer el ganador del proceso, el sistema genera un reporte con los resultados del ciclo del período de lances, permitiendo a la Entidad visualizar el último monto ofertado por los postores en orden de prelación, lo cual quedará registrado en el sistema.

En caso de empate, el sistema efectúa automáticamente un sorteo para establecer el postor que ocupa el primer lugar en el orden de prelación.

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Una vez generado el reporte señalado en el numeral anterior, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar que los postores que han obtenido el primer y el segundo lugar hayan presentado la documentación requerida en las bases. En caso de subsanación, se procederá de conformidad con lo señalado en el artículo 60 del Reglamento y la Directiva sobre "Procedimiento de Selección de Subasta Inversa

Electrónica”, quedando suspendido el otorgamiento de la buena pro.

En caso que la documentación reúna las condiciones requeridas por las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro al postor que ocupó el primer lugar. En caso que no reúna tales condiciones, procede a descalificarla y revisar las demás ofertas respetando el orden de prelación.

Para otorgar la buena pro a la oferta de menor precio que reúna las condiciones exigidas en las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar la existencia, como mínimo, de dos (2) ofertas válidas, de lo contrario declara desierto el procedimiento de selección.

En el supuesto que la oferta supere el valor estimado, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, solicita al postor la reducción de su oferta económica adjuntando para dicho efecto el Anexo N° 7, otorgándole un plazo máximo de dos (2) días hábiles, contados desde el día siguiente de la notificación de la solicitud, sin poner en su conocimiento el valor estimado.

En caso el postor no reduzca su oferta económica o la oferta económica reducida supere el valor estimado, para efectos que el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorgue la buena pro, debe contar con la disponibilidad presupuestal correspondiente y la aprobación del Titular de la Entidad, en un plazo que no puede exceder de cinco (5) días hábiles, contados desde el día siguiente de la fecha prevista en el calendario para el otorgamiento de la buena pro, bajo responsabilidad. En caso no se cuente con la certificación de crédito presupuestario o con la aprobación del Titular de la Entidad, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, rechaza la oferta.

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, elabora el acta de otorgamiento de la buena pro con el resultado del primer y segundo lugar obtenido por cada ítem, el sustento debido en los casos en que las ofertas sean descalificadas o rechazadas, detallando asimismo las subsanaciones que se hayan presentado. Dicha acta debe ser publicada en el SEACE el mismo día de otorgada la buena pro.

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

El consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento en el SEACE, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación; salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso se produce a los ocho (8) días hábiles de la notificación de dicho otorgamiento.

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

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 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.

Importante

- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el artículo 149 del Reglamento.*
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

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 en 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.

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 DE ILO
RUC N° : 20154491873
Domicilio legal : MALECON COSTERO MIRAMAR N° 1200-1202
Teléfono: : 053-481141
Correo electrónico: : procesos.logistica.mpi@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PANTBC DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIONALIMENTARIA-PCA, BIENES COMUNES 2024.**

ITEM PAQUETE	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
01	FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL 170 GR.	LATA	11,665.00
	ARROZ PILADO CORRIENTE MEDIANO	KILOGRAMO	11,665.00
	QUINUA GRADO 1	KILOGRAMO	1,554.00
	LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA – CALIBRE N°1	KILOGRAMO	1,554.00
	FRIJOL CANARIO CALIDAD EXTRA	KILOGRAMO	2,331.00
	PAPA SECA	KILOGRAMO	3,108.00
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	3,108.00
	AZUCAR RUBIA	KILOGRAMO	3,885.00

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **MEMORANDUM N° 108-2024-GAF-MPI el 20 DE MARZO DEL 2024.**

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar **S/ 5.00 (CINCO CON 00/100 SOLES) EN CAJA DE LA ENTIDAD Y RECABAR LAS BASES EN LA SUB GERENCIA DE LOGÍSTICA SITO EN LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO, MALECÓN COSTERO MIRAMAR N° 1200-1202, EN EL HORARIO DE 07:15 A 15:15 HORAS.**

1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley N° **31955** Ley de Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal **2024**
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1444, en adelante la Ley.
- Reglamento de la Ley de Contrataciones del estado aprobado mediante Decreto Supremo N°344-2018-EF y sus modificatorias.
- Directivas, Opiniones, Pronunciamientos, Resoluciones, Comunicados y demás documentos emitidos por el OSCE.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE² y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

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

En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera

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

comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas al objeto de la convocatoria debe acreditar estos requisitos.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

Advertencia

El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites “Documentación de presentación obligatoria” y “Documentación de presentación facultativa”.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

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

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁴. **(Anexo N° 6)**
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁵.
- i) Correo electrónico para realiza las notificaciones durante toda la ejecución contractual.
- j) FICHA RUC SUNAT, emitida con su clave sol, (estado del contribuyente debe estar activo).
- k) Indicar la marca del producto ofertado.

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*

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

⁵ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

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

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁶.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en **MESA DE PARTES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO, SITO EN MALECÓN COSTERO MIRAMAR N° 1200-1202, EN EL HORARIO DE 07:15 A 15:15 HORAS.**

⁶ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. Denominación y finalidad publica de la contratación

Denominación
Adquisición de Alimentos para Programas de Complementación Alimentaria (PCA) destinados a personas afectadas por la tuberculosis.

Finalidad pública
Será destinado para la atención de los beneficiarios de los programas de complementación alimentaria (personas afectadas con tuberculosis), es un programa de asistencia alimentaria que contribuye a mejorar el estado nutricional de Grupos Vulnerables de la Población con Alto Riesgo Nutricional como las personas afectadas por tuberculosis, mediante el aporte de una canasta básica de alimentos.

2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL 170 GR.	LATA	11,655

2.1 Características técnicas

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g
Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g
Unidad de medida : LATA
Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de las especies *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares*, *Thunnus atlanticus*, *Thunnus obesus*, *Thunnus maccoyii*, *Thunnus thynnus*, o *Thunnus tonggol*, precocida, con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El filete de atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, sin piel ni espinas, según indica el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

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

El filete de atún en aceite vegetal debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Factores de calidad	<p>Un lote de conserva de filete de atún en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica, y los defectos que presenten se deben encontrar dentro de las siguientes tolerancias:</p> <ul style="list-style-type: none">– El número total de unidades defectuosas no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;– el número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación (filete) no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;– el peso neto promedio o el peso escurrido promedio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no deben ser inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo.	<p>NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición</p>

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defectos Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente		NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición
Materias extrañas	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente a simple vista o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.	
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.	
Textura	<ul style="list-style-type: none"> – Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto. – Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto. – Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido. 	
Alteraciones del color	Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad o con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido.	
Materias objetables	Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente ¹ .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados para la fabricación de conservas deben ser resistentes, no transmitir sustancias tóxicas o nocivas que alteren las características sensoriales y permitan un cierre hermético que proteja al producto hidrobiológico de la contaminación, así como no deben presentar signos de golpes y oxidación, según lo indicado en los numerales 52.1, 54.2 y 58.2 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según indicaciones del Sanipes.

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases tanto el peso escurrido del producto por envase, como el peso por embalaje requeridos. Asimismo, de ser necesario, podrá indicar el material del envase y/o embalaje, el tipo de cerrado (tapa simple o abrefácil) y la forma del envase (como tall, oval, etc.) sin indicar sus dimensiones, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

Los envases de filete de atún en aceite vegetal deben estar etiquetados² y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

- nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad;
- nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado;
- país de fabricación o producción;

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

² Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, según lo establecido en la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

- si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
 - b. Condiciones de conservación o almacenamiento.
- fecha de producción;
- contenido neto del producto hidrobiológico;
- peso drenado o escurrido;
- en caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado; acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor;
- listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente;
- identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto;
- nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);
- instrucciones para su uso;
- número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.

Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA, y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir con todo lo establecido en el Manual indicado.

Precisión 3: La entidad podrá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
396.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en agua y sal calidad a, en envase de peso neto de 125 g	<p>Para producto nacional: Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p><u>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</u> Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p>Para productos importados: Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p>
397.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en agua y sal calidad a, en envase de peso neto de 170 g	
398.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en agua y sal calidad a, en envase de peso neto de 200 g	
399.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en agua y sal calidad a, en envase de peso neto de 425 g	
400.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en salsa de escabeche calidad a, en envase de peso neto de 125 g	
401.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad a, en envase de peso neto de 125 g	
402.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad a, en envase de peso neto de 155 g	
403.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad a, en envase de peso neto de 165 g	
404.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad a, en envase de peso neto de 170 g	
405.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad a, en envase de peso neto de 175 g	
406.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad a, en envase de peso neto de 180 g	<p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p>
407.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad a, en envase de peso neto de 200 g	
408.	Entero de Sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad a, en envase de peso neto de 425 g	
409.	Filete de atún en aceite vegetal, en envase de peso neto de 80 g	
410.	Filete de atún en aceite vegetal, en envase de peso neto de 125 g	
411.	Filete de atún en aceite vegetal, en envase de peso neto de 140 g	
412.	Filete de atún en aceite vegetal, en envase de peso neto de 150 g	
413.	Filete de atún en aceite vegetal, en envase de peso neto de 160 g	
414.	Filete de atún en aceite vegetal, en envase de peso neto de 170 g	

DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
381.	Filete de atún en aceite vegetal, en envase de peso neto de 125 g	Según lo indicado en los numerales 7.1 y 9 de la NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición. Para la característica Presencia de parásitos visibles, utilizar la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición
382.	Filete de atún en aceite vegetal, en envase de peso neto de 140 g		
383.	Filete de atún en aceite vegetal, en envase de peso neto de 150 g		
384.	Filete de atún en aceite vegetal, en envase de peso neto de 160 g		
385.	Filete de atún en aceite vegetal, en envase de peso neto de 170 g		
386.	Filete de atún en aceite vegetal, en envase de peso neto de 80 g		
387.	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra, en envase de peso neto de 120 g	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición. Para la característica Presencia de parásitos visibles, utilizar la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición
388.	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra, en envase de peso neto de 125 g		
389.	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra, en envase de peso neto de 170 g		
390.	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra, en envase de peso neto de 1000 g		
391.	Grated de caballa en agua y sal calidad extra, en envase de peso neto de 170 g	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 10 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición. Para la característica Presencia de parásitos visibles, utilizar la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición
392.	Grated de caballa en agua y sal calidad extra, en envase de peso neto de 425 g		

2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1 Envase

El envase y embalaje utilizado debe cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE, y su modificatoria.

2.2.2 Embalaje

Debe ser cajas de cartón

2.2.3 Rotulado

El rotulado además de lo indicado en el artículo 150 del DS N° 040-2001-pe y sus modificaciones, el rotulado deberá cumplir con lo establecido en los numerales 6 de la NTP-Codex Stan 70-2019, 8.1 de la NTP 204.001:2019 y 5.2.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada 2016). **Adicionalmente deberá llevar el rotulo de Programa de Complementación Alimentaria – PANTBC- Prohibida su Venta - Municipalidad Provincial de Ilo.**

Aspectos a considerar:

- Nombre común del Pescado y el tipo de producto
- Contenido neto (peso neto) en gramos.
- Peso drenado (escurrido) en gramos.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora
- Nombre o razón social y dirección de la empresa proveedora de la Entidad.
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente
- Código o clave del lote
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de Almacenamiento
- Información Nutricional
- Código de Registro Sanitario
- El rotulado en forma adicional debe contener el logotipo de la Municipalidad Provincial de Ilo.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse.

La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. **NO SE PERMITE EL USO DE ETIQUETA AUTOADHESIVA** para ninguna información del rotulado que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

3. Condiciones de los bienes a contratar

Indicar las demás condiciones en las que debe ejecutarse la contratación, las cuales no deben desnaturalizar lo establecido en la ficha técnica del bien.

3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.1.1 Lugar de entrega

La entrega se realizará en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Ilo, ubicado en la Calle Ferrocarril N° 225 Distrito y Provincia de Ilo, Región Moquegua.

El horario de ingreso será de lunes a viernes de 8:00 am a 13:00 pm, en el Almacén de Programa de Complementación Alimentaria, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

La Municipalidad Provincial de Ilo no está obligada a recibir alimentos fuera de la fecha u horario establecidos, pudiendo de ser el caso, dejar sin efecto el pedido realizado, sin lugar a reclamo del contratista por daños o perjuicios

3.1.2 Plazo de entrega

La primera entrega se realizara a los (03) tres días siguientes del suscrito el contrato, a partir de la segunda entrega se realizará conforme a lo establecido en el programa de cronograma de entregas, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Importante

En el caso de suministro de bienes, consignar el cronograma de entregas, el cual debe señalar la periodicidad de las entregas, de acuerdo al objeto de la convocatoria (por ejemplo, puede establecerse fechas fijas, semanales, quincenales o mensuales).

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE RACIONES PROGRAMA PANTBC 2024 - BIENES COMUNES

ITEM	ALIMENTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD POR RACION	PRIMERA ENTREGA		SEGUNDA ENTREGA		TERCERA ENTREGA		CUARTA ENTREGA		TOTAL	
				3 DIAS CALENDARIOS DE SUSCRITO EL CONTRATO		(14 DE JUNIO DEL 2024)		(13 DE SETIEMBRE DEL 2024)		(29 DE NOVIEMBRE DEL 2024)			
				RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD
1	Filete de Atún en Aceite vegetal	Lata	15	200	3,000.00	200	3,000.00	200	3,000.00	177	2,655.00	777	11,655.00
2	Arroz Pilado Corriente Mediano	kilogramo	15	200	3,000.00	200	3,000.00	200	3,000.00	177	2,655.00	777	11,655.00
3	Quinua grado 1	kilogramo	2	200	400.00	200	400.00	200	400.00	177	354.00	777	1,554.00
4	Lenteja calidad 1 extra - calibre 1	kilogramo	2	200	400.00	200	400.00	200	400.00	177	354.00	777	1,554.00
5	Frijol Canario Calidad Extra	kilogramo	3	200	600.00	200	600.00	200	600.00	177	531.00	777	2,331.00
6	Papa Seca	kilogramo	4	200	800.00	200	800.00	200	800.00	177	708.00	777	3,108.00
7	Aceite Vegetal Comestible	Litro	4	200	800.00	200	800.00	200	800.00	177	708.00	777	3,108.00
8	Azúcar Rubia	kilogramo	5	200	1,000.00	200	1,000.00	200	1,000.00	177	885.00	777	3,885.00

3.2 Forma de entrega

3.2.1 Forma de entrega

SEGÚN EL CRONOGRAMA DE ENTREGAS

3.2.2 Métodos de muestreo, ensayos o pruebas para la conformidad de los bienes

A. MUESTRAS PARA EL ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

El proveedor deberá enviar 02 muestras adicionales por cada lote que corresponda al envío principal, según presentación, para el análisis organoléptico las cuales se presentarán en el momento de ingresar por mesa de partes y ser derivadas inmediatamente al almacén de la Municipalidad Provincial de Ilo para su apertura y verificación de las características técnicas del producto en dichas pruebas

Advertencia

Solo incluir los métodos de muestreo, ensayos o pruebas así como los certificados de conformidad o certificados de inspección u otras certificaciones previstas en la sección II o III, de los Documentos de Información Complementaria, según corresponda al bien materia de contratación.

Para mayor información sobre los Documentos de Información Complementaria ingresar al siguiente link: <https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>

4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1 Adelantos

NO APLICA

4.2 Conformidad de los bienes

La recepción será otorgada por **ALMACÉN CENTRAL, Y EL ESPECIALISTA DEL ÁREA USUARIA, QUIEN SE ENCARGARÁ DE REALIZAR LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS BIENES A RECEPCIONAR**, y la conformidad será otorgada por la **SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL** en el plazo máximo de **(10)** días de producida la recepción.

La conformidad será otorgada, previa evaluación organoléptica de los bienes al momento de la recepción como verificación de la veracidad de los certificados de inspección con el símbolo de acreditación que confirmen que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en la ficha técnica correspondiente, dicho documento deberá ser emitido por un organismo de certificación de productos u organismo de inspección con acreditación nacional vigente.

Los certificados de calidad presentados por el proveedor su periodo de validez no debe superar los 10 meses de la fecha que fue emitido.

4.3 Forma de Pago

El pago se realizará en forma **PARCIAL** a la entrega del producto y con la conformidad del área usuaria. Previa evaluación insitu de los alimentos, con la verificación de la veracidad de los certificados presentados, **conforme a entregas efectuadas en el cronograma de entregas.**

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

- Recepción de los productos por parte el personal responsable del almacén central de la MPI.
- Informe del funcionario responsable de la Sub-Gerencia de Programas de Complementación Alimentaria y Protección Social con el V° B° de la Gerencia de Promoción de Desarrollo Social y Económico, quienes emitirán la conformidad de prestación efectuada.
- Comprobante de pago
- Copia del contrato
- Copia simple de los certificados de calidad u otros solicitados en las EE.TT.
- Orden de la compra

- Copia simple del Certificado de saneamiento ambiental vigente a nombre del proveedor los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental y en cumplimiento a lo establecido en D.S. N° 022-2001-SA y R.M, N°449-2001-SA/DM asimismo debe adjuntar Resolución y Constancia de Seguridad Ocupacional otorgado por Ministerio de Salud.
- Copia simple de la CERTIFICACION DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO y/o copia simple vigente del Certificado de la Validación Técnica del Plan HACCP según línea de procesamiento.
- Para el caso de alimentos de procesamiento primario se solicita Copia Simple Vigente del Certificado de Autorización Sanitaria Agraria SENASA

Dicha documentación se debe presentar en **MESA DE PARTES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO**, sito en **MALECÓN COSTERO MIRAMAR N° 1200–1202**, en el horario de **07:15 a 15:15 horas**.

4.4 Reajuste de los pagos

NO APLICA

Advertencia

Este acápite sólo puede ser incluido en el caso de ejecución periódica o continuada de bienes, cuando la entidad considere el reajuste de los pagos, según lo previsto en el artículo 38 del Reglamento.

4.5 Otras penalidades aplicables

DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 163 SE ESTABLECE LAS PENALIDADES DISTINTAS AL RETRASO O MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN. PARA DICHO EFECTO:

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
01	Si los resultados consignados en los certificados de calidad son diferentes a los que la Entidad obtenga en evaluaciones inopinadas, a través de laboratorios acreditados.	2 % del monto facturado en dicha entrega.	Remitir dos muestras por cada lote de los bienes presentes en almacén para que sean evaluados por laboratorios acreditados. Informe del especialista de los PCA.

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras 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.

4.6 Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de **UNO (01) AÑO** contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

4.7 Condiciones de los consorcios

DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 49.5 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO, EL ÁREA USUARIA PUEDE INCLUIR CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS CONSORCIOS

Número máximo de consorciados	02 INTEGRANTES
Porcentaje mínimo de participación consorciado	50%

4.8 Otras condiciones, según el objeto contractual, de ser el caso.

- a) La recepción será otorgada por el área de abastecimiento (el responsable de almacén central) y el especialista del área usuaria, quien se encargará de realizar la evaluación organoléptica de los bienes a recepcionar y la conformidad será otorgada por la sub Gerencia de Programas de Complementación Alimentaria y Protección Social en el plazo máximo de diez (10) días de producida la recepción.
La conformidad será otorgada, previa evaluación organoléptica de los bienes al momento de la recepción como verificación de la veracidad de los certificados de inspección con el símbolo de acreditación que confirmen que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en la ficha técnica correspondiente, dicho documento deberá ser emitido por un organismo de certificación de productos u organismo de inspección con acreditación nacional vigente.
Los certificados de calidad presentados por el proveedor su periodo de validez no debe superar los 10 meses de la fecha que fue emitido.
- b) Las características de los productos inicialmente ofertados serán respetados, no siendo posible cambiarlos por productos similares o de otras características.
- c) La recepción de la conformidad no invalida el reclamo posterior por parte de la Municipalidad Provincial de Ilo, por defectos o vicios ocultos, inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los alimentos.
- d) La Municipalidad Provincial de Ilo podrá efectuar visitas de inspección a las instalaciones del proveedor a fin de verificar los procesos de distribución y almacenamiento utilizando los métodos, técnicas y procedimientos que considere más convenientes para sus propósitos.

- e) Se levantará un Acta consignando las inspecciones y verificaciones realizadas, así como los resultados obtenidos, dicha Acta deberá ser firmada por representantes de la Municipalidad Provincial de Ilo y el proveedor.
- f) El postor ganador deberá considerar y presentar para las entregas:
 - Copia simple de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Inspección acreditados ante INACAL.
 - Cada lote a entregar deberá estar precisado en los certificados de calidad.
 - Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. Nro. 591-2008-MINSA “Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica
 - Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente, desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o la Autorización Sanitaria debe mantenerse vigente durante el envasado del producto; siendo responsabilidad del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia del requisito señalado en la Ficha Técnica
 - El contratista debe reponer los bienes que tengan cualquier falla, dicha reposición debe darse un plazo de 04 días calendarios contados desde el día siguiente de notificado el acta de observaciones, dichos costos serán asumidos en su totalidad por el contratista.
 - De encontrarse los bienes en mal estado y que presenten características que atentan contra la salud del beneficiario, se procederá a informar al área encargada de contrataciones para que se proceda a ejecutar las penalidades y actuar según establece la ley.
 - Para cada entrega, el proveedor deberá mantener obligatoriamente un stock de seguridad, que le permita cubrir posibles contingencias, tales como reponer mermas y/o víveres deteriorados a consecuencia del transporte.
 - El proveedor no debe ingresar a las instalaciones de la Municipalidad Provincial de Ilo sin la respectiva autorización.
 - El personal del proveedor que suministre los alimentos debe presentarse en condiciones higiénicas adecuadas con la indumentaria apropiada para proceso de descarga de producto.

TRANSPORTE

El almacenamiento y transporte deberán cumplir con lo establecido en los artículos 31°, 36° y 37° del título IV del almacenamiento y transporte de la “Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas” (D.S. N° 040-2001-PE).

GARANTÍA COMERCIAL DEL BIEN (01AÑO)

Los bienes a entregar deberán cumplir con lo establecido en las diferentes normas técnicas peruanas sobre alimentos, como con la legislación vigente en materia de Inocuidad Alimentaria, deberán tener una vida útil de 01 año a partir de la fecha de ingreso al almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Ilo. Por lo que se considera una garantía comercial de **01 año** contada a partir de la fecha del ingreso al almacén de la MPI.

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. Denominación y finalidad publica de la contratación

Denominación
Adquisición de Alimentos para Programas de Complementación Alimentaria (PCA) destinados a personas afectadas por la tuberculosis.

Finalidad pública
Será destinado para la atención de los beneficiarios de los programas de complementación alimentaria (personas afectadas con tuberculosis), es un programa de asistencia alimentaria que contribuye a mejorar el estado nutricional de <u>Grupos Vulnerables de la Población con Alto Riesgo Nutricional</u> como las personas afectadas por tuberculosis, mediante el aporte de una canasta básica de alimentos.

2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
ARROZ PILADO CORRIENTE MEDIANO	KILOGRAMO	11,655

2.1 Características técnicas



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

3.1.2. Características Técnicas

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ARROZ PILADO CORRIENTE
Denominación técnica : ARROZ ELABORADO GRADO 3 - CORRIENTE
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El arroz pilado corriente, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2021.

El arroz pilado corriente debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos generales y específicos	<p>El arroz pilado debe:</p> <ul style="list-style-type: none">- Estar exento de sabores y olores extraños.- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.- Estar exento de hielén y poivillo.	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición								
Clase y longitud	<p>La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes.</p> <table><tr><td>Clase</td><td>Longitud del grano entero</td></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table>		Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6,6 mm o más	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm	Corto	Menos de 6,2 mm
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6,6 mm o más									
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm									
Corto	Menos de 6,2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14%									
Grado (tolerancias)										
- Granos rojos	Máximo 2,0%									
- Granos tizosos totales	Máximo 8%									
- Granos tizosos parciales	Máximo 11%									
- Granos dañados	Máximo 2,0%									
- Mezcla varietal contrastante	Máximo 10,0%									

Versión 08

Página 1 de 3

Lic. Joel R. Navarro Navides
NUTRICIONISTA
CNP 8000



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0,35%	
- Granos quebrados	Máximo 25%	
- Granos inmaduros	Máximo 0,10%	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arroz pilado corriente largo, arroz pilado corriente mediano o arroz pilado corriente corto.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El arroz pilado corriente debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica² y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

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

2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado corriente, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:

- nombre comercial (arroz pilado corriente);
- tipo de arroz (arroz pilado);

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

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

Versión 08

Página 2 de 3

Lic. Joel R. Natarro Navides
NUTRICIONISTA
CNP 8000





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

- grado del arroz
- país de origen.

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Lic. Joel R. Navarro Navas
NUTRICIONISTA
CNP 8000



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N°	BIENES	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)		
300.	Aceite vegetal comestible	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
301.	Arroz pilado corriente	
302.	Arroz pilado extra	
303.	Arroz pilado popular	
304.	Arroz pilado superior	
305.	Azúcar blanca	
306.	Azúcar rubia doméstica	
307.	Charqui ⁴	
308.	Fideos cortos (cortados)	Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
309.	Fideos largos	
310.	Harina de cañihua tostada o cañihuaco	
311.	Harina de plátano ⁴	
312.	Harina de trigo	
313.	Harina de trigo preparada	
314.	Harina instantánea de arveja	
315.	Harina instantánea de haba	
316.	Harina instantánea de maíz amiláceo	
317.	Harina tostada de maca	
318.	Hojuela de cebada	Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1280, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.
319.	Hojuela de avena precocida	
320.	Hojuela de avena cruda	
321.	Hojuela de avena instantánea	
322.	Hojuela de avena con quinua	
323.	Hojuela precocida de avena con maca	
324.	Hojuela precocida de avena con kiwicha	
325.	Papa seca	
326.	Quinua grado 1 ⁴	
327.	Quinua grado 2 ⁴	
328.	Sal de cocina	
329.	Sal de mesa	

⁴ Los alimentos en los cuales la operación de secado es industrial (secado por aire caliente, atomización, entre otros; implica transferencia de masa y calor, donde se requiere que dichos procesos sean controlados); la competencia corresponde a la DIGESA y el proveedor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho organismo competente.

Versión 22

Página 14 de 58

[Firma manuscrita]

[Firma manuscrita]
Lic. Joel R. Navarro Navides
NUTRICIONISTA
CNP 8000



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)			
300.	Aceite vegetal comestible	Según lo establecido en la NTP-ISO 5555:2014 (revisada el 2019) Aceites y grasas de origen vegetal y animal. Muestreo. 1ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma CXS 19-1981 (2021) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.
301.	Arroz pilado corriente	Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición.
302.	Arroz pilado extra		
303.	Arroz pilado popular		
304.	Arroz pilado superior		
305.	Azúcar blanca	Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 207.002:2019 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. 4ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 207.002:2019/CT 1:2020 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 4 de la NTP 207.002:2019 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. 4ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 207.002:2019/CT 1:2020 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.
306.	Azúcar rubia doméstica	Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición.
307.	Fideos cortos (cortados)	Según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.4 de la NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.
308.	Fideos largos		
309.	Harina de cañihua tostada o cañihuaco	Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 011.455:2015 GRANOS ANDINOS. Harina de cañihua tostada. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo y/o procedimientos descritos en los numerales 5.1.5 y en la Tabla 1 de la NTP 011.455:2015 GRANOS ANDINOS. Harina de cañihua tostada. Requisitos. 1ª Edición. Para las características de Índice de gelatinización, Índice de peróxido y Aflatoxinas, se recomienda aplicar métodos normalizados o validados.
310.	Harina de trigo	Según lo indicado en el numeral 10 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo y/o procedimientos descritos en la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición.
311.	Harina de trigo preparada		

Versión 22

Página 40 de 58

[Firma]
Lic. Joel R. Navarro Navides
NUTRICIONISTA
CNP 8060

2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. El arroz pilado corriente debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica 2 y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

El envase a utilizar deberá permitir mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas”. Deben cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038 del 23-08-94 5ta edición “Alimentos Envasados – Rotulado”.

N°	ALIMENTO	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	UNIDAD
01	Arroz pilado corriente mediano	Bolsa de 01 kg	11,655	KILOS

Precisión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede indicar las características del envase. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

2.2.2 Embalaje

Embalaje (opcional)

Precisión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede incluir otra información que considere del embalaje. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

2.2.3 Rotulado

El rotulo de los envases deberán considerar de forma obligatoria el rotulo de **“Programa Complementación Alimentaria – PANTBC-Prohibida su venta -Municipalidad Provincial de Ilo**

Aspectos a considerar:

- Nombre del Producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso Neto
- Nombre o razón social y domicilio legal del fabricante, envasador y/o distribuidor
- Código o clave del lote
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de Almacenamiento
- Código de Registro Sanitario
- País de origen
- El rotulado en forma adicional debe contener el logotipo de la Municipalidad Provincial de Ilo.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo, **NO SE PERMITIRÁ EL USO DE STICKERS AUTOADHESIVOS** para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, u otras tintas que se desprenden fácilmente.

Precisión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede incluir otra información que considere sobre el rotulado. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

Advertencia

Solo se pueden realizar precisiones que se indiquen en la ficha técnica.

3. Condiciones de los bienes a contratar

Indicar las demás condiciones en las que debe ejecutarse la contratación, las cuales no deben desnaturalizar lo establecido en la ficha técnica del bien.

3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.1.1 Lugar de entrega

La entrega se realizará en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Ilo, ubicado en la Calle Ferrocarril N° 225 Distrito y Provincia de Ilo, Región Moquegua.

El horario de ingreso será de lunes a viernes de 8:00 am a 13:00 pm, en el Almacén de Programa de Complementación Alimentaria, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

La Municipalidad Provincial de Ilo no está obligada a recibir alimentos fuera de la fecha u horario establecidos, pudiendo de ser el caso, dejar sin efecto el pedido realizado, sin lugar a reclamo del contratista por daños o perjuicios.

3.1.2 Plazo de entrega

La primera entrega se realizará a los 3 tres días siguientes del suscrito el contrato, a partir de la segunda entrega se realizará conforme a lo establecido en el programa de cronograma de entregas

Importante

En el caso de suministro de bienes, consignar el cronograma de entregas, el cual debe señalar la periodicidad de las entregas, de acuerdo al objeto de la convocatoria (por ejemplo, puede establecerse fechas fijas, semanales, quincenales o mensuales).

Cronograma de Entregas:

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE RACIONES PROGRAMA PANTBC 2024 - BIENES COMUNES

ITEM	ALIMENTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD POR RACION	PRIMERA ENTREGA		SEGUNDA ENTREGA		TERCERA ENTREGA		CUARTA ENTREGA		TOTAL	
				3 DIAS CALENDARIOS DE SUSCRITO EL CONTRATO		(14 DE JUNIO DEL 2024)		(13 DE SETIEMBRE DEL 2024)		(29 DE NOVIEMBRE DEL 2024)			
				RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD
1	Filete de Atún en Aceite vegetal	Lata	15	200	3,000.00	200	3,000.00	200	3,000.00	177	2,655.00	777	11,655.00
2	Arroz Pilado Corriente Mediano	kilogramo	15	200	3,000.00	200	3,000.00	200	3,000.00	177	2,655.00	777	11,655.00
3	Quinoa grado 1	kilogramo	2	200	400.00	200	400.00	200	400.00	177	354.00	777	1,554.00
4	Lenteja calidad 1 extra - calibre 1	kilogramo	2	200	400.00	200	400.00	200	400.00	177	354.00	777	1,554.00
5	Frijol Canario Calidad Extra	kilogramo	3	200	600.00	200	600.00	200	600.00	177	531.00	777	2,331.00
6	Papa Seca	kilogramo	4	200	800.00	200	800.00	200	800.00	177	708.00	777	3,108.00
7	Aceite Vegetal Comestible	Litro	4	200	800.00	200	800.00	200	800.00	177	708.00	777	3,108.00
8	Azúcar Rubia	kilogramo	5	200	1,000.00	200	1,000.00	200	1,000.00	177	885.00	777	3,885.00

3.2 Forma de entrega

3.2.1 Forma de entrega

SEGÚN EL CRONOGRAMA DE ENTREGAS

3.2.2 Métodos de muestreo, ensayos o pruebas para la conformidad de los bienes

MUESTRAS PARA EL ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

El proveedor deberá enviar 02 muestras adicionales por lote que corresponde al envío principal según presentación, para el análisis organoléptico las cuales se presentarán en el momento de ingresar por mesa de partes y ser derivadas inmediatamente al almacén de la Municipalidad Provincial de Ilo para su apertura y verificación de las características técnicas del producto en dichas pruebas.

Advertencia

Solo incluir los métodos de muestreo, ensayos o pruebas así como los certificados de conformidad o certificados de inspección u otras certificaciones previstas en la sección II o III, de los Documentos de Información Complementaria, según corresponda al bien materia de contratación.

*Para mayor información sobre los Documentos de Información Complementaria ingresar al siguiente link:
<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>*

4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1 Adelantos

NO APLICA

4.2 Conformidad de los bienes

La recepción será otorgada por **ALMACÉN CENTRAL, Y EL ESPECIALISTA DEL ÁREA USUARIA, QUIEN SE ENCARGARÁ DE REALIZAR LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS BIENES A RECEPCIONAR**, y la conformidad será otorgada por la **SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL** en el plazo máximo de **(10)** días de producida la recepción.

La conformidad será otorgada, previa evaluación organoléptica de los bienes al momento de la recepción como verificación de la veracidad de los certificados de inspección con el símbolo de acreditación que confirmen que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en la ficha técnica correspondiente, dicho documento deberá ser emitido por un organismo de certificación de productos u organismo de inspección con acreditación nacional vigente.

Los certificados de calidad presentados por el proveedor su periodo de validez no debe superar los 10 meses de la fecha que fue emitido..

4.3 Forma de pago

El pago se realizará en forma **Parcial** a la entrega del producto y con la conformidad del área usuaria. Previa evaluación insitu de los alimentos, con la verificación de la veracidad de los certificados presentados, conforme a entregas efectuadas en el cronograma de entregas.

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

- Recepción de los productos por parte el personal responsable del almacén central de la MPI.
- Informe del funcionario responsable de la Sub-Gerencia de Programas de Complementación Alimentaria y Protección Social con el V° B° de la Gerencia de Promoción de Desarrollo Social y Económico, quienes emitirán la conformidad de prestación efectuada.
- Comprobante de pago
- Copia del contrato
- Copia simple de los certificados de calidad u otros solicitados en las EE.TT.
- Orden de la compra
- Copia simple del Certificado de saneamiento ambiental vigente a nombre del proveedor los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental y en cumplimiento a lo establecido en D.S. N° 022-2001-SA y R.M, N°449-2001-SA/DM asimismo debe adjuntar Resolución y Constancia de Seguridad Ocupacional otorgado por Ministerio de Salud.
- Copia simple de la CERTIFICACION DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO y/o copia simple vigente del Certificado de la Validación Técnica del Plan HACCP según línea de procesamiento.

Dicha documentación se debe presentar en **MESA DE PARTES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO, sito en MALECÓN COSTERO MIRAMAR N° 1200–1202, en el horario de 07:15 a 15:15 horas.**

4.4 Reajuste de los pagos

NO APLICA

Advertencia

Este acápite sólo puede ser incluido en el caso de ejecución periódica o continuada de bienes, cuando la entidad considere el reajuste de los pagos, según lo previsto en el artículo 38 del Reglamento.

4.5 Otras penalidades aplicables

DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 163 SE ESTABLECE LAS PENALIDADES DISTINTAS AL RETRASO O MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN. PARA DICHO EFECTO:

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
01	Si los resultados consignados en los certificados de calidad son diferentes a los que la Entidad obtenga en evaluaciones inopinadas, a través de laboratorios acreditados.	2 % del monto facturado en dicha entrega.	Remitir una muestra de los bienes presentes en almacén para que sean evaluados por laboratorios acreditados. Informe del especialista del PCA

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras 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.

4.6 Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de **UNO (01) AÑO** contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

4.7 Condiciones de los consorcios

DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 49.5 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO, EL ÁREA USUARIA PUEDE INCLUIR CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS CONSORCIOS

Número máximo de consorciados	02 INTEGRANTES
Porcentaje mínimo de participación consorciado	50%

4.8 Otras condiciones, según el objeto contractual, de ser el caso.

Supervisión y conformidad de recepción del bien

- La recepción será otorgada por el área de abastecimiento (el responsable de almacén central) y el especialista del área usuaria, quien se encargará de realizar la evaluación organoléptica de los bienes a recepcionar y la conformidad será otorgada por la sub Gerencia de Programas de

Complementación Alimentaria y Protección Social en el plazo máximo de diez (10) días de producida la recepción.

La conformidad será otorgada, previa evaluación organoléptica de los bienes al momento de la recepción como verificación de la veracidad de los certificados de inspección con el símbolo de acreditación que confirmen que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en la ficha técnica correspondiente, dicho documento deberá ser emitido por un organismo de certificación de productos u organismo de inspección con acreditación nacional vigente.

Los certificados de calidad presentados por el proveedor su periodo de validez no debe superar los 10 meses de la fecha que fue emitido.

- b) Las características de los productos inicialmente ofertados serán respetados, no siendo posible cambiarlos por productos similares o de otras características.
- c) La recepción de la conformidad no invalida el reclamo posterior por parte de la Municipalidad Provincial de Ilo, por defectos o vicios ocultos, inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los alimentos.
- d) La Municipalidad Provincial de Ilo podrá efectuar visitas de inspección a las instalaciones del proveedor a fin de verificar los procesos de distribución y almacenamiento utilizando los métodos, técnicas y procedimientos que considere más convenientes para sus propósitos.
- e) Se levantará un Acta consignando las inspecciones y verificaciones realizadas, así como los resultados obtenidos, dicha Acta deberá ser firmada por representantes de la Municipalidad Provincial de Ilo y el proveedor.
- f) El postor ganador deberá considerar y presentar para las entregas:
 - Copia simple de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Inspección acreditados ante INACAL.
 - Cada lote a entregar deberá estar precisado en los certificados de calidad.
 - Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. Nro. 591-2008-MINSA “Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica
 - Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente, desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o la Autorización Sanitaria debe mantenerse vigente durante el envasado del producto; siendo responsabilidad del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia del requisito señalado en la Ficha Técnica

- El contratista debe reponer los bienes que tengan cualquier falla, dicha reposición debe darse un plazo de 04 días calendarios contados desde el día siguiente de notificado el acta de observaciones, dichos costos serán asumidos en su totalidad por el contratista.
- De encontrarse los bienes en mal estado y que presenten características que atentan contra la salud del beneficiario, se procederá a informar al área encargada de contrataciones para que se proceda a ejecutar las penalidades y actuar según establece la ley.
- Para cada entrega, el proveedor deberá mantener obligatoriamente un stock de seguridad, que le permita cubrir posibles contingencias, tales como reponer mermas y/o víveres deteriorados a consecuencia del transporte.
- El proveedor no debe ingresar a las instalaciones de la Municipalidad Provincial de Ilo sin la respectiva autorización.
- El personal del proveedor que suministre los alimentos debe presentarse en condiciones higiénicas adecuadas con la indumentaria apropiada para proceso de descarga de producto.

TRANSPORTE

El almacenamiento y transporte deberán cumplir con lo establecido en los artículos 31°, 36° y 37° del título IV del almacenamiento y transporte de la “Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas” (D.S. N° 040-2001-PE).

GARANTIA COMERCIAL DEL BIEN (01 AÑO)

Los bienes a entregar deberán cumplir con lo establecido en las diferentes normas técnicas peruanas sobre alimentos, como con la legislación vigente en materia de Inocuidad Alimentaria, deberán tener una vida útil de 01 año a partir de la fecha de ingreso al almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Ilo. Por lo que se considera una garantía comercial de **01 año** contada a partir de la fecha del ingreso al almacén de la MPI.

Advertencia

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

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. Denominación y finalidad publica de la contratación

Denominación
Adquisición de Alimentos para Programas de Complementación Alimentaria (PCA) destinados a personas afectadas por la tuberculosis.

Finalidad pública
Será destinado para la atención de los beneficiarios de los programas de complementación alimentaria (personas afectadas con tuberculosis), es un programa de asistencia alimentaria que contribuye a mejorar el estado nutricional de <u>Grupos Vulnerables de la Población con Alto Riesgo Nutricional</u> como las personas afectadas por tuberculosis, mediante el aporte de una canasta básica de alimentos.

2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
QUINUA GRADO 1	KILOGRAMO	1,554

2.1 Características técnicas



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: QUINUA GRADO 1
Denominación técnica	: QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 1
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Quinua procesada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La quinua grado 1 debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA							
CALIDAD										
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinua deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables.		NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición							
	Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.									
Requisitos químico proximales (Valores expresados en base seca)										
- Humedad	Máximo 13,0%									
- Proteínas	Mínimo 10%									
- Cenizas	Máximo 3,5%									
- Grasa	Mínimo 4,0%									
- Fibra cruda	Mínimo 4,0%									
- Saponina	Menor que 0,12%									
Tamaño del grano	<table><tr><th>Tamaño de los granos</th><th>Diámetro promedio de los granos (mm)</th></tr><tr><td>Grandes</td><td>Mayor a 1,70</td></tr><tr><td>Medianos</td><td>Entre 1,40 a 1,70</td></tr><tr><td>Pequeños</td><td>Mayor a 1,20</td></tr></table>			Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)	Grandes	Mayor a 1,70	Medianos	Entre 1,40 a 1,70	Pequeños
Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)									
Grandes	Mayor a 1,70									
Medianos	Entre 1,40 a 1,70									
Pequeños	Mayor a 1,20									
Grado (Tolerancias de calidad)										
Sensoriales										
- Granos enteros	Mínimo 97%									
- Granos quebrados	Máximo 1,0%									
- Granos dañados (manchados)	Máximo 0,5%									
- Granos germinados	Máximo 0,25%									
- Granos recubiertos	0%									
- Granos inmaduros	Máximo 0,5%									

Versión 03

Página 1 de 3

Lic. Jhoel R. Navarro Nuvia
NUTRICIONISTA
CNP 8000



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
- Granos contrastantes	Máximo 0,5%		
- Impurezas totales	Máximo 0,25%		
Físicos			
- Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia		
- Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia		
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.		
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente ¹ .		
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA ² , Autoridad Nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.	
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA ³ para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.	

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), el tamaño del grano de quinua grado 1 requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Quinua grano grande - grado 1.

2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 1 debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.

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

¹ A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (lío-filización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.

A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (secado salado, deshidratación osmótica, etc.), donde no se requiere necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.

² Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

³ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 03

Página 2 de 3

Dr. Joel R. Navarro Navas
NUTRICIONISTA
CNP 8080





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

2.3. Rotulado

Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, el rotulado debe contener lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.062:2021:

- nombre del producto;
- nombre y dirección del productor, envasador o comercializador;
- clasificación, tamaño y grado;
- peso neto;
- número de lote.

Adicionalmente, si el producto corresponde que sea controlado por la DIGESA, debe cumplir con el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Si el producto corresponde que sea controlado por el SENASA, debe presentar, además, la siguiente información:

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

Lic. Jhoel R. Navarro Navides
NUTRICIONISTA
CNP 8000



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N°	BIENES	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		
140.	Palta Fuerte categoría extra	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
141.	Palta Fuerte categoría I	
142.	Palta Fuerte categoría II	
143.	Papa Canchán calidad extra	
144.	Papa Canchán calidad primera	
145.	Papa Canchán calidad segunda	
146.	Papa Huayro calidad extra	
147.	Papa Huayro calidad primera	
148.	Papa Huayro calidad segunda	
149.	Papa Perricholi calidad extra	
150.	Papa Perricholi calidad primera	Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.
151.	Papa Perricholi calidad segunda	
152.	Papa Peruanita calidad extra	
153.	Papa Peruanita calidad primera	
154.	Papa Peruanita calidad segunda	
155.	Papa Yungay calidad extra	
156.	Papa Yungay calidad primera	
157.	Papa Yungay calidad segunda	
158.	Papaya categoría extra	
159.	Papaya categoría I	
160.	Papaya categoría II	La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.
161.	Pepinillo calidad primera	
162.	Pepinillo calidad segunda	
163.	Pepinillo calidad tercera	
164.	Pera categoría extra	
165.	Pera categoría primera	
166.	Pera categoría segunda	
167.	Plátano de seda categoría extra	
168.	Plátano de seda categoría I	
169.	Plátano de seda categoría II	
170.	Quinua grado 1 ²	
171.	Quinua grado 2 ²	
172.	Sandía categoría extra	
173.	Sandía categoría primera	

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

Versión 22

Página 5 de 58

Lic. Joel K. Navarro Navides
NUTRICIONISTA
CNP 8000





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
167.	Plátano de seda categoría extra	Según lo indicado en la NTP-ISO 874:2014 (revisada el 2019). Frutas y verduras frescos. Muestreo. 1ª Edición.	Según los métodos de análisis especificados en la NTP – CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición.
168.	Plátano de seda categoría I		
169.	Plátano de seda categoría II		
170.	Quinua grado 1º	Según lo indicado en el numeral 12 de la NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición.
171.	Quinua grado 2º		
172.	Sandía categoría extra	Según lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP 011.017:2015 FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 8 de la NTP 011.017:2015 FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición.
173.	Sandía categoría primera		
174.	Tangelo categoría extra	Según lo indicado en el numeral 13 de la NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.
175.	Tangelo categoría I		
176.	Tangelo categoría II		
177.	Tangelo categoría III		
178.	Uva Italia categoría extra	Según lo indicado en el numeral 10 de la NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición.
179.	Uva Italia categoría I		
180.	Uva Italia categoría II		
181.	Uva Red Globe categoría extra	Según lo indicado en el numeral 10 de la NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición.
182.	Uva Red Globe categoría I		
183.	Uva Red Globe categoría II		
184.	Vainita calidad extra	Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 6 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición.
185.	Vainita calidad primera		
186.	Vainita calidad segunda		
187.	Yuca categoría extra	Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018) DIRECTRICES	Según los métodos de ensayo citados en el anexo nacional de la NTP-CODEX STAN 238:2014
188.	Yuca categoría I		

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

Versión 22



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

Ing. Oscar Ugarte Manchego
(a) SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

Página 33 de 58



NUTRICIONISTA
CNP 8000

• QUINUA BOLSAS DE 01 KG.

La quinua (*Chenopodium Quinoa*) es el grano procedente de la especie *Chenopodium quinoa*, caracterizada por estar cubierta por un producto amargo denominado saponina. Los granos de quinua deben ser sometidos a operaciones de limpieza y selección (clasificado), escarificado, lavado, secado y despedrado, obteniendo un producto procesado (beneficiado) apto para el consumo humano.

Su producción procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en las “Guías de Buenas Prácticas Agrícolas” contenida en las “Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene aprobada por Resolución Directorial N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA

La presentación de la quinua envasada deberá permitir su consumo o uso en forma directa por parte de los consumidores finales evitando toda práctica de fraccionamiento y re-embalaje posterior, permitirá mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Cumpliendo con lo establecido en la NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinoa en Grano. Requisitos.3° Edición.

2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo. estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto, en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 105, 118 y 119 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control. Sanitario de alimentos y bebidas”

Deberá de estar envasado en bolsas de polietileno o polipropileno o polipropileno biorentado (BOPP) de primer uso cumpliendo lo establecido en la NTP 399.163-1.2017 envases y accesorios de plásticos en contacto con los alimentos parte 1: disposiciones generales y requisitos 3ra edición.

Precisión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede indicar las características del envase. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

2.2.2 Embalaje

Embalaje (opcional)

Precisión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede incluir otra información que considere del embalaje. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

2.2.3 Rotulado

El rotulo de los envases deberán cumplir con los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) Norma General para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y en la NMP001:2019 requisitos para el etiquetado de preenvases, 5ª Edición, el rotulado debe contener lo siguiente, según el número 8 de la NTP 205.062:2021:

Considerar de forma obligatoria el rótulo de “Programa Complementación Alimentaria - PANTBC- Prohibida su venta - Municipalidad Provincial de Ilo

Aspectos a considerar:

- a) Nombre del producto.
- b) Peso neto en kilogramos del producto envasado
- c) Nombre o razón social y dirección de la empresa productora
- d) Código o clave del lote
- e) Fecha de envasado y Fecha de producción
- f) Fecha de vencimiento
- g) Número de Autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes expedido por el SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA.
- h) Condiciones de conservación
- i) Código de rastreabilidad generado en Procesamiento Primario del Alimento
- j) País de origen.
- k) El rotulado en forma adicional debe contener el logotipo de la Municipalidad Provincial de Ilo.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo, **NO SE PERMITIRÁ EL USO DE STICKERS AUTOADHESIVOS** para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, u otras tintas que se desprenden fácilmente.

Precisión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede incluir otra información que considere sobre el rotulado. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

Advertencia

Solo se pueden realizar precisiones que se indiquen en la ficha técnica.

3. Condiciones de los bienes a contratar

Indicar las demás condiciones en las que debe ejecutarse la contratación, las cuales no deben desnaturalizar lo establecido en la ficha técnica del bien.

3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.1.1 Lugar de entrega

La entrega se realizará en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Ilo, ubicado en la calle ferrocarril N°225

El horario de ingreso será de lunes a viernes de 8:00 am a 13:00 pm, en el Almacén de Programa de Complementación Alimentaria, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

3.1.2 Plazo de entrega

La primera entrega se realizará a los 3 tres días siguientes del suscrito el contrato, a partir de la segunda entrega se realizará conforme a lo establecido en el programa de cronograma de entregas.

Importante

En el caso de suministro de bienes, consignar el cronograma de entregas, el cual debe señalar la periodicidad de las entregas, de acuerdo al objeto de la convocatoria (por ejemplo, puede establecerse fechas fijas, semanales, quincenales o mensuales).

Cronograma de Entregas:

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE RACIONES PROGRAMA PANTBC 2024 - BIENES COMUNES

ITE M	ALIMENTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD POR RACION	PRIMERA ENTREGA		SEGUNDA ENTREGA		TERCERA ENTREGA		CUARTA ENTREGA		TOTAL	
				3 DIAS CALENDARIOS DE SUSCRITO EL CONTRATO		(14 DE JUNIO DEL 2024)		(13 DE SETIEMBRE DEL 2024)		(29 DE NOVIEMBRE DEL 2024)			
				RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD
1	Filete de Atún en Aceite vegetal	Lata	15	200	3,000.00	200	3,000.00	200	3,000.00	177	2,655.00	777	11,655.00
2	Arroz Pilado Corriente Mediano	kilogramo	15	200	3,000.00	200	3,000.00	200	3,000.00	177	2,655.00	777	11,655.00
3	Quinua grado 1	kilogramo	2	200	400.00	200	400.00	200	400.00	177	354.00	777	1,554.00
4	Lenteja calidad 1 extra - calibre 1	kilogramo	2	200	400.00	200	400.00	200	400.00	177	354.00	777	1,554.00
5	Frijol Canario Calidad Extra	kilogramo	3	200	600.00	200	600.00	200	600.00	177	531.00	777	2,331.00
6	Papa Seca	kilogramo	4	200	800.00	200	800.00	200	800.00	177	708.00	777	3,108.00
7	Aceite Vegetal Comestible	Litro	4	200	800.00	200	800.00	200	800.00	177	708.00	777	3,108.00
8	Azúcar Rubia	kilogramo	5	200	1,000.00	200	1,000.00	200	1,000.00	177	885.00	777	3,885.00

3.2 Forma de entrega

3.2.1 Forma de entrega

SEGÚN EL CRONOGRAMA DE ENTREGAS

3.2.2 Métodos de muestreo, ensayos o pruebas para la conformidad de los bienes

MUESTRAS PARA EL ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

El proveedor deberá enviar 02 muestras adicionales por lote que corresponde al envío principal según presentación, para el análisis organoléptico las cuales se presentarán en el momento de ingresar por mesa de partes y ser derivadas inmediatamente al almacén de la MPI para su apertura en dichas pruebas.

Advertencia

Solo incluir los métodos de muestreo, ensayos o pruebas así como los certificados de conformidad o certificados de inspección u otras certificaciones previstas en la sección II o III, de los Documentos de Información Complementaria, según corresponda al bien materia de contratación.

Para mayor información sobre los Documentos de Información Complementaria ingresar al siguiente link: <https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>

4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1 Adelantos

NO APLICA

4.2 Conformidad de los bienes

La recepción será otorgada por **ALMACÉN CENTRAL, Y EL ESPECIALISTA DEL ÁREA USUARIA, QUIEN SE ENCARGARÁ DE REALIZAR LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS BIENES A RECEPCIONAR**, y la conformidad será otorgada por la **SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL** en el plazo máximo de (10) días de producida la recepción.

La conformidad será otorgada, previa evaluación organoléptica de los bienes al momento de la recepción como verificación de la veracidad de los certificados de inspección con el símbolo de acreditación que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en la ficha correspondiente, dicho documento deberá ser emitido por un organismo de certificación de productos u organismo de inspección con acreditación nacional vigente.

Los certificados de calidad presentados por el proveedor su periodo de validez no debe superar los 10 meses de la fecha que fue emitido.

4.3 Forma de pago

El pago se realizará en forma **Parcial** a la entrega del producto y con la conformidad del área usuaria. Previa evaluación insitu de los alimentos, como la verificación de la veracidad de los certificados presentados.

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

- Recepción del almacén central
- Informe del funcionario responsable de la Sub-Gerencia de Programas de Complementación Alimentaria y Protección Social con el V° B° de la Gerencia de Promoción de Desarrollo Social y Económico, quienes emitirán la conformidad de prestación efectuada.
- Comprobante de pago
- Copia del contrato
- Copia simple de los certificados de calidad u otros solicitados en las EE.TT.
- Orden de la compra
- Copia Certificado de saneamiento ambiental vigente a nombre del proveedor los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental y en cumplimiento a lo establecido en D.S. N° 022-2001-SA y R.M, N°449-2001-SA/DM asimismo debe adjuntar resolución y constancia de seguridad ocupacional otorgado por Ministerio de Salud.
- Copia simple de la CERTIFICACION DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO y/o copia simple vigente del Certificado de la Validación Técnica del Plan HACCP según línea de procesamiento.

Dicha documentación se debe presentar en **MESA DE PARTES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO, sito en MALECÓN COSTERO MIRAMAR N° 1200-1202, en el horario de 07:15 a 15:15 horas.**

4.4 Reajuste de los pagos

NO APLICA

Advertencia

Este acápite sólo puede ser incluido en el caso de ejecución periódica o continuada de bienes, cuando la entidad considere el reajuste de los pagos, según lo previsto en el artículo 38 del Reglamento.

4.5 Otras penalidades aplicables

DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 163 SE ESTABLECE LAS PENALIDADES DISTINTAS AL RETRASO O MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN. PARA DICHO EFECTO, SE DEBE INCLUIR UN LISTADO DETALLADO DE 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

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
01	Si los resultados consignados en los certificados de calidad son diferentes a los que la Entidad obtenga en evaluaciones inopinadas, a través de laboratorios acreditados.	2 % del monto facturado en dicha entrega.	Remitir una muestra de los bienes presentes en almacén para que sean evaluados por laboratorios acreditados. Informe del especialista del PCA

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras 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.

4.6 Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de **UNO (01) AÑO** contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

4.7 Condiciones de los consorcios

DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 49.5 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO, EL ÁREA USUARIA PUEDE INCLUIR CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS CONSORCIOS

Número máximo de consorciados	02 INTEGRANTES
Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado	50%

4.8 Otras condiciones, según el objeto contractual, de ser el caso.

Supervisión y conformidad de recepción del bien

- La recepción será otorgada por el área de abastecimiento (el responsable de almacén central) y el especialista del área usuaria, quien se encargará de realizar la evaluación organoléptica de los bienes a recepcionar y la conformidad será otorgada por la sub Gerencia de Programas de Complementación Alimentaria y Protección Social en el plazo máximo de diez (10) días de producida la recepción.
- La conformidad será otorgada, previa evaluación organoléptica de los bienes al momento de la recepción como verificación de la veracidad de los certificados de inspección con el símbolo de acreditación que

confirman que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en la ficha técnica correspondiente, dicho documento deberá ser emitido por un organismo de certificación de productos u organismo de inspección con acreditación nacional vigente. Los certificados de calidad presentados por el proveedor su periodo de validez no debe superar los 10 meses de la fecha que fue emitido.

- c) Las características de los productos inicialmente ofertados serán respetados, no siendo posible cambiarlos por productos similares o de otras características.
- d) La recepción de la conformidad no invalida el reclamo posterior por parte de la Municipalidad Provincial de Ilo, por defectos o vicios ocultos, inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los alimentos.
- e) La Municipalidad Provincial de Ilo podrá efectuar visitas de inspección a las instalaciones del proveedor a fin de verificar los procesos de distribución y almacenamiento utilizando los métodos, técnicas y procedimientos que considere más convenientes para sus propósitos.
- f) Se levantará un Acta consignando las inspecciones y verificaciones realizadas, así como los resultados obtenidos, dicha Acta deberá ser firmada por representantes de la Municipalidad Provincial de Ilo y el proveedor.
- g) El postor ganador deberá considerar y presentar para las entregas:
 - Copia simple o fedateadas de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Inspección acreditados ante INACAL.
 - Cada entrega se realizará con las copias simples del certificado de Calidad/ Conformidad (Físicoquímica, Microbiológica y Organoléptica) emitidos por un organismo de inspección acreditada por INACAL.
 - Cada lote a entregar deberá estar precisado en los certificados de calidad.
 - Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. Nro 591-2008-MINSA “Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.
 - El contratista debe reponer los bienes que tengan cualquier falla, dicha reposición debe darse en un plazo de 04 días calendarios contados desde el día siguiente de notificado el acta de observaciones, dichos costos serán asumidos en su totalidad por el contratista.
 -

- De encontrarse los bienes en mal estado y que presenten características que atentan contra la salud del beneficiario, se procederá a informar al área encargada de contrataciones para que se proceda a ejecutar las penalidades y actuar según establece la ley.
-
- Para cada entrega, el proveedor deberá mantener obligatoriamente un stock de seguridad, que le permita cubrir posibles contingencias, tales como reponer mermas y/o víveres deteriorados a consecuencia del transporte.
-
- El proveedor no debe ingresar a las instalaciones de la Municipalidad Provincial de Ilo sin la respectiva autorización.
-
- El personal del proveedor que suministre los alimentos debe presentarse en condiciones higiénicas adecuadas con la indumentaria apropiada para proceso de descarga de producto.

TRANSPORTE

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la “Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos”, contenida en las “Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene”, aprobadas mediante R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, el cual debe considerar entre otros, lo siguiente:

- El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas.
 - El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos.
 - Se debe mantener el control de la temperatura y humedad.
- El tiempo de entrega debe considerar la vida útil del producto

GARANTÍA COMERCIAL DEL BIEN (01 AÑO)

Los bienes a entregar deberán cumplir con lo establecido en las diferentes normas técnicas peruanas sobre alimentos, como con la legislación vigente en materia de Inocuidad Alimentaria, deberán tener una vida útil de 01 año a partir de la fecha de ingreso al almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Ilo para su apertura y verificación de las características técnicas del producto en dichas pruebas.

Advertencia

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

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. Denominación y finalidad publica de la contratación

Denominación

Adquisición de Alimentos para Programas de Complementación Alimentaria (PCA) destinados a personas afectadas por la tuberculosis.

Finalidad pública

Será destinado para la atención de los beneficiarios de los programas de complementación alimentaria (personas afectadas con tuberculosis), es un programa de asistencia alimentaria que contribuye a mejorar el estado nutricional de **Grupos Vulnerables de la Población con Alto Riesgo Nutricional** como las personas afectadas por tuberculosis, mediante el aporte de una canasta básica de alimentos.

2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA CALIBRE N°1	KILOGRAMO	1,554

2.1 Características técnicas



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
Ing. Oscar Duarte Manchego
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

Lic. Joel R. Navarro Navides
NUTRICIONISTA
CNP 8000



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

2.3. Rotulado

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

- el nombre del producto;
- el grado de calidad: "Grado 2 - superior";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, R.U.C. y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA;

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

Ing. Oscar Ugarte Manchego
(H) SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

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

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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N°	BIENES	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		
56.	Lenteja calidad 1 – extra	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
57.	Lenteja calidad 2 – superior	
58.	Lenteja calidad 3 – corriente	
59.	Limón categoría extra	
60.	Limón categoría I	
61.	Limón categoría II	
62.	Maíz canchero huancavelicano de categoría primera	
63.	Maíz canchero huancavelicano de categoría segunda	
64.	Maíz canchero huancavelicano de categoría tercera	
65.	Maíz canchero Paro de categoría primera	
66.	Maíz canchero Paro de categoría segunda	
67.	Maíz canchero Paro de categoría tercera	
68.	Maíz canchero Piscorunto de categoría primera	
69.	Maíz canchero Piscorunto de categoría segunda	
70.	Maíz canchero Piscorunto de categoría tercera	
71.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría primera	
72.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría segunda	
73.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría tercera	
74.	Maíz Chulpi de categoría primera	<p>Nota:</p> <p>Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
75.	Maíz Chulpi de categoría segunda	
76.	Maíz Chulpi de categoría tercera	
77.	Maíz Cusco de categoría primera	
78.	Maíz Cusco de categoría segunda	
79.	Maíz Cusco de categoría tercera	
80.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría primera	
81.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría segunda	
82.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría tercera	
83.	Maíz Morocho de categoría primera	
84.	Maíz Morocho de categoría segunda	
85.	Maíz Morocho de categoría tercera	
86.	Mandarina Satsuma categoría extra	
87.	Mandarina Satsuma categoría I	
88.	Mandarina Satsuma categoría II	
89.	Mandarina Satsuma categoría III	



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

Ing. Oscar Ugarte Manchego
(s) SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

Ing. Joel R. Navarro Navides
NUTRICIONISTA
CNP 8000



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
66.	Lenteja calidad 1 – extra	Según lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.
67.	Lenteja calidad 2 – superior		
68.	Lenteja calidad 3 – corriente		
69.	Limon categoría extra	Según lo indicado en la NTP-ISO 874:2014 (revisada el 2019) Frutas y vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición.	La evaluación considerará las tolerancias establecidas en la NTP 011.006:2005 LIMÓN SUTIL. Requisitos. 4ª Edición.
70.	Limon categoría I		
71.	Limon categoría II		
72.	Maíz canchero huancavelicano de categoría primera	Según el numeral 11 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de análisis siguientes: - Humedad: NTP 205.002:2021 CEREALES Y LEGUMBRES. Determinación del contenido de humedad. Método de rutina. 2ª Edición - Granos dañados y Materias extrañas (impurezas): NTP 205.029:2022 CEREALES Y MENESTRAS. Análisis físicos. 2ª Edición - Color del grano y Granos infestados, se realizará mediante métodos físicos sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición.
73.	Maíz canchero huancavelicano de categoría segunda		
74.	Maíz canchero huancavelicano de categoría tercera		
75.	Maíz canchero Paro de categoría primera		
76.	Maíz canchero Paro de categoría segunda		
77.	Maíz canchero Paro de categoría tercera		
78.	Maíz canchero Piscorunto de categoría primera		
79.	Maíz canchero Piscorunto de categoría segunda		
80.	Maíz canchero Piscorunto de categoría tercera		
81.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría primera		
82.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría segunda		
83.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría tercera		
84.	Maíz Chulpi de categoría primera		
85.	Maíz Chulpi de categoría segunda		
86.	Maíz Chulpi de categoría tercera		
87.	Maíz Cusco de categoría primera		
88.	Maíz Cusco de categoría segunda		
89.	Maíz Cusco de categoría tercera		
90.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría primera		
91.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría segunda		
92.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría tercera		
93.	Maíz Morocho de categoría primera		
94.	Maíz Morocho de categoría segunda		
95.	Maíz Morocho de categoría tercera		



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

Lic. José R. Navarro Navides
NUTRICIONISTA
CNP 8000

- **Lenteja Calidad 1 Extra Calibre N°1 en Bolsas de 01 Kg**

La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens Culinaris* Medikus, es una leguminosa de grano seco.

Deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana, cada lote deberá estar conformado por una variedad, exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3. De la NTP 205.022.2014 (revisada el 2019)

Deberá cumplir con lo indicado en el numeral 6.1, 6.2.1, 6.2.2 tabla 2, de la NTP 205.022.2014 (revisada el 2019) y el numeral 5.1 de la mencionada NTP deberá cumplir con lo establecido por el servicio nacional de sanidad agraria –SENASA.

Los envases deberán ser de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163.1.2017/CT y su corrección técnica 1.2018 que salvaguarden las cualidades de calidad higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto, se debe cumplir con los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.011:2014.

2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo. estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto, en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 105, 118 y 119 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control. Sanitario de alimentos y bebidas”

Deberá de estar envasado en bolsas de polietileno o polipropileno o polipropileno bioorientado (BOPP) de primer uso cumpliendo lo establecido en la NTP 399.163-1.2017 envases y accesorios de plásticos en contacto con los alimentos parte 1: disposiciones generales y requisitos 3ra edición.

Precisión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede indicar las características del envase. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

2.2.2 Embalaje

Embalaje (opcional)

Precisión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede incluir otra información que considere del embalaje. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

2.2.3 Rotulado

El rotulo de los envases deberán cumplir con los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) Norma General para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y en la NMP001:2019 requisitos para el etiquetado de preenvases, 5ª Edición, el rotulado debe contener lo siguiente, según el número 8 de la NTP 205.062:2021:

Considerar de forma obligatoria el rótulo de “Programa Complementación Alimentaria - PANTBC- Prohibida su venta - Municipalidad Provincial de Ilo

Aspectos a considerar:

- Nombre del producto.
- Peso neto en kilogramos del producto envasado
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora
- Código o clave del lote
- Fecha de envasado y Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Número de Autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes expedido por el SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA.
- Condiciones de conservación
- Código de rastreabilidad generado en Procesamiento Primario del Alimento
- País de origen.
- El rotulado en forma adicional debe contener el logotipo de la Municipalidad Provincial de Ilo.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo, **NO SE PERMITIRÁ EL USO DE STICKERS AUTOADHESIVOS** para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, u otras tintas que se desprenden fácilmente.

Precisión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede incluir otra información que considere sobre el rotulado. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

Advertencia

Solo se pueden realizar precisiones que se indiquen en la ficha técnica.

3. Condiciones de los bienes a contratar

Indicar las demás condiciones en las que debe ejecutarse la contratación, las cuales no deben desnaturalizar lo establecido en la ficha técnica del bien.

3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.1.1 Lugar de entrega

La entrega se realizará en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Ilo, ubicado en la calle ferrocarril N°225

El horario de ingreso será de lunes a viernes de 8:00 am a 13:00 pm, en el Almacén de Programa de Complementación Alimentaria, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

3.1.2 Plazo de entrega

La primera entrega se realizará a los 3 tres días siguientes del suscrito el contrato, a partir de la segunda entrega se realizará conforme a lo establecido en el programa de cronograma de entregas.

Importante

En el caso de suministro de bienes, consignar el cronograma de entregas, el cual debe señalar la periodicidad de las entregas, de acuerdo al objeto de la convocatoria (por ejemplo, puede establecerse fechas fijas, semanales, quincenales o mensuales).

Cronograma de Entregas:

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE RACIONES PROGRAMA PANTBC 2024 - BIENES COMUNES

ITEM	ALIMENTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD POR RACION	PRIMERA ENTREGA		SEGUNDA ENTREGA		TERCERA ENTREGA		CUARTA ENTREGA		TOTAL	
				3 DIAS CALENDARIOS DE SUSCRITO EL CONTRATO		(14 DE JUNIO DEL 2024)		(13 DE SETIEMBRE DEL 2024)		(29 DE NOVIEMBRE DEL 2024)			
				RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD
1	Filete de Atún en Aceite vegetal	Lata	15	200	3,000.00	200	3,000.00	200	3,000.00	177	2,655.00	777	11,655.00
2	Arroz Pilado Corriente Mediano	kilogramo	15	200	3,000.00	200	3,000.00	200	3,000.00	177	2,655.00	777	11,655.00
3	Quinua grado 1	kilogramo	2	200	400.00	200	400.00	200	400.00	177	354.00	777	1,554.00
4	Lenteja calidad 1 extra - calibre 1	kilogramo	2	200	400.00	200	400.00	200	400.00	177	354.00	777	1,554.00
5	Frijol Canario Calidad Extra	kilogramo	3	200	600.00	200	600.00	200	600.00	177	531.00	777	2,331.00
6	Papa Seca	kilogramo	4	200	800.00	200	800.00	200	800.00	177	708.00	777	3,108.00
7	Aceite Vegetal Comestible	Litro	4	200	800.00	200	800.00	200	800.00	177	708.00	777	3,108.00
8	Azúcar Rubia	kilogramo	5	200	1,000.00	200	1,000.00	200	1,000.00	177	885.00	777	3,885.00

3.2 Forma de entrega

3.2.1 Forma de entrega

SEGÚN EL CRONOGRAMA DE ENTREGAS

3.2.2 Métodos de muestreo, ensayos o pruebas para la conformidad de los bienes

MUESTRAS PARA EL ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

El proveedor deberá enviar 02 muestras adicionales por lote que corresponde al envío principal según presentación, para el análisis organoléptico las cuales se presentarán en el momento de ingresar por mesa de partes y ser derivadas inmediatamente al almacén de la MPI para su apertura en dichas pruebas.

Advertencia

Solo incluir los métodos de muestreo, ensayos o pruebas así como los certificados de conformidad o certificados de inspección u otras certificaciones previstas en la sección II o III, de los Documentos de Información Complementaria, según corresponda al bien materia de contratación.

Para mayor información sobre los Documentos de Información Complementaria ingresar al siguiente link: <https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>

4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1 Adelantos

NO APLICA

4.2 Conformidad de los bienes

La recepción será otorgada por **ALMACÉN CENTRAL, Y EL ESPECIALISTA DEL ÁREA USUARIA, QUIEN SE ENCARGARÁ DE REALIZAR LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS BIENES A RECEPCIONAR**, y la conformidad será otorgada por la **SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL** en el plazo máximo de (10) días de producida la recepción.

La conformidad será otorgada, previa evaluación organoléptica de los bienes al momento de la recepción como verificación de la veracidad de los certificados de inspección con el símbolo de acreditación que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en la ficha correspondiente, dicho documento deberá ser emitido por un organismo de certificación de productos u organismo de inspección con acreditación nacional vigente.

Los certificados de calidad presentados por el proveedor su periodo de validez no debe superar los 10 meses de la fecha que fue emitido.

4.3 Forma de pago

El pago se realizará en forma **Parcial** a la entrega del producto y con la conformidad del área usuaria. Previa evaluación insitu de los alimentos, como la verificación de la veracidad de los certificados presentados.

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

- Recepción del almacén central
- Informe del funcionario responsable de la Sub-Gerencia de Programas de Complementación Alimentaria y Protección Social con el V° B° de la Gerencia de Promoción de Desarrollo Social y Económico, quienes emitirán la conformidad de prestación efectuada.
- Comprobante de pago
- Copia del contrato
- Copia simple de los certificados de calidad u otros solicitados en las EE.TT.
- Orden de la compra
- Copia Certificado de saneamiento ambiental vigente a nombre del proveedor los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental y en cumplimiento a lo establecido en D.S. N° 022-2001-SA y R.M, N°449-2001-SA/DM asimismo debe adjuntar resolución y constancia de seguridad ocupacional otorgado por Ministerio de Salud.
- Copia simple de la CERTIFICACION DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO y/o copia simple vigente del Certificado de la Validación Técnica del Plan HACCP según línea de procesamiento.

Dicha documentación se debe presentar en **MESA DE PARTES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO, sito en MALECÓN COSTERO MIRAMAR N° 1200–1202, en el horario de 07:15 a 15:15 horas.**

4.4 Reajuste de los pagos

NO APLICA

Advertencia

Este acápite sólo puede ser incluido en el caso de ejecución periódica o continuada de bienes, cuando la entidad considere el reajuste de los pagos, según lo previsto en el artículo 38 del Reglamento.

4.5 Otras penalidades aplicables

DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 163 SE ESTABLECE LAS PENALIDADES DISTINTAS AL RETRASO O MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN.

PARA DICHO EFECTO, SE DEBE INCLUIR UN LISTADO DETALLADO DE 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

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
01	Si los resultados consignados en los certificados de calidad son diferentes a los que la Entidad obtenga en evaluaciones inopinadas, a través de laboratorios acreditados.	2 % del monto facturado en dicha entrega.	Remitir dos muestras por cada lote de los bienes presentes en almacén para que sean evaluados por laboratorios acreditados. Informe del especialista de los PCA.

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras 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.

4.6 Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de **UNO (01) AÑO** contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

4.7 Condiciones de los consorcios

DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 49.5 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO, EL ÁREA USUARIA PUEDE INCLUIR CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS CONSORCIOS

Número máximo de consorciados	02 INTEGRANTES
Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado	50%

4.8 Otras condiciones, según el objeto contractual, de ser el caso.

Supervisión y conformidad de recepción del bien

- La recepción será otorgada por el área de abastecimiento (el responsable de almacén central) y el especialista del área usuaria, quien se encargará de realizar la evaluación organoléptica de los bienes a recepcionar y la conformidad será otorgada por la sub Gerencia de Programas de Complementación Alimentaria y Protección Social en el plazo máximo de diez (10) días de producida la recepción.
- La conformidad será otorgada, previa evaluación organoléptica de los bienes al momento de la recepción como verificación de la veracidad de los certificados de inspección con el símbolo de acreditación que confirmen que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en la ficha técnica correspondiente, dicho

documento deberá ser emitido por un organismo de certificación de productos u organismo de inspección con acreditación nacional vigente. Los certificados de calidad presentados por el proveedor su periodo de validez no debe superar los 10 meses de la fecha que fue emitido.

- c) Las características de los productos inicialmente ofertados serán respetados, no siendo posible cambiarlos por productos similares o de otras características.
- d) La recepción de la conformidad no invalida el reclamo posterior por parte de la Municipalidad Provincial de Ilo, por defectos o vicios ocultos, inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los alimentos.
- e) La Municipalidad Provincial de Ilo podrá efectuar visitas de inspección a las instalaciones del proveedor a fin de verificar los procesos de distribución y almacenamiento utilizando los métodos, técnicas y procedimientos que considere más convenientes para sus propósitos.
- f) Se levantará un Acta consignando las inspecciones y verificaciones realizadas, así como los resultados obtenidos, dicha Acta deberá ser firmada por representantes de la Municipalidad Provincial de Ilo y el proveedor.
- g) El postor ganador deberá considerar y presentar para las entregas:
 - Copia simple o fedateadas de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Inspección acreditados ante INACAL.
 - Cada entrega se realizará con las copias simples del certificado de Calidad/ Conformidad (Físicoquímica, Microbiológica y Organoléptica) emitidos por un organismo de inspección acreditada por INACAL.
 - Cada lote a entregar deberá estar precisado en los certificados de calidad.
 - Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. Nro 591-2008-MINSA “Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.
 - El contratista debe reponer los bienes que tengan cualquier falla, dicha reposición debe darse en un plazo de 04 días calendarios contados desde el día siguiente de notificado el acta de observaciones, dichos costos serán asumidos en su totalidad por el contratista.
 -
 - De encontrarse los bienes en mal estado y que presenten características que atentan contra la salud del beneficiario, se procederá a informar al

área encargada de contrataciones para que se proceda a ejecutar las penalidades y actuar según establece la ley.

-
- Para cada entrega, el proveedor deberá mantener obligatoriamente un stock de seguridad, que le permita cubrir posibles contingencias, tales como reponer mermas y/o víveres deteriorados a consecuencia del transporte.
-
- El proveedor no debe ingresar a las instalaciones de la Municipalidad Provincial de Ilo sin la respectiva autorización.
-
- El personal del proveedor que suministre los alimentos debe presentarse en condiciones higiénicas adecuadas con la indumentaria apropiada para proceso de descarga de producto.

TRANSPORTE

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la “Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos”, contenida en las “Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene”, aprobadas mediante R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, el cual debe considerar entre otros, lo siguiente:

- El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas.
 - El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos.
 - Se debe mantener el control de la temperatura y humedad.
- El tiempo de entrega debe considerar la vida útil del producto

GARANTÍA COMERCIAL DEL BIEN (01 AÑO)

Los bienes a entregar deberán cumplir con lo establecido en las diferentes normas técnicas peruanas sobre alimentos, como con la legislación vigente en materia de Inocuidad Alimentaria, deberán tener una vida útil de 01 año a partir de la fecha de ingreso al almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Ilo para su apertura y verificación de las características técnicas del producto en dichas pruebas.

Advertencia

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

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. Denominación y finalidad publica de la contratación

Denominación
Adquisición de Alimentos para Programas de Complementación Alimentaria (PCA) destinados a personas afectadas por la tuberculosis.

Finalidad pública
Será destinado para la atención de los beneficiarios de los programas de complementación alimentaria (personas afectadas con tuberculosis), es un programa de asistencia alimentaria que contribuye a mejorar el estado nutricional de <u>Grupos Vulnerables de la Población con Alto Riesgo Nutricional</u> como las personas afectadas por tuberculosis, mediante el aporte de una canasta básica de alimentos.

2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 –EXTRA	KILOGRAMO	2,331

2.1 Características técnicas



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : FRIJOL CANARIO CAMANEJO/ FRIJOL CANARIO 2000 - INIAA
GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El frijol canario calidad 1 - extra es el grano maduro, procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El frijol canario calidad 1 - extra se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El frijol canario calidad 1 - extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00%	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos: 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos: 1ª Edición
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - Ausencia de granos con hongos.	
Aspecto		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 1,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%	
- Grano arrugado	Máximo 1,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,050%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente¹.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol canario calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1:

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2006-AG.

Versión 08

Página 1 de 2



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

Ing. Oscar Ugarte Manchego
(N) SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

Lic. Moel R. Navarro Navas
NUTRICIONISTA
CNP 8000



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol canario calidad 1 - extra se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol canario calidad 1 - extra, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 1 o Extra";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

² NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1, 1ª Edición
Versión 08



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

Página 2 de 2

Ing. Oscar Ugarte Manchego
(a) SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

Lic. Jhoel R. Navarro Navides
NUTRICIONISTA
CNP 8860



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N°	BIENES	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		
29.	Espárrago blanco categoría extra	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
30.	Espárrago blanco categoría I	
31.	Espárrago blanco categoría II	
32.	Espárrago verde categoría extra	
33.	Espárrago verde categoría I	
34.	Espárrago verde categoría II	
35.	Fresa calidad extra	
36.	Fresa calidad primera	
37.	Fresa calidad segunda	
38.	Frijol bayo calidad 1 – extra	
39.	Frijol bayo calidad 2 – superior	
40.	Frijol bayo calidad 3 – corriente	
41.	Frijol blanco calidad 1 – extra	
42.	Frijol blanco calidad 2 – superior	
43.	Frijol blanco calidad 3 – corriente	
44.	Frijol caballero calidad 1 – extra	
45.	Frijol caballero calidad 2 – superior	
46.	Frijol caballero calidad 3 – corriente	
47.	Frijol canario calidad 1 – extra	
48.	Frijol canario calidad 2 – superior	
49.	Frijol canario calidad 3 – corriente	
50.	Frijol castilla calidad 1 – extra	
51.	Frijol castilla calidad 2 – superior	
52.	Frijol castilla calidad 3 – corriente	
53.	Frijol panamito calidad 1 – extra	
54.	Frijol panamito calidad 2 – superior	
55.	Frijol panamito calidad 3 – corriente	
56.	Garbanzo calidad 1 – extra	
57.	Garbanzo calidad 2 – superior	
58.	Garbanzo calidad 3 – corriente	
59.	Granadilla categoría extra	
60.	Granadilla categoría I	
61.	Granadilla categoría II	
62.	Haba entera seca calidad primera	
63.	Haba entera seca calidad segunda	
64.	Haba entera seca calidad tercera	
65.	Harina de plátano ¹	

¹ Para los alimentos en los cuales la operación de secado es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiere necesariamente control), la competencia corresponde al SENASA y el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho Organismo competente; al cambiar el secado por uno de tipo industrial, el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante la DIGESA.

Ing. Oscar Ugarte Manchego
Instituto de Promoción de Alimentos
NUTRICIONISTA
CNP 8000



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
36.	Fresa calidad primera		recomienda utilizar la NTP-ISO 6858:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. La medición directa se realizará con equipos calibrados y/o verificados.
37.	Fresa calidad segunda		
38.	Frijol bayo calidad 1 – extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.
39.	Frijol bayo calidad 2 – superior		
40.	Frijol bayo calidad 3 – corriente		
41.	Frijol blanco calidad 1 – extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.
42.	Frijol blanco calidad 2 – superior		
43.	Frijol blanco calidad 3 – corriente		
44.	Frijol caballero calidad 1 – extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.
45.	Frijol caballero calidad 2 – superior		
46.	Frijol caballero calidad 3 – corriente		
47.	Frijol canario calidad 1 – extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.
48.	Frijol canario calidad 2 – superior		
49.	Frijol canario calidad 3 – corriente		

Versión 22

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
Ing. Oscar Ugarte-Manchego
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

Página 26 de 58

Ing. Oscar Ugarte-Manchego
NUTRICIONISTA
CNP 8000

- **Frijol Canario Calidad 1 Extra en Bolsas de 01 Kg**

El frijol Canario Calidad 1-Extra se comercializará en su envase original que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que represente un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo. estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto, en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 105, 118 y 119 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control. Sanitario de alimentos y bebidas”

Deberá de estar envasado en bolsas de polietileno o polipropileno o polipropileno bioentado (BOPP) de primer uso cumpliendo lo establecido en la NTP 399.163-1.2017 envases y accesorios de plásticos en contacto con los alimentos parte 1: disposiciones generales y requisitos 3ra edición.

Precisión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede indicar las características del envase. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

2.2.2 Embalaje

Embalaje (opcional)

Precisión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede incluir otra información que considere del embalaje. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

2.2.3 Rotulado

El rotulo de los envases deberán cumplir con los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) Norma General para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y en la NMP001:2019 requisitos para el etiquetado de preenvases, 5ª Edición, el rotulado debe contener lo siguiente, según el número 8 de la NTP 205.062:2021:

Considerar de forma obligatoria el rótulo de “Programa Complementación Alimentaria - PANTBC- Prohibida su venta - Municipalidad Provincial de Ilo

Aspectos a considerar:

- a) Nombre del Producto
- b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- c) Peso Neto
- d) Nombre o razón social y domicilio legal del fabricante, envasador y/o distribuidor
- e) Código o clave del lote
- f) Fecha de producción
- g) Fecha de vencimiento
- h) Condiciones de Almacenamiento
- i) Código de Registro Sanitario
- j) País de origen
- k) El rotulado en forma adicional debe contener el logotipo de la Municipalidad Provincial de Ilo.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse 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 desprenden con facilidad..

Precisión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede incluir otra información que considere sobre el rotulado. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

Advertencia

Solo se pueden realizar precisiones que se indiquen en la ficha técnica.

3. Condiciones de los bienes a contratar

Indicar las demás condiciones en las que debe ejecutarse la contratación, las cuales no deben desnaturalizar lo establecido en la ficha técnica del bien.

3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.1.1 Lugar de entrega

La entrega se realizará en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Ilo, ubicado en la calle ferrocarril N°225

El horario de ingreso será de lunes a viernes de 8:00 am a 13:00 pm, en el Almacén de Programa de Complementación Alimentaria, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

3.1.2 Plazo de entrega

La primera entrega se realizará a los 3 tres días siguientes del suscrito

el contrato, a partir de la segunda entrega se realizará conforme a lo establecido en el programa de cronograma de entregas

Importante

En el caso de suministro de bienes, consignar el cronograma de entregas, el cual debe señalar la periodicidad de las entregas, de acuerdo al objeto de la convocatoria (por ejemplo, puede establecerse fechas fijas, semanales, quincenales o mensuales).

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE RACIONES PROGRAMA PANTBC 2024 - BIENES COMUNES

ITEM	ALIMENTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD POR RACION	PRIMERA ENTREGA		SEGUNDA ENTREGA		TERCERA ENTREGA		CUARTA ENTREGA		TOTAL	
				3 DIAS CALENDARIOS DE SUSCRITO EL CONTRATO		(14 DE JUNIO DEL 2024)		(13 DE SETIEMBRE DEL 2024)		(29 DE NOVIEMBRE DEL 2024)			
				RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD
1	Filete de Atún en Aceite vegetal	Lata	15	200	3,000.00	200	3,000.00	200	3,000.00	177	2,655.00	777	11,655.00
2	Arroz Pilado Corriente Mediano	kilogramo	15	200	3,000.00	200	3,000.00	200	3,000.00	177	2,655.00	777	11,655.00
3	Quinoa grado 1	kilogramo	2	200	400.00	200	400.00	200	400.00	177	354.00	777	1,554.00
4	Lenteja calidad 1 extra - calibre 1	kilogramo	2	200	400.00	200	400.00	200	400.00	177	354.00	777	1,554.00
5	Frijol Canario Calidad Extra	kilogramo	3	200	600.00	200	600.00	200	600.00	177	531.00	777	2,331.00
6	Papa Seca	kilogramo	4	200	800.00	200	800.00	200	800.00	177	708.00	777	3,108.00
7	Aceite Vegetal Comestible	Litro	4	200	800.00	200	800.00	200	800.00	177	708.00	777	3,108.00
8	Azúcar Rubia	kilogramo	5	200	1,000.00	200	1,000.00	200	1,000.00	177	885.00	777	3,885.00

3.2 Forma de entrega

3.2.1 Forma de entrega

SEGÚN EL CRONOGRAMA DE ENTREGAS

3.2.2 Métodos de muestreo, ensayos o pruebas para la conformidad de los bienes

MUESTRAS PARA EL ANALISIS ORGANOLEPTICO

El proveedor deberá enviar 02 muestras adicionales por lote que corresponde al envío principal según presentación, para el análisis organoléptico las cuales se presentarán en el momento de ingresar por mesa de partes y ser derivadas inmediatamente al almacén de la MPI para su apertura en dichas pruebas.

Advertencia

Solo incluir los métodos de muestreo, ensayos o pruebas así como los certificados de conformidad o certificados de inspección u otras certificaciones previstas en la sección II o III, de los Documentos de

Información Complementaria, según corresponda al bien materia de contratación.

*Para mayor información sobre los Documentos de Información Complementaria ingresar al siguiente link:
<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>*

4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1 Adelantos

NO APLICA

4.2 Conformidad de los bienes

La recepción será otorgada por **ALMACÉN CENTRAL, Y EL ESPECIALISTA DEL ÁREA USUARIA, QUIEN SE ENCARGARÁ DE REALIZAR LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS BIENES A RECEPCIONAR**, y la conformidad será otorgada por la **SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL** en el plazo máximo de **(10)** días de producida la recepción.

La conformidad será otorgada, previa evaluación organoléptica de los bienes al momento de la recepción como verificación de la veracidad de los certificados de inspección con el símbolo de acreditación que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en la ficha correspondiente, dicho documento deberá ser emitido por un organismo de certificación de productos u organismo de inspección con acreditación nacional vigente.

Los certificados de calidad presentados por el proveedor su periodo de validez no debe superar los 10 meses de la fecha que fue emitido.

4.3 Forma de pago

El pago se realizará en forma **Parcial** a la entrega del producto y con la conformidad del área usuaria. Previa evaluación insitu de los alimentos, como la verificación de la veracidad de los certificados presentados.

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

- Recepción del almacén central
- Informe del funcionario responsable de la Sub-Gerencia de Programas de Complementación Alimentaria y Protección Social con el V° B° de la Gerencia de Promoción de Desarrollo Social y Económico, quienes emitirán la conformidad de prestación efectuada.
- Comprobante de pago
- Copia del contrato
- Copia simple de los certificados de calidad u otros solicitados en las EE.TT.
- Orden de la compra

- Copia Certificado de saneamiento ambiental vigente a nombre del proveedor los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental y en cumplimiento a lo establecido en D.S. N° 022-2001-SA y R.M, N°449-2001-SA/DM asimismo debe adjuntar resolución y constancia de seguridad ocupacional otorgado por Ministerio de Salud.
- Copia simple de la CERTIFICACION DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO y/o copia simple vigente del Certificado de la Validación Técnica del Plan HACCP según línea de procesamiento.

Dicha documentación se debe presentar en **MESA DE PARTES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO, sito en MALECÓN COSTERO MIRAMAR N° 1200–1202, enl horario de 07:15 a 15:15 horas.**

4.4 Reajuste de los pagos

NO APLICA

Advertencia

Este acápite sólo puede ser incluido en el caso de ejecución periódica o continuada de bienes, cuando la entidad considere el reajuste de los pagos, según lo previsto en el artículo 38 del Reglamento.

4.5 Otras penalidades aplicables

DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 163 SE ESTABLECE LAS PENALIDADES DISTINTAS AL RETRASO O MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN. PARA DICHO EFECTO:

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
01	Si los resultados consignados en los certificados de calidad son diferentes a los que la Entidad obtenga en evaluaciones inopinadas, a través de laboratorios acreditados.	2 % del monto facturado en dicha entrega.	Remitir dos muestras por cada lote de los bienes presentes en almacén para que sean evaluados por laboratorios acreditados. Informe del especialista de los PCA.

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras 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.

4.6 Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de **UNO (01) AÑO** contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

4.7 Condiciones de los consorcios

DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 49.5 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO, EL ÁREA USUARIA PUEDE INCLUIR CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS CONSORCIOS

Número máximo de consorciados	02 INTEGRANTES
Porcentaje mínimo de participación consorciado	50%

4.8 Otras condiciones, según el objeto contractual, de ser el caso.

Supervisión y conformidad de recepción del bien

- La recepción será otorgada por el área de abastecimiento (el responsable de almacén central) y el especialista del área usuaria, quien se encargará de realizar la evaluación organoléptica de los bienes a recepcionar y la conformidad será otorgada por la sub Gerencia de Programas de Complementación Alimentaria y Protección Social en el plazo máximo de diez (10) días de producida la recepción.
- La conformidad será otorgada, previa evaluación organoléptica de los bienes al momento de la recepción como verificación de la veracidad de los certificados de inspección con el símbolo de acreditación que confirmen que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en la ficha técnica correspondiente, dicho documento deberá ser emitido por un organismo de certificación de productos u organismo de inspección con acreditación nacional vigente. Los certificados de calidad presentados por el proveedor su periodo de validez no debe superar los 10 meses de la fecha que fue emitido.
- Las características de los productos inicialmente ofertados serán respetados, no siendo posible cambiarlos por productos similares o de otras características.
- La recepción de la conformidad no invalida el reclamo posterior por parte de la Municipalidad Provincial de Ilo, por defectos o vicios ocultos, inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los alimentos.
- La Municipalidad Provincial de Ilo podrá efectuar visitas de inspección a las instalaciones del proveedor a fin de verificar los procesos de distribución y almacenamiento utilizando los métodos, técnicas y procedimientos que considere más convenientes para sus propósitos.
- Se levantará un Acta consignando las inspecciones y verificaciones realizadas, así como los resultados obtenidos, dicha Acta deberá ser firmada por representantes de la Municipalidad Provincial de Ilo y el proveedor.
- El postor ganador deberá considerar y presentar para las entregas:

- Copia simple o fedateadas de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Inspección acreditados ante INACAL.
- Cada entrega se realizará con las copias simples del certificado de Calidad/ Conformidad (Físicoquímica, Microbiológica y Organoléptica) emitidos por un organismo de inspección acreditada por INACAL.
- Cada lote a entregar deberá estar precisado en los certificados de calidad.

- Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. Nro 591-2008-MINSA “Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.

- El contratista debe reponer los bienes que tengan cualquier falla, dicha reposición debe darse en un plazo de 04 días calendarios contados desde el día siguiente de notificado el acta de observaciones, dichos costos serán asumidos en su totalidad por el contratista.
-
- De encontrarse los bienes en mal estado y que presenten características que atentan contra la salud del beneficiario, se procederá a informar al área encargada de contrataciones para que se proceda a ejecutar las penalidades y actuar según establece la ley.
-
- Para cada entrega, el proveedor deberá mantener obligatoriamente un stock de seguridad, que le permita cubrir posibles contingencias, tales como reponer mermas y/o víveres deteriorados a consecuencia del transporte.
-
- El proveedor no debe ingresar a las instalaciones de la Municipalidad Provincial de Ilo sin la respectiva autorización.
-
- El personal del proveedor que suministre los alimentos debe presentarse en condiciones higiénicas adecuadas con la indumentaria apropiada para proceso de descarga de producto.

TRANSPORTE

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la “Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos”, contenida en las “Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene”, aprobadas mediante R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, el cual debe considerar entre otros, lo siguiente:

- El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas.
- El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos.

- Se debe mantener el control de la temperatura y humedad.
El tiempo de entrega debe considerar la vida útil del producto

GARANTÍA COMERCIAL DEL BIEN (01 AÑO)

Los bienes a entregar deberán cumplir con lo establecido en las diferentes normas técnicas peruanas sobre alimentos, como con la legislación vigente en materia de Inocuidad Alimentaria, deberán tener una vida útil de 01 año a partir de la fecha de ingreso al almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Ilo para su apertura y verificación de las características técnicas del producto en dichas pruebas.

Advertencia

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

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

5. Denominación y finalidad publica de la contratación

Denominación

Adquisición de Alimentos para Programas de Complementación Alimentaria (PCA) destinados a personas afectadas por la tuberculosis.

Finalidad pública

Será destinado para la atención de los beneficiarios de los programas de complementación alimentaria (personas afectadas con tuberculosis), es un programa de asistencia alimentaria que contribuye a mejorar el estado nutricional de **Grupos Vulnerables de la Población con Alto Riesgo Nutricional** como las personas afectadas por tuberculosis, mediante el aporte de una canasta básica de alimentos.

6. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
PAPA SECA	KILOGRAMO	3,108

6.1 Características técnicas



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PAPA SECA
Denominación técnica	: PAPA SECA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Cortes de los tubérculos de papa lavada, cocinada, pelada, cortada y secada. Los cortes provendrán de tubérculos cosechados que deban ser previamente seleccionados, lavados, pelados, cocinados, cortados, secados y luego dispuestos en envases nuevos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La papa seca debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Uniforme, dependiendo de la variedad.	NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición
Olor y sabor	Estar libre de olores y sabores desagradables.	
Impurezas	Libre de impurezas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.	
Materias extrañas	Exenta de materias extrañas como: materia mineral u orgánica (polvo, pelos, piedrecillas, vidrios, ramitas, tegumentos, semillas de otras especies, insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y otras impurezas de origen animal). No contener más de 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0,25% será de materia mineral y no más de 0,10% de insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y/u otras impurezas de origen animal.	
Humedad	Menor a 14%	
Homogeneidad	El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente de papa seca del mismo origen, especie y calidad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias, y regulación complementaria.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: Ninguna

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

Versión 03



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

Ing. Oscar Ugarte Manchego
En SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

Página 1 de 2

Dr. Joel R. Navarro Navides
NUTRICIONISTA
CAP 3055



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase que se utilice para papa seca debe cumplir las características descritas en el numeral 7.1 de la NTP 011.802:2017.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de papa seca debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y además contener la siguiente información, según el numeral 7.2 de la NTP 011.802:2017:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes en la elaboración del producto;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- país de origen;
- contenido neto.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

Versión 03



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

Ing. Oscar Ugarte Manchego
(R) SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

Página 2 de 2

Dr. Jhoel N. Navarro Navides
NUTRICIONISTA
CNP 8000



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N°	BIENES	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)		
300.	Aceite vegetal comestible	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
301.	Arroz pilado corriente	
302.	Arroz pilado extra	
303.	Arroz pilado popular	
304.	Arroz pilado superior	
305.	Azúcar blanca	
306.	Azúcar rubia doméstica	
307.	Charqui ⁴	
308.	Fideos cortos (cortados)	Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
309.	Fideos largos	
310.	Harina de cañihua tostada o cañihusco	
311.	Harina de plátano ⁴	
312.	Harina de trigo	
313.	Harina de trigo preparada	
314.	Harina instantánea de arveja	
315.	Harina instantánea de haba	
316.	Harina instantánea de maíz amiláceo	
317.	Harina tostada de maca	
318.	Hojuela de cebada	
319.	Hojuela de avena precocida	
320.	Hojuela de avena cruda	
321.	Hojuela de avena instantánea	
322.	Hojuela de avena con quinua	
323.	Hojuela precocida de avena con maca	
324.	Hojuela precocida de avena con kiwicha	
325.	Papa seca	Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.
326.	Quinua grado 1 ⁴	
327.	Quinua grado 2 ⁴	
328.	Sal de cocina	
329.	Sal de mesa	

⁴ Los alimentos en los cuales la operación de secado es industrial (secado por aire caliente, atomización, entre otros; implica transferencia de masa y calor, donde se requiere que dichos procesos sean controlados), la competencia corresponde a la DIGESA y el proveedor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho organismo competente.

Versión 22

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
Ing. Oscar Ugarte Manchego
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

Página 14 de 58

Dr. Oscar R. Navarro Navides
NUTRICIONISTA
CNP 8000



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
321.	Hojuela precocida de avena con maca	Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 205.202:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con maca. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 205.202:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con maca. Requisitos. 1ª Edición.
322.	Hojuela precocida de avena con kiwicha	Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 205.201:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con kiwicha. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 205.201:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con kiwicha. Requisitos. 1ª Edición.
323.	Papa seca	Según el numeral 10 de la NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición.	Para características en las que no se precisa método de ensayo o prueba se realizará mediante métodos físicos sensoriales y/o medición directa con equipos calibrados. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. La humedad se debe determinar según lo señalado en el numeral 4.2 de la NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición.
324.	Sal de cocina	Según lo indicado en el Anexo A de la NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 9 de la NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición.
325.	Sal de mesa		

Versión 22

Página 42 de 58



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

Ing. Oscar Ugarte Manchego
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

Dr. Jhoel R. Navarro Navides
NUTRICIONISTA
CNP 8000

- **Papa Seca (Bolsas de 01 Kg)**

Cortes de los Tubérculos de papa lavada, cocinada, pelada, cosechada y secada. Los cortes vendrán de tubérculos cosechados que deben ser previamente seleccionados, lavados, pelados, cocinados, cortados, secados y luego dispuestos en envases nuevos.

Deberá cumplir con 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, deberá de estar libre de olores extraños y ser de sabor agradable no contendrá metales pesados, no contener residuos de plaguicidas.

Cada entrega deberá ser efectuada con las copias legalizadas y/o fedateadas del Certificado de Calidad/ Conformidad (Fisicoquímica, Microbiológica y Organoléptica) emitidos por una certificadora acreditada por INACAL⁷

Deberá cumplir con lo establecido por el servicio nacional de sanidad agraria –SENASA. (Reglamento de Calidad Agroalimentaria, aprobado mediante el D. S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Los envases deberán ser de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163.1:2017 y su corrigenda técnica 1:2018 que salvaguarden las cualidades de calidad higiénica, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto, se debe cumplir con la NTP 011.802.2017. PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca, Requisitos. 1°Edición.

2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo. estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto, en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 105, 118 y 119 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control. Sanitario de alimentos y bebidas”

Deberá de estar envasado en bolsas de polietileno o polipropileno o polipropileno bioorientado (BOPP) de primer uso cumpliendo lo establecido en la NTP 399.163-1.2017 envases y accesorios de plásticos en contacto con los alimentos parte 1: disposiciones generales y requisitos 3ra edición.

⁷La Certificadora u organismo de inspección deberán tener alcance para tal fin.

Precisión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede indicar las características del envase. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

2.2.2 Embalaje

Embalaje (opcional)

Precisión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede incluir otra información que considere del embalaje. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

2.2.3 Rotulado

El rotulo de los envases deberán cumplir con los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) Norma General para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y en la NMP001:2019 requisitos para el etiquetado de preenvases, 5ª Edición, el rotulado debe contener lo siguiente, según el número 8 de la NTP 205.062:2021:

Considerar de forma obligatoria el rótulo de “Programa Complementación Alimentaria - PANTBC- Prohibida su venta - Municipalidad Provincial de Ilo

Aspectos a considerar:

- a) Nombre del Producto
- b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- c) Peso Neto
- d) Nombre o razón social y domicilio legal del fabricante, envasador y/o distribuidor
- e) Código o clave del lote
- f) Fecha de producción
- g) Fecha de vencimiento
- h) Condiciones de Almacenamiento
- i) Código de Registro Sanitario
- j) País de origen
- k) El rotulado en forma adicional debe contener el logotipo de la Municipalidad Provincial de Ilo.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo, **NO SE PERMITIRÁ EL USO DE STICKERS AUTOADHESIVOS** para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, u otras tintas que se desprenden con facilidad

Precisión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede incluir otra información que considere sobre el rotulado. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

Advertencia

Solo se pueden realizar precisiones que se indiquen en la ficha técnica.

3 Condiciones de los bienes a contratar

Indicar las demás condiciones en las que debe ejecutarse la contratación, las cuales no deben desnaturalizar lo establecido en la ficha técnica del bien.

3.2 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.2.1 Lugar de entrega

La entrega se realizará en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Ilo, ubicado en la calle ferrocarril N°225

El horario de ingreso será de lunes a viernes de 8:00 am a 13:00 pm, en el Almacén de Programa de Complementación Alimentaria, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

3.2.2 Plazo de entrega

La primera entrega se realizará a los 3 tres días siguientes del suscrito el contrato, a partir de la segunda entrega se realizará conforme a lo establecido en el programa de cronograma de entregas

Importante

En el caso de suministro de bienes, consignar el cronograma de entregas, el cual debe señalar la periodicidad de las entregas, de acuerdo al objeto de la convocatoria (por ejemplo, puede establecerse fechas fijas, semanales, quincenales o mensuales).

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE RACIONES PROGRAMA PANTBC 2024 - BIENES COMUNES

ITEM	ALIMENTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD POR RACION	PRIMERA ENTREGA		SEGUNDA ENTREGA		TERCERA ENTREGA		CUARTA ENTREGA		TOTAL	
				3 DIAS CALENDARIOS DE SUSCRITO EL CONTRATO		(14 DE JUNIO DEL 2024)		(13 DE SETIEMBRE DEL 2024)		(29 DE NOVIEMBRE DEL 2024)			
				RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD
1	Filete de Atún en Aceite vegetal	Lata	15	200	3,000.00	200	3,000.00	200	3,000.00	177	2,655.00	777	11,655.00
2	Arroz Pilado Corriente Mediano	kilogramo	15	200	3,000.00	200	3,000.00	200	3,000.00	177	2,655.00	777	11,655.00
3	Quinoa grado 1	kilogramo	2	200	400.00	200	400.00	200	400.00	177	354.00	777	1,554.00
4	Lenteja calidad 1 extra - calibre 1	kilogramo	2	200	400.00	200	400.00	200	400.00	177	354.00	777	1,554.00
5	Frijol Canario Calidad Extra	kilogramo	3	200	600.00	200	600.00	200	600.00	177	531.00	777	2,331.00
6	Papa Seca	kilogramo	4	200	800.00	200	800.00	200	800.00	177	708.00	777	3,108.00
7	Aceite Vegetal Comestible	Litro	4	200	800.00	200	800.00	200	800.00	177	708.00	777	3,108.00
8	Azúcar Rubia	kilogramo	5	200	1,000.00	200	1,000.00	200	1,000.00	177	885.00	777	3,885.00

3.3 Forma de entrega

3.3.1 Forma de entrega

SEGÚN EL CRONOGRAMA DE ENTREGAS

3.3.2 Métodos de muestreo, ensayos o pruebas para la conformidad de los bienes

MUESTRAS PARA EL ANALISIS ORGANOLEPTICO

El proveedor deberá enviar 02 muestras adicionales por lote que corresponde al envío principal según presentación, para el análisis organoléptico las cuales se presentarán en el momento de ingresar por mesa de partes y ser derivadas inmediatamente al almacén de la MPI para su apertura en dichas pruebas.

Advertencia

Solo incluir los métodos de muestreo, ensayos o pruebas así como los certificados de conformidad o certificados de inspección u otras certificaciones previstas en la sección II o III, de los Documentos de Información Complementaria, según corresponda al bien materia de contratación.

Para mayor información sobre los Documentos de Información Complementaria ingresar al siguiente link: <https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>

4 Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.2 Adelantos

NO APLICA

4.3 Conformidad de los bienes

La recepción será otorgada por **ALMACÉN CENTRAL, Y EL ESPECIALISTA DEL ÁREA USUARIA, QUIEN SE ENCARGARÁ DE REALIZAR LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS BIENES A RECEPCIONAR**, y la conformidad será otorgada por la **SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL** en el plazo máximo de **(10)** días de producida la recepción.

La conformidad será otorgada, previa evaluación organoléptica de los bienes al momento de la recepción como verificación de la veracidad de los certificados de inspección con el símbolo de acreditación que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en la ficha correspondiente, dicho documento deberá ser emitido por un organismo de certificación de productos u organismo de inspección con acreditación nacional vigente.

Los certificados de calidad presentados por el proveedor su periodo de validez no debe superar los 10 meses de la fecha que fue emitido.

4.4 Forma de pago

El pago se realizará en forma **Parcial** a la entrega del producto y con la conformidad del área usuaria. Previa evaluación insitu de los alimentos, como la verificación de la veracidad de los certificados presentados.

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

- Recepción del almacén central
- Informe del funcionario responsable de la Sub-Gerencia de Programas de Complementación Alimentaria y Protección Social con el V° B° de la Gerencia de Promoción de Desarrollo Social y Económico, quienes emitirán la conformidad de prestación efectuada.
- Comprobante de pago
- Copia del contrato
- Copia simple de los certificados de calidad u otros solicitados en las EE.TT.
- Orden de la compra
- Copia Certificado de saneamiento ambiental vigente a nombre del proveedor los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental y en cumplimiento a lo establecido en D.S. N° 022-2001-SA y R.M, N°449-2001-SA/DM asimismo debe adjuntar resolución y constancia de seguridad ocupacional otorgado por Ministerio de Salud.
- Copia simple de la CERTIFICACION DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO y/o copia simple vigente del Certificado de la Validación Técnica del Plan HACCP según línea de procesamiento.

Dicha documentación se debe presentar en **MESA DE PARTES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO**, sito en **MALECÓN COSTERO MIRAMAR N° 1200-1202**, enl horario de **07:15 a 15:15 horas**.

4.5 Reajuste de los pagos

NO APLICA

Advertencia

Este acápite sólo puede ser incluido en el caso de ejecución periódica o continuada de bienes, cuando la entidad considere el reajuste de los pagos, según lo previsto en el artículo 38 del Reglamento.

4.6 Otras penalidades aplicables

DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 163 SE ESTABLECE LAS PENALIDADES DISTINTAS AL RETRASO O MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN. PARA DICHO EFECTO:

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
01	Si los resultados consignados en los certificados de calidad son diferentes a los que la Entidad obtenga en evaluaciones inopinadas, a través de laboratorios acreditados.	2 % del monto facturado en dicha entrega.	Remitir dos muestras por cada lote de los bienes presentes en almacén para que sean evaluados por laboratorios acreditados. Informe del especialista de los PCA.

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras 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.

4.7 Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de **UNO (01) AÑO** contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

4.8 Condiciones de los consorcios

DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 49.5 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO, EL ÁREA USUARIA PUEDE INCLUIR CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS CONSORCIOS

Número máximo de consorciados	02 INTEGRANTES
Porcentaje mínimo de participación consorciado	50%

4.9 Otras condiciones, según el objeto contractual, de ser el caso.

Supervisión y conformidad de recepción del bien

- a) a recepción será otorgada por el área de abastecimiento (el responsable de almacén central) y el especialista del área usuaria, quien se encargará de realizar la evaluación organoléptica de los bienes a recepcionar y la conformidad será otorgada por la sub Gerencia de Programas de Complementación Alimentaria y Protección Social en el plazo máximo de diez (10) días de producida la recepción.
- b) La conformidad será otorgada, previa evaluación organoléptica de los bienes al momento de la recepción como verificación de la veracidad de los certificados de inspección con el símbolo de acreditación que confirmen que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en la ficha técnica correspondiente, dicho documento deberá ser emitido por un organismo de certificación de productos u organismo de inspección con acreditación nacional vigente. Los certificados de calidad presentados por el proveedor su periodo de validez no debe superar los 10 meses de la fecha que fue emitido.

- c) Las características de los productos inicialmente ofertados serán respetados, no siendo posible cambiarlos por productos similares o de otras características.
- d) La recepción de la conformidad no invalida el reclamo posterior por parte de la Municipalidad Provincial de Ilo, por defectos o vicios ocultos, inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los alimentos.
- e) La Municipalidad Provincial de Ilo podrá efectuar visitas de inspección a las instalaciones del proveedor a fin de verificar los procesos de distribución y almacenamiento utilizando los métodos, técnicas y procedimientos que considere más convenientes para sus propósitos.
- f) Se levantará un Acta consignando las inspecciones y verificaciones realizadas, así como los resultados obtenidos, dicha Acta deberá ser firmada por representantes de la Municipalidad Provincial de Ilo y el proveedor.
- g) El postor ganador deberá considerar y presentar para las entregas:
 - Copia simple o fedateadas de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Inspección acreditados ante INACAL.
 - Cada entrega se realizará con las copias simples del certificado de Calidad/ Conformidad (Físicoquímica, Microbiológica y Organoléptica) emitidos por un organismo de inspección acreditada por INACAL.
 - Cada lote a entregar deberá estar precisado en los certificados de calidad.
 - Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. Nro 591-2008-MINSA “Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.
 - El contratista debe reponer los bienes que tengan cualquier falla, dicha reposición debe darse en un plazo de 04 días calendarios contados desde el día siguiente de notificado el acta de observaciones, dichos costos serán asumidos en su totalidad por el contratista.
 -
 - De encontrarse los bienes en mal estado y que presenten características que atentan contra la salud del beneficiario, se procederá a informar al área encargada de contrataciones para que se proceda a ejecutar las penalidades y actuar según establece la ley.
 -
 - Para cada entrega, el proveedor deberá mantener obligatoriamente un stock de seguridad, que le permita cubrir posibles contingencias, tales

como reponer mermas y/o víveres deteriorados a consecuencia del transporte.

-
- El proveedor no debe ingresar a las instalaciones de la Municipalidad Provincial de Ilo sin la respectiva autorización.
-
- El personal del proveedor que suministre los alimentos debe presentarse en condiciones higiénicas adecuadas con la indumentaria apropiada para proceso de descarga de producto.

TRANSPORTE

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la “Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos”, contenida en las “Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene”, aprobadas mediante R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, el cual debe considerar entre otros, lo siguiente:

- El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas.
 - El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos.
 - Se debe mantener el control de la temperatura y humedad.
- El tiempo de entrega debe considerar la vida útil del producto

GARANTÍA COMERCIAL DEL BIEN (01 AÑO)

Los bienes a entregar deberán cumplir con lo establecido en las diferentes normas técnicas peruanas sobre alimentos, como con la legislación vigente en materia de Inocuidad Alimentaria, deberán tener una vida útil de 01 año a partir de la fecha de ingreso al almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Ilo para su apertura y verificación de las características técnicas del producto en dichas pruebas.

Advertencia

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

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. Denominación y finalidad publica de la contratación

Denominación
Adquisición de Alimentos para Programas de Complementación Alimentaria (PCA) destinados a personas afectadas por la tuberculosis.

Finalidad pública
Será destinado para la atención de los beneficiarios de los programas de complementación alimentaria (personas afectadas con tuberculosis), es un programa de asistencia alimentaria que contribuye a mejorar el estado nutricional de <u>Grupos Vulnerables de la Población con Alto Riesgo Nutricional</u> como las personas afectadas por tuberculosis, mediante el aporte de una canasta básica de alimentos.

2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	3,108

2.1 Características técnicas



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	El característico del producto designado.	CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Olor y sabor	Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios.	
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0.2% m/m	
Impurezas insolubles	Máximo 0.05% m/m	
Contenido de jabón	Máximo 0.005% m/m	
Hierro (Fe)	Máximo 2.5 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0.1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0.6 mg de KOH/g de aceite	
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su

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

Versión 15

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

Ing. Oscar Uarte Manchego

Sub Gerente de Programas de Complementación Alimentaria y Protección Social

ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

Página 1 de 2

ACIONISTA

CNP 8000



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de registro sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establezca el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- contenido en litros, del producto envasado.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N°	BIENES	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)		
300.	Aceite vegetal comestible	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
301.	Arroz pilado corriente	
302.	Arroz pilado extra	
303.	Arroz pilado popular	
304.	Arroz pilado superior	
305.	Azúcar blanca	
306.	Azúcar rubia doméstica	
307.	Charqui ⁴	
308.	Fideos cortos (cortados)	
309.	Fideos largos	
310.	Harina de cañihua tostada o cañihuaco	Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
311.	Harina de plátano ⁴	
312.	Harina de trigo	
313.	Harina de trigo preparada	
314.	Harina instantánea de arveja	
315.	Harina instantánea de haba	
316.	Harina instantánea de maíz amiláceo	
317.	Harina tostada de maca	
318.	Hojuela de cebada	
319.	Hojuela de avena precocida	Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponde, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.
320.	Hojuela de avena cruda	
321.	Hojuela de avena instantánea	
322.	Hojuela de avena con quinua	
323.	Hojuela precocida de avena con maca	
324.	Hojuela precocida de avena con khwicha	
325.	Papa seca	
326.	Quinua grado 1 ⁴	
327.	Quinua grado 2 ⁴	
328.	Sal de cocina	
329.	Sal de mesa	

⁴ Los alimentos en los cuales la operación de secado es industrial (secado por aire caliente, atomización, entre otros; implica transferencia de masa y calor, donde se requiere que dichos procesos sean controlados), la competencia corresponde a la DIGESA y el proveedor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho organismo competente.

Versión 22

Ing. Oscar Ugarte Manchego
(N) SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

Página 14 de 58

Lic. R. Navarro Navides
NUTRICIONISTA
CNP 8000



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)			
300.	Aceite vegetal comestible	Según lo establecido en la NTP-ISO 5555:2014 (revisada el 2019) Aceites y grasas de origen vegetal y animal. Muestreo. 1ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma CXS 19-1981 (2021) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.
301.	Arroz pilado corriente	Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición.
302.	Arroz pilado extra		
303.	Arroz pilado popular		
304.	Arroz pilado superior		
305.	Azúcar blanca	Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 207.002:2019 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. 4ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 207.002:2019/CT 1:2020 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 4 de la NTP 207.002:2019 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. 4ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 207.002:2019/CT 1:2020 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.
306.	Azúcar rubia doméstica	Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición.
307.	Fideos cortos (cortados)	Según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.4 de la NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.
308.	Fideos largos		
309.	Harina de cañihua tostada o cañihueco	Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 011.455:2015 GRANOS ANDINOS. Harina de cañihua tostada. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo y/o procedimientos descritos en los numerales 5.1.5 y en la Tabla 1 de la NTP 011.455:2015 GRANOS ANDINOS. Harina de cañihua tostada. Requisitos. 1ª Edición. Para las características de Índice de gelatinización, Índices de peróxido y Aflatoxinas, se recomienda aplicar métodos normalizados o validados.
310.	Harina de trigo	Según lo indicado en el numeral 10 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo y/o procedimientos descritos en la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición.
311.	Harina de trigo preparada		



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

Ing. Oscar Ugarte Manchego
(N) SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

Página 40 de 58

[Firma]
NUTRICIONISTA
C.N.P. 3995

Versión 22

N°	ALIMENTO	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	UNIDAD
01	Aceite Vegetal Comestible	Botella de 01 litro	3,108	Litros

• **Aceite vegetal comestible de 01 litro.**

El Aceite Vegetal Comestible deberá ser inocuo y apto para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños o rancios, además no debe llevar partículas extrañas en suspensión, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021)

Características Organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y olor	Característico. Exento de olores y sabores extraños o rancios	NTP-CODEX STAN 210:2014 ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos
Aspecto	Exento de partículas extrañas en suspensión	

Características Físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Materia Volátil a 105 °C (m/m)	Máximo 0.2 %	Norma Codex CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Impurezas insolubles, m/m	Máximo 0.05 %	
Contenido de jabón, m/m	Máximo 0.005 %	
Índice de acidez mg de KOH/g de aceite	Máximo 0.6 %	
Índice de peróxido	Máximo 10 meq de oxígeno activo /kg de aceite	
Hierro mg/kg	Máximo 1.5	
Cobre mg/kg	Máximo 0.1	

2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.1.1 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo. estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto, en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 105, 118 y 119 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control. Sanitario de alimentos y bebidas”

Deberá de estar envasado en bolsas de polietileno o polipropileno o polipropileno bioorientado (BOPP) de primer uso cumpliendo lo establecido en la NTP 399.163-1.2017 envases y accesorios de plásticos en contacto con los alimentos parte 1: disposiciones generales y requisitos 3ra edición.

Precisión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede indicar las características del envase. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

2.1.2 Embalaje

Embalaje (opcional)

Precisión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede incluir otra información que considere del embalaje. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

2.1.3 Rotulado

El rotulo de los envases deberán cumplir con los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) Norma General para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y en la NMP001:2019 requisitos para el etiquetado de preenvases, 5° Edición, el rotulado debe contener lo siguiente, según el número 8 de la NTP 205.062:2021:

Considerar de forma obligatoria el rótulo de “Programa Complementación Alimentaria - PANTBC- Prohibida su venta - Municipalidad Provincial de Ilo

Aspectos a considerar:

- a) Nombre
- b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- c) Peso Neto
- d) Nombre o razón social y domicilio legal del fabricante, envasador y/o distribuidor
- e) Código o clave del lote
- f) Fecha de producción
- g) Fecha de vencimiento
- h) Condiciones de Almacenamiento

- i) Código de Registro Sanitario
- j) País de origen
- k) El rotulado en forma adicional debe contener el logotipo de la Municipalidad Provincial de Ilo.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo, **NO SE PERMITIRÁ EL USO DE STICKERS AUTOADHESIVOS** para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, u otras tintas que se desprenden con facilidad.

Precisión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede incluir otra información que considere sobre el rotulado. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

Advertencia

Solo se pueden realizar precisiones que se indiquen en la ficha técnica.

3 Condiciones de los bienes a contratar

Indicar las demás condiciones en las que debe ejecutarse la contratación, las cuales no deben desnaturalizar lo establecido en la ficha técnica del bien.

3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.1.1 Lugar de entrega

La entrega se realizará en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Ilo, ubicado en la calle ferrocarril N°225

El horario de ingreso será de lunes a viernes de 8:00 am a 13:00 pm, en el Almacén de Programa de Complementación Alimentaria, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

3.1.2 Plazo de entrega

La primera entrega se realizará a los 3 tres días siguientes del suscrito el contrato, a partir de la segunda entrega se realizará conforme a lo establecido en el programa de cronograma de entregas

Importante

En el caso de suministro de bienes, consignar el cronograma de entregas, el cual debe señalar la periodicidad de las entregas, de acuerdo al objeto de la convocatoria (por ejemplo, puede establecerse fechas fijas, semanales, quincenales o mensuales).

Cronograma de Entregas:

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE RACIONES PROGRAMA PANTBC 2024 - BIENES COMUNES

ITEM	ALIMENTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD POR RACION	PRIMERA ENTREGA		SEGUNDA ENTREGA		TERCERA ENTREGA		CUARTA ENTREGA		TOTAL	
				3 DIAS CALENDARIOS DE SUSCRITO EL CONTRATO		(14 DE JUNIO DEL 2024)		(13 DE SETIEMBRE DEL 2024)		(29 DE NOVIEMBRE DEL 2024)			
				RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD
1	Filete de Atún en Aceite vegetal	Lata	15	200	3,000.00	200	3,000.00	200	3,000.00	177	2,655.00	777	11,655.00
2	Arroz Pilado Corriente Mediano	kilogramo	15	200	3,000.00	200	3,000.00	200	3,000.00	177	2,655.00	777	11,655.00
3	Quinoa grado 1	kilogramo	2	200	400.00	200	400.00	200	400.00	177	354.00	777	1,554.00
4	Lenteja calidad 1 extra - calibre 1	kilogramo	2	200	400.00	200	400.00	200	400.00	177	354.00	777	1,554.00
5	Frijol Canario Calidad Extra	kilogramo	3	200	600.00	200	600.00	200	600.00	177	531.00	777	2,331.00
6	Papa Seca	kilogramo	4	200	800.00	200	800.00	200	800.00	177	708.00	777	3,108.00
7	Aceite Vegetal Comestible	Litro	4	200	800.00	200	800.00	200	800.00	177	708.00	777	3,108.00
8	Azúcar Rubia	kilogramo	5	200	1,000.00	200	1,000.00	200	1,000.00	177	885.00	777	3,885.00

3.2 Forma de entrega

3.2.1 Forma de entrega

SEGÚN EL CRONOGRAMA DE ENTREGAS

3.2.2 Métodos de muestreo, ensayos o pruebas para la conformidad de los bienes

MUESTRAS PARA EL ANALISIS ORGANOLEPTICO

El proveedor deberá enviar 02 muestras adicionales por lote que corresponde al envío principal según presentación, para el análisis organoléptico las cuales se presentarán en el momento de ingresar por mesa de partes y ser derivadas inmediatamente al almacén de la MPI para su apertura en dichas pruebas.

Advertencia

Solo incluir los métodos de muestreo, ensayos o pruebas así como los certificados de conformidad o certificados de inspección u otras certificaciones previstas en la sección II o III, de los Documentos de Información Complementaria, según corresponda al bien materia de contratación.

Para mayor información sobre los Documentos de Información Complementaria ingresar al siguiente link: <https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>

4 Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1 Adelantos

NO APLICA

4.2 Conformidad de los bienes

La recepción será otorgada por **ALMACÉN CENTRAL, Y EL ESPECIALISTA DEL ÁREA USUARIA, QUIEN SE ENCARGARÁ DE REALIZAR LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS BIENES A RECEPCIONAR**, y la conformidad será otorgada por la **SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL** en el plazo máximo de **(10)** días de producida la recepción.

La conformidad será otorgada, previa evaluación organoléptica de los bienes al momento de la recepción como verificación de la veracidad de los certificados de inspección con el símbolo de acreditación que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en la ficha correspondiente, dicho documento deberá ser emitido por un organismo de certificación de productos u organismo de inspección con acreditación nacional vigente.

Los certificados de calidad presentados por el proveedor su periodo de validez no debe superar los 10 meses de la fecha que fue emitido.

4.3 Forma de pago

El pago se realizará en forma **Parcial** a la entrega del producto y con la conformidad del área usuaria. Previa evaluación insitu de los alimentos, como la verificación de la veracidad de los certificados presentados.

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

- Recepción del almacén central
- Informe del funcionario responsable de la Sub-Gerencia de Programas de Complementación Alimentaria y Protección Social con el V° B° de la Gerencia de Promoción de Desarrollo Social y Económico, quienes emitirán la conformidad de prestación efectuada.
- Comprobante de pago
- Copia del contrato
- Copia simple de los certificados de calidad u otros solicitados en las EE.TT.
- Orden de la compra
- Copia Certificado de saneamiento ambiental vigente a nombre del proveedor los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental y en cumplimiento a lo establecido en D.S. N° 022-2001-SA y R.M, N°449-2001-SA/DM asimismo debe adjuntar resolución y constancia de seguridad ocupacional otorgado por Ministerio de Salud.
- Copia simple de la CERTIFICACION DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO y/o copia simple vigente

del Certificado de la Validación Técnica del Plan HACCP según línea de procesamiento.

Dicha documentación se debe presentar en **MESA DE PARTES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO, sito en MALECÓN COSTERO MIRAMAR N° 1200-1202, enl horario de 07:15 a 15:15 horas.**

4.4 Reajuste de los pagos

NO APLICA

Advertencia

Este acápite sólo puede ser incluido en el caso de ejecución periódica o continuada de bienes, cuando la entidad considere el reajuste de los pagos, según lo previsto en el artículo 38 del Reglamento.

4.5 Otras penalidades aplicables

DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 163 SE ESTABLECE LAS PENALIDADES DISTINTAS AL RETRASO O MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN. PARA DICHO EFECTO:

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
01	Si los resultados consignados en los certificados de calidad son diferentes a los que la Entidad obtenga en evaluaciones inopinadas, a través de laboratorios acreditados.	2 % del monto facturado en dicha entrega.	Remitir dos muestras por cada lote de los bienes presentes en almacén para que sean evaluados por laboratorios acreditados. Informe del especialista de los PCA.

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras 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.

4.6 Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de **UNO (01) AÑO** contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

4.7 Condiciones de los consorcios

DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 49.5 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO, EL ÁREA USUARIA PUEDE INCLUIR CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS CONSORCIOS

Número máximo de consorciados	02 INTEGRANTES
Porcentaje mínimo de participación consorciado	50%

4.8 Otras condiciones, según el objeto contractual, de ser el caso.

Supervisión y conformidad de recepción del bien

- a) La recepción será otorgada por el área de abastecimiento (el responsable de almacén central) y el especialista del área usuaria, quien se encargará de realizar la evaluación organoléptica de los bienes a recepcionar y la conformidad será otorgada por la sub Gerencia de Programas de Complementación Alimentaria y Protección Social en el plazo máximo de diez (10) días de producida la recepción.
- b) La conformidad será otorgada, previa evaluación organoléptica de los bienes al momento de la recepción como verificación de la veracidad de los certificados de inspección con el símbolo de acreditación que confirmen que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en la ficha técnica correspondiente, dicho documento deberá ser emitido por un organismo de certificación de productos u organismo de inspección con acreditación nacional vigente. Los certificados de calidad presentados por el proveedor su periodo de validez no debe superar los 10 meses de la fecha que fue emitido.
- c) Las características de los productos inicialmente ofertados serán respetados, no siendo posible cambiarlos por productos similares o de otras características.
- d) La recepción de la conformidad no invalida el reclamo posterior por parte de la Municipalidad Provincial de Ilo, por defectos o vicios ocultos, inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los alimentos.
- e) La Municipalidad Provincial de Ilo podrá efectuar visitas de inspección a las instalaciones del proveedor a fin de verificar los procesos de distribución y almacenamiento utilizando los métodos, técnicas y procedimientos que considere más convenientes para sus propósitos.
- f) Se levantará un Acta consignando las inspecciones y verificaciones realizadas, así como los resultados obtenidos, dicha Acta deberá ser firmada por representantes de la Municipalidad Provincial de Ilo y el proveedor.
- g) El postor ganador deberá considerar y presentar para las entregas:
 - Copia simple o fedateadas de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Inspección acreditados ante INACAL.
 - Cada entrega se realizará con las copias simples del certificado de Calidad/ Conformidad (Físicoquímica, Microbiológica y Organoléptica) emitidos por un organismo de inspección acreditada por INACAL.
 - Cada lote a entregar deberá estar precisado en los certificados de calidad.

- Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. Nro 591-2008-MINSA “Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.
- El contratista debe reponer los bienes que tengan cualquier falla, dicha reposición debe darse en un plazo de 04 días calendarios contados desde el día siguiente de notificado el acta de observaciones, dichos costos serán asumidos en su totalidad por el contratista.
-
- De encontrarse los bienes en mal estado y que presenten características que atentan contra la salud del beneficiario, se procederá a informar al área encargada de contrataciones para que se proceda a ejecutar las penalidades y actuar según establece la ley.
-
- Para cada entrega, el proveedor deberá mantener obligatoriamente un stock de seguridad, que le permita cubrir posibles contingencias, tales como reponer mermas y/o víveres deteriorados a consecuencia del transporte.
-
- El proveedor no debe ingresar a las instalaciones de la Municipalidad Provincial de Ilo sin la respectiva autorización.
-
- El personal del proveedor que suministre los alimentos debe presentarse en condiciones higiénicas adecuadas con la indumentaria apropiada para proceso de descarga de producto.

TRANSPORTE

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la “Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos”, contenida en las “Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene”, aprobadas mediante R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, el cual debe considerar entre otros, lo siguiente:

- El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas.
 - El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos.
 - Se debe mantener el control de la temperatura y humedad.
- El tiempo de entrega debe considerar la vida útil del producto

GARANTÍA COMERCIAL DEL BIEN (01 AÑO)

Los bienes a entregar deberán cumplir con lo establecido en las diferentes normas técnicas peruanas sobre alimentos, como con la legislación vigente en

materia de Inocuidad Alimentaria, deberán tener una vida útil de 01 año a partir de la fecha de ingreso al almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Ilo para su apertura y verificación de las características técnicas del producto en dichas pruebas.

Advertencia

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

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

3. Denominación y finalidad publica de la contratación

Denominación

Adquisición de Alimentos para Programas de Complementación Alimentaria (PCA) destinados a personas afectadas por la tuberculosis.

Finalidad pública

Será destinado para la atención de los beneficiarios de los programas de complementación alimentaria (personas afectadas con tuberculosis), es un programa de asistencia alimentaria que contribuye a mejorar el estado nutricional de Grupos Vulnerables de la Población con Alto Riesgo Nutricional como las personas afectadas por tuberculosis, mediante el aporte de una canasta básica de alimentos.

4. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA	LITRO	3,885

4.9 Características técnicas



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de la Azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo indicado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- forma en que se presenta, por ejemplo: granulado;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

.....
TITULO: Oficina Ejecutiva de Fomento Municipal
en SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

Joel R. Navarro Navas
NUTRICIONISTA
CNP 8000



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N°	BIENES	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)		
300.	Aceite vegetal comestible	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
301.	Arroz pilado corriente	
302.	Arroz pilado extra	
303.	Arroz pilado popular	
304.	Arroz pilado superior	
305.	Azúcar blanca	
306.	Azúcar rubia doméstica	
307.	Charqui*	
308.	Fideos cortos (cortados)	
309.	Fideos largos	
310.	Harina de cañihua tostada o cañihuaco	Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
311.	Harina de plátano ⁴	
312.	Harina de trigo	
313.	Harina de trigo preparada	
314.	Harina instantánea de arveja	
315.	Harina instantánea de haba	
316.	Harina instantánea de maíz amiláceo	
317.	Harina tostada de maca	
318.	Hojuela de cebada	
319.	Hojuela de avena precocida	
320.	Hojuela de avena cruda	<p>Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
321.	Hojuela de avena instantánea	
322.	Hojuela de avena con quinua	
323.	Hojuela precocida de avena con maca	
324.	Hojuela precocida de avena con kiwicha	
325.	Papa seca	
326.	Quinua grado 1 ⁴	
327.	Quinua grado 2 ⁴	
328.	Sal de cocina	
329.	Sal de mesa	

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

Versión 22

Ing. Oscar Ugarte Manchego
(H) SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

Página 14 de 58
NUTRICIONISTA
CNP 8000



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)			
300.	Aceite vegetal comestible	Según lo establecido en la NTP-ISO 5555:2014 (revisada el 2019) Aceites y grasas de origen vegetal y animal. Muestreo. 1ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma CXS 19-1981 (2021) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.
301.	Arroz pilado corriente	Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición.
302.	Arroz pilado extra		
303.	Arroz pilado popular		
304.	Arroz pilado superior		
305.	Azúcar blanca	Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 207.002:2019 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. 4ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 207.002:2019/CT 1:2020 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 4 de la NTP 207.002:2019 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. 4ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 207.002:2019/CT 1:2020 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.
306.	Azúcar rubia doméstica	Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición.
307.	Fideos cortos (cortados)	Según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.4 de la NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.
308.	Fideos largos		
309.	Harina de cañihua tostada o cañihuaco	Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 011.455:2015 GRANOS ANDINOS. Harina de cañihua tostada. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo y/o procedimientos descritos en los numerales 5.1.5 y en la Tabla 1 de la NTP 011.455:2015 GRANOS ANDINOS. Harina de cañihua tostada. Requisitos. 1ª Edición. Para las características de Índice de gelatinización, Índice de peróxido y Aflatoxinas, se recomienda aplicar métodos normalizados o validados.
310.	Harina de trigo	Según lo indicado en el numeral 10 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo y/o procedimientos descritos en la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición.
311.	Harina de trigo preparada		



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO

Ing. Oscar Ugarte Manchego
(a) SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL

Página 40 de 58

Ing. Oscar R. Navarro Navarrete
NUTRICIONISTA
CNP 3000

Versión 22

- **Azúcar rubia domestica**

Azúcar Rubia Doméstica en bolsas de 01 kg

Producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar, mediante procedimiento apropiado, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre.

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano debiendo cumplir con los requisitos establecidos por DIGESA en el Reglamento sobre Vigilancia y Control de Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias.

2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo. estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto, en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 105, 118 y 119 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control. Sanitario de alimentos y bebidas”

Deberá de estar envasado en bolsas de polietileno o polipropileno o polipropileno bioorientado (BOPP) de primer uso cumpliendo lo establecido en la NTP 399.163-1.2017 envases y accesorios de plásticos en contacto con los alimentos parte 1: disposiciones generales y requisitos 3ra edición.

Precisión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede indicar las características del envase. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

2.2.2 Embalaje

Embalaje (opcional)

Precisión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede incluir otra información que considere del embalaje. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

2.2.3 Rotulado

El rotulo de los envases deberán cumplir con los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) Norma General para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y en la NMP001:2019 requisitos para el etiquetado de preenvases,

5ª Edición, el rotulado debe contener lo siguiente, según el número 8 de la NTP 205.062:2021:

Considerar de forma obligatoria el rótulo de “Programa Complementación Alimentaria - PANTBC- Prohibida su venta - Municipalidad Provincial de Ilo

Aspectos a considerar:

- a) Nombre
- b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- c) Peso Neto
- d) Nombre o razón social y domicilio legal del fabricante, envasador y/o distribuidor
- e) Código o clave del lote
- f) Fecha de producción
- g) Fecha de vencimiento
- h) Condiciones de Almacenamiento
- i) Código de Registro Sanitario
- j) País de origen
- k) El rotulado en forma adicional debe contener el logotipo de la Municipalidad Provincial de Ilo.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo, **NO SE PERMITIRÁ EL USO DE STICKERS AUTOADHESIVOS** para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, u otras tintas que se desprenden fácilmente..

Precisión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede incluir otra información que considere sobre el rotulado. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

Advertencia

Solo se pueden realizar precisiones que se indiquen en la ficha técnica.

3 Condiciones de los bienes a contratar

Indicar las demás condiciones en las que debe ejecutarse la contratación, las cuales no deben desnaturalizar lo establecido en la ficha técnica del bien.

3.2 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.2.2 Lugar de entrega

La entrega se realizará en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Ilo, ubicado en la calle ferrocarril N°225

El horario de ingreso será de lunes a viernes de 8:00 am a 13:00 pm, en el Almacén de Programa de Complementación Alimentaria, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

3.2.3 Plazo de entrega

La primera entrega se realizará a los 3 tres días siguientes del suscrito el contrato, a partir de la segunda entrega se realizará conforme a lo establecido en el programa de cronograma de entregas

Importante

En el caso de suministro de bienes, consignar el cronograma de entregas, el cual debe señalar la periodicidad de las entregas, de acuerdo al objeto de la convocatoria (por ejemplo, puede establecerse fechas fijas, semanales, quincenales o mensuales).

Cronograma de Entregas:

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE RACIONES PROGRAMA PANTBC 2024 - BIENES COMUNES

ITEM	ALIMENTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD POR RACION	PRIMERA ENTREGA		SEGUNDA ENTREGA		TERCERA ENTREGA		CUARTA ENTREGA		TOTAL	
				3 DIAS CALENDARIOS DE SUSCRITO EL CONTRATO		(14 DE JUNIO DEL 2024)		(13 DE SETIEMBRE DEL 2024)		(29 DE NOVIEMBRE DEL 2024)			
				RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD	RACION	CANTIDAD
1	Filete de Atún en Aceite vegetal	Lata	15	200	3,000.00	200	3,000.00	200	3,000.00	177	2,655.00	777	11,655.00
2	Arroz Pilado Corriente Mediano	kilogramo	15	200	3,000.00	200	3,000.00	200	3,000.00	177	2,655.00	777	11,655.00
3	Quinoa grado 1	kilogramo	2	200	400.00	200	400.00	200	400.00	177	354.00	777	1,554.00
4	Lenteja calidad 1 extra - calibre 1	kilogramo	2	200	400.00	200	400.00	200	400.00	177	354.00	777	1,554.00
5	Frijol Canario Calidad Extra	kilogramo	3	200	600.00	200	600.00	200	600.00	177	531.00	777	2,331.00
6	Papa Seca	kilogramo	4	200	800.00	200	800.00	200	800.00	177	708.00	777	3,108.00
7	Aceite Vegetal Comestible	Litro	4	200	800.00	200	800.00	200	800.00	177	708.00	777	3,108.00
8	Azúcar Rubia	kilogramo	5	200	1,000.00	200	1,000.00	200	1,000.00	177	885.00	777	3,885.00

3.3 Forma de entrega

3.3.2 Forma de entrega

SEGÚN EL CRONOGRAMA DE ENTREGAS

3.3.3 Métodos de muestreo, ensayos o pruebas para la conformidad de los bienes

MUESTRAS PARA EL ANALISIS ORGANOLEPTICO

El proveedor deberá enviar 02 muestras adicionales por lote que corresponde al envío principal según presentación, para el análisis organoléptico las cuales se presentarán en el momento de ingresar por mesa de partes y ser derivadas inmediatamente al almacén de la MPI para su apertura en dichas pruebas.

Advertencia

Solo incluir los métodos de muestreo, ensayos o pruebas así como los certificados de conformidad o certificados de inspección u otras certificaciones previstas en la sección II o III, de los Documentos de Información Complementaria, según corresponda al bien materia de contratación.

*Para mayor información sobre los Documentos de Información Complementaria ingresar al siguiente link:
<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>*

4 Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.2 Adelantos

NO APLICA

4.3 Conformidad de los bienes

La recepción será otorgada por **ALMACÉN CENTRAL, Y EL ESPECIALISTA DEL ÁREA USUARIA, QUIEN SE ENCARGARÁ DE REALIZAR LA EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS BIENES A RECEPCIONAR**, y la conformidad será otorgada por la **SUB GERENCIA DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN SOCIAL** en el plazo máximo de **(10)** días de producida la recepción.

La conformidad será otorgada, previa evaluación organoléptica de los bienes al momento de la recepción como verificación de la veracidad de los certificados de inspección con el símbolo de acreditación que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en la ficha correspondiente, dicho documento deberá ser emitido por un organismo de certificación de productos u organismo de inspección con acreditación nacional vigente.

Los certificados de calidad presentados por el proveedor su periodo de validez no debe superar los 10 meses de la fecha que fue emitido.

4.4 Forma de pago

El pago se realizará en forma **Parcial** a la entrega del producto y con la conformidad del área usuaria. Previa evaluación insitu de los alimentos, como la verificación de la veracidad de los certificados presentados.

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

- Recepción del almacén central

- Informe del funcionario responsable de la Sub-Gerencia de Programas de Complementación Alimentaria y Protección Social con el V° B° de la Gerencia de Promoción de Desarrollo Social y Económico, quiénes emitirán la conformidad de prestación efectuada.
- Comprobante de pago
- Copia del contrato
- Copia simple de los certificados de calidad u otros solicitados en las EE.TT.
- Orden de la compra
- Copia Certificado de saneamiento ambiental vigente a nombre del proveedor los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental y en cumplimiento a lo establecido en D.S. N° 022-2001-SA y R.M, N°449-2001-SA/DM asimismo debe adjuntar resolución y constancia de seguridad ocupacional otorgado por Ministerio de Salud.
- Copia simple de la CERTIFICACION DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO y/o copia simple vigente del Certificado de la Validación Técnica del Plan HACCP según línea de procesamiento.

Dicha documentación se debe presentar en **MESA DE PARTES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ILO, sito en MALECÓN COSTERO MIRAMAR N° 1200-1202, enl horario de 07:15 a 15:15 horas.**

4.5 Reajuste de los pagos

NO APLICA

Advertencia

Este acápite sólo puede ser incluido en el caso de ejecución periódica o continuada de bienes, cuando la entidad considere el reajuste de los pagos, según lo previsto en el artículo 38 del Reglamento.

4.6 Otras penalidades aplicables

DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 163 SE ESTABLECE LAS PENALIDADES DISTINTAS AL RETRASO O MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN. PARA DICHO EFECTO:

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
01	Si los resultados consignados en los certificados de calidad son diferentes a los que la Entidad obtenga en evaluaciones inopinadas, a través de laboratorios	2 % del monto facturado en dicha entrega.	Remitir dos muestras por cada lote de los bienes presentes en almacén para que sean evaluados por laboratorios acreditados. Informe del especialista de

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	acreditados.		los PCA.

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras 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.

4.7 Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de **UNO (01) AÑO** contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

4.8 Condiciones de los consorcios

DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 49.5 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO, EL ÁREA USUARIA PUEDE INCLUIR CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS CONSORCIOS

Número máximo de consorciados	02 INTEGRANTES
Porcentaje mínimo de participación consorciado	50%

4.9 Otras condiciones, según el objeto contractual, de ser el caso.

Supervisión y conformidad de recepción del bien

- La recepción será otorgada por el área de abastecimiento (el responsable de almacén central) y el especialista del área usuaria, quien se encargará de realizar la evaluación organoléptica de los bienes a recepcionar y la conformidad será otorgada por la sub Gerencia de Programas de Complementación Alimentaria y Protección Social en el plazo máximo de diez (10) días de producida la recepción.
- La conformidad será otorgada, previa evaluación organoléptica de los bienes al momento de la recepción como verificación de la veracidad de los certificados de inspección con el símbolo de acreditación que confirmen que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en la ficha técnica correspondiente, dicho documento deberá ser emitido por un organismo de certificación de productos u organismo de inspección con acreditación nacional vigente. Los certificados de calidad presentados por el proveedor su periodo de validez no debe superar los 10 meses de la fecha que fue emitido.
- Las características de los productos inicialmente ofertados serán respetados, no siendo posible cambiarlos por productos similares o de otras características.
- La recepción de la conformidad no invalida el reclamo posterior por parte de la Municipalidad Provincial de Ilo, por defectos o vicios ocultos,

inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los alimentos.

- e) La Municipalidad Provincial de Ilo podrá efectuar visitas de inspección a las instalaciones del proveedor a fin de verificar los procesos de distribución y almacenamiento utilizando los métodos, técnicas y procedimientos que considere más convenientes para sus propósitos.
- f) Se levantará un Acta consignando las inspecciones y verificaciones realizadas, así como los resultados obtenidos, dicha Acta deberá ser firmada por representantes de la Municipalidad Provincial de Ilo y el proveedor.
- g) El postor ganador deberá considerar y presentar para las entregas:
 - Copia simple o fedateadas de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Inspección acreditados ante INACAL.
 - Cada entrega se realizará con las copias simples del certificado de Calidad/ Conformidad (Físicoquímica, Microbiológica y Organoléptica) emitidos por un organismo de inspección acreditada por INACAL.
 - Cada lote a entregar deberá estar precisado en los certificados de calidad.
 - Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. Nro 591-2008-MINSA “Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica.
 - El contratista debe reponer los bienes que tengan cualquier falla, dicha reposición debe darse en un plazo de 04 días calendarios contados desde el día siguiente de notificado el acta de observaciones, dichos costos serán asumidos en su totalidad por el contratista.
 -
 - De encontrarse los bienes en mal estado y que presenten características que atentan contra la salud del beneficiario, se procederá a informar al área encargada de contrataciones para que se proceda a ejecutar las penalidades y actuar según establece la ley.
 -
 - Para cada entrega, el proveedor deberá mantener obligatoriamente un stock de seguridad, que le permita cubrir posibles contingencias, tales como reponer mermas y/o víveres deteriorados a consecuencia del transporte.
 -
 - El proveedor no debe ingresar a las instalaciones de la Municipalidad Provincial de Ilo sin la respectiva autorización.
 -

- El personal del proveedor que suministre los alimentos debe presentarse en condiciones higiénicas adecuadas con la indumentaria apropiada para proceso de descarga de producto.

TRANSPORTE

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la “Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos”, contenida en las “Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene”, aprobadas mediante R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, el cual debe considerar entre otros, lo siguiente:

- El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas.
 - El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos.
 - Se debe mantener el control de la temperatura y humedad.
- El tiempo de entrega debe considerar la vida útil del producto

GARANTÍA COMERCIAL DEL BIEN (01 AÑO)

Los bienes a entregar deberán cumplir con lo establecido en las diferentes normas técnicas peruanas sobre alimentos, como con la legislación vigente en materia de Inocuidad Alimentaria, deberán tener una vida útil de 01 año a partir de la fecha de ingreso al almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Ilo para su apertura y verificación de las características técnicas del producto en dichas pruebas.

Advertencia

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

CAPÍTULO IV
REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁸

❖ ESTABLECIDO DENTRO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

⁸ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

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 es **ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PANTBC DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIONALIMENTARIA-PCA, BIENES COMUNES 2024.**, 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 adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 010-2024-OEC- MPI** para la contratación de **ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PANTBC DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIONALIMENTARIA-PCA, BIENES COMUNES 2024.**, 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 **ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PANTBC DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIONALIMENTARIA-PCA, BIENES COMUNES 2024.**

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a SOLES, que incluye todos los impuestos de Ley.

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁹

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA O PAGOS PERIÓDICOS, SEGÚN CORRESPONDA], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

⁹ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por el concepto, monto y vigencia siguiente:

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

Importante

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

- *“De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.”*

De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/. 200,000.00). Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto en el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL

CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de **[CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO]** año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁰

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

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

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del

¹⁰ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹¹.

¹¹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 010-2024-OEC-MPI
Presente.-

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹³

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

¹³ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 010-2024-OEC-MPI
Presente.-

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

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁴		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁵		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁶		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

¹⁴ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁵ Ibídem.

¹⁶ Ibídem.

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁷

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁷ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 010-2024-OEC-MPI
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
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 010-2024-OEC-MPI
Presente.-

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

DESCRIPCION	MARCA
FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	
ARROZ PILADO CORRIENTE MEDIANO	
QUINUA GRADO 1	
LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA – CALIBRE 1	
FRIJOL CANARIO CALIDAD EXTRA	
PAPA SECA	
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	
AZUCAR RUBIA	

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 010-2024-OEC-MPI

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁸

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁰

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

¹⁹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁰ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

ANEXO N° 6

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 010-2024-OEC-MPI
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 7

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

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 010-2024-OEC-MPI
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, luego de su solicitud de reducción de la oferta, declaro que mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

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

Importante para la Entidad

*En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
"El postor puede presentar la reducción del precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*

Incluir o eliminar, según correspond