

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	Importante • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

1. Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombreado.
2. 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 y julio 2021



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA

SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:

“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°
002-2021-CS/MDSA**

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES

**“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA
CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y
NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON
TUBERCULOSIS Y FAMILIA-PANTBC”.**



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA

SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:

“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.

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.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA

SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:

“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.

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). 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.

1.6. 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 de menor precio supere el valor estimado de la convocatoria, 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, que no puede exceder de cinco (5) días hábiles, contados desde la fecha prevista en el calendario para el otorgamiento de la buena pro, bajo responsabilidad. Tratándose de compras corporativas el referido plazo como máximo es de diez (10) días hábiles

El órgano encargado de las contrataciones o 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 los postores sean descalificados, 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



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA

SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:

“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.

- *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.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA

SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:

“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.

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.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA

SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:

“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.

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.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA

SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:

“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.

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 DISTRITAL DE SANTA ANITA
RUC N° : 20131369043
Domicilio legal : AV. EUCALIPTOS CDA. 12 NRO. S/N COOP. UNIVERSAL
Teléfono: : 362-9439
Correo electrónico: : logistica@munisantanita.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la **“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA-PANTBC”.**

N°	Producto	U. M.	Cantidad
1	Arroz Pilado superior	Kilogramo	77,700
2	Aceite vegetal comestible	Litro	20,720
3	Lenteja calidad 2 - superior	Kilogramo	10,360
4	Arveja partida calidad 2 - superior	Kilogramo	5,180
5	Frijol castilla calidad 2 - superior	Kilogramo	10,360
6	Azúcar rubia doméstica	Kilogramo	25,900
7	Papa seca	Kilogramo	20,720
8	Filete de caballa calidad extra en aceite vegetal x 170gramos.	Unidad	77,700
9	Quinoa grado 2	Kilogramo	10,360

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N°02 el 08 de setiembre del 2021.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de SUMA ALZADA, de acuerdo con lo



establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

Como resultado de la indagación del mercado en base al requerimiento y a las especificaciones técnicas requeridos por el área usuaria, se ha obtenido varias cotizaciones existiendo pluralidad de marcas y postores, quienes pueden cumplir con entregar la totalidad de productos por el ítem paquete, por lo que no se prevé la distribución de la Buena Pro.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE ENTREGA

Los insumos alimenticios deberán ser entregados en el Almacén de la Municipalidad Los insumos alimenticios deberán ser entregados en el Almacén de la Municipalidad Distrital de Santa Anita, sito en la Av. Los Eucaliptos S/N. Cooperativa Universal – Santa Anita.

La entrega de los insumos alimenticios para el Programa PANTBC será recepcionados en la Casa de la Juventud, calle las Avutardas S/N Coop. Miguel Grau, a fin de ser re empacados en canastas según la Directiva 01-2017-MIDIS “FUNCIONAMIENTO DE LA MODALIDAD DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PARA LA PERSONA AFECTADA POR TUBERCULOSIS – PANTBC DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA”. Sin embargo una vez reempacadas las canastas deberá de transportar las canastas correspondientes a los centros de Atención 1 y 3 para su entrega a los beneficiarios, para lo cual se coordinará anticipadamente con la Subgerencia de Salud y Programas Alimentarios

Centros de distribución de las canastas del PANTBC

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN	DIRECCION
Centro de Atención 1 : COEL	Cruce de la Av. Chancas de Andahuaylas con Av. Huarochiri
Centro de Atención 2 : Biblioteca de Santa Anita	Jr. Santucho S/N – Cooperativa Universal
Centro de Atención 3 : Fuerte Nocheto	Cruce Jr. José Martí (MEXICO) con Jr. Zorro de Abajo - costado del C.S. Nocheto

El Suministro se realizará en forma periódica de acuerdo al cronograma de entrega que se detalla a continuación:

Cronograma de entrega	Arroz pilado superior	Aceite vegetal comestible	Lenteja calidad 2 superior	Arveja partida calidad 2 superior	Frijol Castilla calidad 2 superior	Azúcar rubia domestica	Papa seca	Filete de caballa calidad extra en aceite	Quinua
-----------------------	-----------------------	---------------------------	----------------------------	-----------------------------------	------------------------------------	------------------------	-----------	---	--------

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA****SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:****“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.**

								vegetal x 170gr.	
08/11/2021	8,550	2,280	1,140	570	1,140	2,850	2,280	8,550	1,140
13/12/2021	17,100	4,560	2,280	1,140	2,280	5,700	4,560	17,100	2,280
10/01/2022	5,205	1,388	694	347	694	1,735	1,388	5,205	694
14/02/2022	5,205	1,388	694	347	694	1,735	1,388	5,205	694
14/03/2022	5,205	1,388	694	347	694	1,735	1,388	5,205	694
11/04/2022	5,205	1,388	694	347	694	1,735	1,388	5,205	694
09/05/2022	5,205	1,388	694	347	694	1,735	1,388	5,205	694
13/06/2022	5,205	1,388	694	347	694	1,735	1,388	5,205	694
11/07/2022	5,205	1,388	694	347	694	1,735	1,388	5,205	694
08/08/2022	5,205	1,388	694	347	694	1,735	1,388	5,205	694
12/09/2022	5,205	1,388	694	347	694	1,735	1,388	5,205	694
10/10/2022	5,205	1,388	694	347	694	1,735	1,388	5,205	694
TOTAL	77,700	20,720	10,360	5,180	10,360	25,900	20,720	77,700	10,360

- Las cantidades mencionadas en el cuadro anterior, son referenciales pudiendo variar (+/-) las cantidades de cada entrega programada, de acuerdo a las constantes evaluaciones de la cantidad de beneficiarios y necesidad del Programa de Complementación Alimentaria.
- Las cantidades a entregar serán comunicadas oportunamente a través del correo electrónico al contratista.

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar la suma de S/ 5.00 (Cinco con 00/100 soles) por concepto de reproducción de las bases, en la Caja de la Entidad, sito en Av. Los Eucaliptos Cuadra.12 S/N° Cooperativa Universal – Distrito de Santa Anita. Las Bases se recabarán en la Oficina de la Subgerencia de Logística.

Importante

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

1.10. BASE LEGAL

- Decreto Legislativo N°1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Decreto Legislativo N°1436, Decreto Legislativo Marco de la Administración Financiera del Sector Público.
- Ley N°31085, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2021.
- Ley N°31084, Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2021.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA

SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:

“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.

- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley y sus modificatorias a la fecha
- Decreto Supremo N° 377-2019-EF que modifica el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 168-2020-EF que modifica el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 250-2020-EF que modifica el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. - Directivas del OSCE.
- Ley 27785 Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República - Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña y del acceso al empleo decente, Ley MYPE.
- Las normas y disposiciones de la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP se aplican supletoriamente - Código Civil en forma Supletoria.
- Ley N° 25307, Ley que crea el programa a la labor alimentaria de las organizaciones sociales de base.
- Ley N° 27767, Ley del programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria.
- Resolución Jefatural N° 609-2003-PRONAA/J, que aprueba el reglamento para comedores que reciben apoyo del programa de complementación alimentaria y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 027-2007-PCM, que define y establece las políticas nacionales de obligatorio cumplimiento para las entidades del Gobierno Nacional.
- Resolución de Secretaría General N° 022-2017-MIDIS/SG que aprueba la Directiva 001-2017 para personas afectadas con tuberculosis
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y demás normativas sanitarias aplicables y normas técnicas peruanas.

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 – PIDE¹ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- 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

¹ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>



“Requisitos de Habilitación” que se detallan en el Capítulo IV de la presente sección de las bases.

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

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 – PIDE² y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete³.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada 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*

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

³ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA

SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:

“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.

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 Haya⁴.*
- *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 la **Subgerencia de Logística de la Municipalidad Distrital de Santa Anita, sitio en Av. Los Eucaliptos Cuadra 12 S/N Cooperativa Universal –Santa Anita (primer piso).**

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista de manera parcial, de acuerdo al cronograma de entregas efectivamente ejecutado, el mismo que se realizará dentro de los quince (15) días calendario siguientes al otorgamiento de la conformidad respectiva, en concordancia al artículo 171° Numeral 1) del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, modificado mediante D.S. N°344-2018-EF.

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

- Acta de recepción de alimentos en el Almacén de la Municipalidad, debidamente firmados por el responsable del Almacén, Subgerencia de Salud y Programas Alimentarios (en su condición de área usuaria) y el proveedor.
- Informe del funcionario responsable de la Subgerencia de Salud y Programas Alimentarios emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (Guía de Remisión y Certificados de Calidad) y demás documentos

⁴ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA

SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:

“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.

según corresponda.

Dicha documentación se debe presentar en la Subgerencia de Logística de la Municipalidad Distrital de Santa Anita, sitio en Av. Los Eucaliptos Cuadra 12 S/N° Cooperativa Universal – Santa Anita.



CAPÍTULO III **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

ESPECIFICACIONES TECNICAS

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de insumos alimenticios que conforman la canasta del programa de alimentación y nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia (PANTBC).

II. FINALIDAD PÚBLICA

Mejorar el estado nutricional de la persona afectada por Tuberculosis y sus contactos mediante el aporte de un complemento alimenticio.

III. ANTECEDENTES

- ↳ Ley N° 25307, Ley que crea el programa a la labor alimentaria de las organizaciones sociales de base.
- ↳ Ley N° 27767, Ley del programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria.
- ↳ Resolución Jefatural N° 609-2003-PRONAA/J, que aprueba el reglamento para comedores que reciben apoyo del programa de complementación alimentaria y sus modificatorias.
- ↳ Decreto Supremo N° 027-2007-PCM, que define y establece las políticas nacionales de obligatorio cumplimiento para las entidades del Gobierno Nacional.
- ↳ Resolución Ministerial N° 653-2014/MINSA Ministerio de Salud aprueba el documento técnico, formulación de la ración alimentaria del programa de complementación alimentaria para persona afectada por tuberculosis”.
- ↳ Resolución de Secretaría General N° 022-2017-MIDIS/SG que aprueba la Directiva 001-2017 para personas afectadas con tuberculosis
- ↳ Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y demás normativas sanitarias aplicables y normas técnicas peruanas.



IV. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

4.1 Objetivo General:

- Garantizar la atención oportuna de los beneficiarios del programa de alimentos y nutrición para el paciente con tuberculosis y familia PANTBC

4.2 Objetivos Específicos:

- Adquirir productos que sirvan como un complemento alimentario para la recuperación integral de la persona afectada por tuberculosis y de protección de los contactos intradomiciliarios.

V. ALCANCES Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A ADQUIRIR

5.1 Características y condiciones.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

5.1.1. Característica Técnicas: Las especificaciones técnicas de los bienes requeridos se encuentran establecidas, de acuerdo a la Ficha Técnica respectiva, aprobada por el OSCE.
Las mismas que forman parte del presente documento.

Nº	Producto	U. M.	Cantidad
1	Arroz Pilado superior	Kilogramo	77,700
2	Aceite vegetal comestible	Litro	20,720
3	Lenteja calidad 2 - superior	Kilogramo	10,360
4	Arveja partida calidad 2 - superior	Kilogramo	5,180
5	Frijol castilla calidad 2 - superior	Kilogramo	10,360
6	Azúcar rubia doméstica	Kilogramo	25,900
7	Papa seca	Kilogramo	20,720
8	Filete de caballa calidad extra en aceite vegetal x 170gramos.	Unidad	77,700
9	Quinoa grado 2	Kilogramo	10,360

5.1.2. EMBALAJE Y ROTULADO:



Las especificaciones sobre rotulado de los productos ofertados se encuentran expuestos en cada Ficha Técnica aprobada por la OSCE, sin perjuicio de ello, el rotulado de los alimentos envasados naturales o re envasados para su comercialización, deberá contener la siguiente información mínima (según N.T.P 209.038, 2009 (Revisada el 2014) y DS N° 007-98-SA):

- Nombre del producto
- Nombre y razón social del productor, envasador o distribuidor.
- Lista de ingredientes (excepto cuando se trate de un único ingrediente)
- Contenido neto
- Identificación del lote
- Fecha de producción y vencimiento del lote
- Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación (fecha de duración mínima, salvo de aquellos que según su Norma Técnica no lo requieran).
- Número de registro sanitario vigente para los productos arroz pilado superior, aceite vegetal comestible y azúcar rubia doméstica; autorización sanitaria para los productos lenteja calidad 2 - superior, arveja partida calidad 2 - superior, frijol castilla calidad 2 – superior, papa seca y quinoa grado 2 mediano y protocolo técnico para la habilitación sanitaria y registro sanitario para el filete de caballa calidad extra en aceite vegetal.

Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con rótulo o rotulado en una forma que sea falsa, equívoca o engañosa, o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza en ningún aspecto.

Adicionalmente, al momento de la entrega de los productos (conservas, cereales, víveres secos, menestras) los proveedores deben indicar en la Guía de Remisión el número de lote de producción del producto que están entregando, dicho lote debe ser el mismo que se consigna en el certificado de calidad presentado por el proveedor.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

TAMBIÉN DEBE CONSIGNARSE COMO OBLIGATORIO:

**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
PROGRAMA PANTBC
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
FECHA DE ENVASADO
DISTRIBUCION GRATUITA – “PROHIBIDA SU VENTA”**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL ARROZ PILADO SUPERIOR

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El arroz pilado superior, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que represente un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios, de ñelén y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011:2021.



ROTULADO : Según ficha técnica aprobado por OSCE y modelos proporcionados en el punto 5.1.2.

VIDA ÚTIL: 08 meses.

CALIDAD: Arroz Pilado Superior clase mediano

PRESENTACION: Bolsas de 15 Kg

TIPO DE ENVASE: Según el siguiente detalle:

Sacos de Polipropileno rafia tejido laminado (transparente)

- ↖ Estén limpios y permitan las características del alimento.
- ↖ Se encuentren bien cocidos y sellados
- ↖ Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo y transporte)
- ↖ Faciliten los muestreos e inspecciones.
- ↖ Color: transparente y cristal opaco
- ↖ Sellado: cocido y/o termo sellado y/o (manual/automático)

La calidad del producto será verificada al momento de la entrega recepción por el encargado del supervisor de control de calidad de la Subgerencia de Salud y Programas Alimentarios.

Adicionalmente debe cumplir con las especificaciones técnicas detalladas en la respectiva ficha técnica.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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 (2019).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex CXS 19-1981 (2019).

ROTULADO : Según ficha técnica aprobado por OSCE y modelo proporcionado por la entidad en el punto 5.1.2

VIDA ÚTIL : 12 meses

PRESENTACION : 1 litro.

TIPO DE ENVASE: PET (transparente e incoloro)

EMPAQUE : Cajas de cartón de primer uso por 12 unidades. Las cajas de cartón deberán ser resistentes al apilado de 5 cajas de altura.

La calidad del producto será verificada al momento de la recepción, por el supervisor de control de calidad de la Subgerencia de Salud y Programas Alimentarios.

Adicionalmente debe cumplir con las especificaciones técnicas detalladas en la respectiva ficha técnica.

La conformidad de recepción no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por vicios ocultos, garantizándose el producto hasta su vida útil.

El rotulado de las cajas debe ser la misma de los envases de 1 litro, así mismo, debe indicar instrucciones para el manipuleo y apilamiento. Adicionalmente debe cumplir con etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

La lenteja calidad 2 - superior deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 2 - superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

GRADO DE CALIDAD 2 – SUPERIOR

TAMAÑO: 2

ROTULADO : Según ficha técnica aprobado por OSCE y modelos proporcionados por la entidad en el punto 5.1.2



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

VIDA ÚTIL: mínimo 6 meses (desde su recepción)

PRESENTACION: Bolsas de 2 kg

TIPO DE ENVASE: Según el siguiente detalle:

Bolsas de polietileno de baja densidad biodegradable (cristal opaco).

- ◀ Estén limpios y permitan las características del alimento.
- ◀ Se encuentren bien cocidos y sellados (Manual/Automático)
- ◀ Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo y transporte)
- ◀ Faciliten los muestreos e inspecciones.
- ◀ Color: transparente y cristal opaco
- ◀ Sellado: cocido y/o termosellado y/o manual automático.

La calidad del producto será verificada al momento de la recepción, por el supervisor de control de calidad de la Subgerencia de Salud y Programas Alimentarios.

Adicionalmente debe cumplir con las especificaciones técnicas detalladas en la respectiva ficha técnica.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La arveja partida calidad 2 - superior deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y exenta de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (mismo color, forma y otras características varietales), según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

GRADO DE CALIDAD 2 – SUPERIOR

TAMAÑO: 2

ROTULADO : Según ficha técnica aprobado por OSCE y modelos proporcionados por la entidad en el punto 5.1.2

VIDA ÚTIL: mínimo 6 meses (desde su recepción)

PRESENTACION: Bolsas de 1 kg

TIPO DE ENVASE: Según el siguiente detalle:

Bolsas de polietileno de baja densidad biodegradable (cristal opaco).

- ◀Estén limpios y permitan las características del alimento.
- ◀Se encuentren bien cocidos y sellados.
- ◀Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo y transporte)
- ◀Faciliten los muestreos e inspecciones.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

◀Color: transparente y cristal opaco

◀Sellado: cocido y/o termosellado y/o (manual/automático)

La calidad del producto será verificada al momento de la recepción, por el supervisor de control de calidad de la Subgerencia de Salud y Programas Alimentarios.

Adicionalmente debe cumplir con la NTP. 205.025:2014. (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. Y las especificaciones técnicas detalladas en la respectiva ficha técnica.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 - SUPERIOR

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El frijol castilla calidad 2 - superior 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 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.

GRADO DE CALIDAD 2 – SUPERIOR

TAMAÑO: 2

ROTULADO : Según ficha técnica aprobado por OSCE, El rotulado de los envases de los granos de frijol castilla calidad 2 - superior, deberán cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:20192019 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.



VIDA ÚTIL: mínimo 6 meses (desde su recepción)

PRESENTACION: Bolsas de 2 kg

TIPO DE ENVASE: Según el siguiente detalle

Bolsas de polietileno de baja densidad biodegradable (cristal opaco).

- ◀ Estén limpios y permitan las características del alimento.
- ◀ Se encuentren bien cocidos y sellados.
- ◀ Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo y transporte)
- ◀ Faciliten los muestreos e inspecciones.
- ◀ Color: transparente y cristal opaco
- ◀ Sellado: cocido y/o termosellado y/o (manual automático).

La calidad del producto será verificada al momento de la recepción por el supervisor de control de calidad de la Subgerencia de Salud y Programas Alimentarios.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL AZUCAR RUBIA DOMESTICA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El azúcar rubia doméstica, debe tener color amarillo pardo, sabor y olor característico, no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto, según lo indica el numeral 5 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014.

ROTULADO : Según ficha técnica aprobado por OSCE y modelos proporcionados por la entidad en el punto 5.1.2

VIDA ÚTIL: mínimo 6 meses (desde su recepción).

PRESENTACION: Bolsas de 5 kg.

TIPO DE ENVASE: Según el siguiente detalle

Bolsa de polietileno de baja densidad.

- <Esten limpios y permitan las características del alimento.
- <Se encuentren bien sellados.
- <Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo y transporte)
- <Faciliten los muestreos e inspecciones.
- <Color: cristal opaco
- <Sellado: termosellado



La calidad del producto será verificada al momento de la recepción por el supervisor de control de calidad de la Subgerencia de Salud y Programas Alimentarios.

Adicionalmente debe cumplir con la NTP. 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014. AZUCAR RUBIA. Requisitos y las especificaciones técnicas detalladas en la respectiva ficha técnica.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PAPA SECA.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

ROTULADO : Según ficha técnica aprobado por OSCE y modelos proporcionados por la entidad en el punto 5.1.2

VIDA ÚTIL: 8 meses (desde su recepción).

PRESENTACION: bolsas de 4 kg

TIPO DE ENVASE: según el siguiente detalle:

Bolsa de polietileno de primer uso de baja densidad biodegradable.

- <Estén limpios y permitan las características del alimento.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

- < Se encuentren bien sellados.
- < Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo y transporte)
- < Faciliten los muestreos e inspecciones.
- < Color: cristal opaco
- < Sellado: termosellado

La calidad del producto será verificada al momento de la recepción por el supervisor de control de calidad de la Subgerencia de Salud y Programas Alimentarios.

Adicionalmente debe cumplir con la NTP 011.802 2017 Papa y sus Derivados. Papa Seca. Requisitos y las especificaciones técnicas detalladas en la respectiva ficha técnica.

ESPECIFICACIONES TECNICAS QUINUA GRADO 2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Quinua procesa (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie chenopodium quinoa Willd) medianos (entre 1,70 mm y 1,40 mm que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultado un producto apto para comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

ROTULADO : Según ficha técnica aprobado por OSCE y modelos proporcionados por la entidad en el punto 5.1.2

VIDA ÚTIL: 6 meses (desde su recepción).

PRESENTACION: bolsas de 2 kg

TIPO DE ENVASE: Según el siguiente detalle:

Bolsa de polietileno de primer uso biodegradable.

- < Esten limpios y permitan las características del alimento.
- < Se encuentren bien sellados.
- < Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo y transporte)
- < Faciliten los muestreos e inspecciones.
- < Color: cristal opaco
- < Sellado: termosellado

La calidad del producto será verificada al momento de la recepción por el supervisor de control de calidad de la Subgerencia de Salud y Programas Alimentarios.

Adicionalmente debe cumplir con la NTP 205.062:2014. GRANOS ANDINOS. Quinua. Requisitos. y las especificaciones técnicas detalladas en la respectiva ficha técnica.

ESPECIFICACIONES TECNICAS FILETE DE CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

ROTULADO: El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el artículo 99° del Decreto Supremo N° 040- 2001-PE, Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas y la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición, el número de Registro Sanitario y modelos proporcionados por la entidad en el punto 5.1.2

TIEMPO DE VIDA UTIL: 4 años desde su fabricación, almacenada a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol.

PRESENTACION: cajas de cartón corrugado de 48 latas x 170 gr.

TIPO DE ENVASE: Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:



Envase primario: Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) o aleación de aluminio con tapa abre fácil, con costura lateral electro soldada, barnizada con barnices óleo-resinosas a los que se adiciona pasta de óxido de zinc.

Características de las latas:

- ◀ Sellado hermético: a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementará el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es obligatoria.
- ◀ Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.
- ◀ Las medidas de cierre deberán de estar de acuerdo a los parámetros normales de producción.
- ◀ Las medidas de abertura de la lata tendrán un dispositivo abre fácil.
- ◀ No se aceptará producciones (lotes) cuyo defecto sea el desprendimiento del barniz interno.
- ◀ El envase deberá corresponder al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto.
- ◀ Para los envases de aleación de aluminio y/o chapa cromada (TFS) los requisitos son evaluados por la autoridad sanitaria competente y se sustentan en el Certificado Sanitario emitido por dicha entidad.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

◀El producto debe ser envasado cumpliendo con los establecido en el artículo 99° de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas" (D.S. N° 040-2001-PE).

Envase secundario: cajas de cartón corrugado.

Características de las cajas:

- ◀Deben garantizar un buen almacenamiento y transporte para asegurar la limpieza de las latas y evitar su deformación física de las mismas).
- ◀En cada uno de los lados exteriores de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el Lote, Fecha de producción, Fecha de vencimiento y colocando además una etiqueta identificadora del producto en los dos lados de la caja.
- ◀No se aceptarán cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

La calidad del producto será verificada al momento de la recepción, por el supervisor de control de calidad de la Subgerencia de Salud y Programas Alimentarios.



Adicionalmente debe cumplir con la NTP 204.007:2019. PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales y las especificaciones técnicas detalladas en la respectiva ficha técnica.

Si hubiera el caso, que en la caja sellada de 48 latas presentará faltante, el proveedor se hará responsable de la reposición del faltante en óptimas condiciones (en el plazo de 24 horas).

5.2. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN.

Lugar

Los insumos alimenticios deberán ser entregados en el Almacén de la Municipalidad Distrital de Santa Anita, sito en la Av. Los Eucaliptos cuadra 12 S/N° Cooperativa Universal – Santa Anita.

La entrega de los insumos alimenticios para el Programa PANTBC será recepcionados en la Casa de la Juventud, Calle las Avutardas S/N Coop. Miguel Grau, a fin de ser re empacados en canastas según la Directiva 01-2017-MIDIS "FUNCIONAMIENTO DE LA MODALIDAD DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PARA LA PERSONA AFECTADA POR TUBERCULOSIS – PANTBC DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA". Sin embargo, una vez re empacadas las canastas deberá de transportar las canastas correspondientes a los centros de Atención 1 y 3 para su entrega a los beneficiarios, para lo cual se coordinará anticipadamente con la Subgerencia de Salud y Programas Alimentarios.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y
NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
 GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
 SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

Centros de distribución de las canastas del Programa PANTBC

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN	DIRECCION
Centro de Atención 1: COEL	Cruce de la Av. Chancas de Andahuaylas con Av. Huarochiri
Centro de Atención 2: Biblioteca de Santa Anita	Jr. Santucho S/N - Cooperativa Universal
Centro de Atención 3: Fuerte Nocheto	Cruce Jr. José Martí (MEXICO) con Jr. Zorro de Abajo - costado del C.S. Nocheto

Plazo

El suministro se detalla a continuación:

CRONOGRAMA DE ENTREGA	ARROZ PILADO SUPERIOR	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	ARVERJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 SUPERIOR	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	PAPA SECA	FILETE DE CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL X 170 GR.	QUINUA
	KG	LT	KG	KG	KG	KG	KG	UNIDAD	KG
8/11/2021	8,550	2,280	1,140	570	1,140	2,850	2,280	8,550	1,140
13/12/2021	17,100	4,560	2,280	1,140	2,280	5,700	4,560	17,100	2,280
10/01/2022	5,205	1,388	694	347	694	1,735	1,388	5,205	694
14/02/2022	5,205	1,388	694	347	694	1,735	1,388	5,205	694
14/03/2022	5,205	1,388	694	347	694	1,735	1,388	5,205	694
11/04/2022	5,205	1,388	694	347	694	1,735	1,388	5,205	694
9/05/2022	5,205	1,388	694	347	694	1,735	1,388	5,205	694
13/06/2022	5,205	1,388	694	347	694	1,735	1,388	5,205	694
11/07/2022	5,205	1,388	694	347	694	1,735	1,388	5,205	694
8/08/2022	5,205	1,388	694	347	694	1,735	1,388	5,205	694
12/09/2022	5,205	1,388	694	347	694	1,735	1,388	5,205	694
10/10/2022	5,205	1,388	694	347	694	1,735	1,388	5,205	694
TOTAL	77,700	20,720	10,360	5,180	10,360	25,900	20,720	77,700	10,360



Es preciso indicar que las cantidades mencionadas en el cuadro anterior, son referenciales pudiendo variar (+/-) las cantidades de cada entrega programada, de acuerdo a las constantes evaluaciones de la cantidad de beneficiarios y necesidad del Programa de Complementación Alimentaria Programa PANTBC. Las cantidades a entregar serán comunicadas oportunamente al contratista.

5.3. CLÁUSULA DE CONFIDENCIALIDAD

Toda información de la MDSA a que tenga acceso el proveedor, así como su personal, es estrictamente confidencial. El proveedor y su personal deben comprometerse a mantener las reservas del caso y no transmitirla a ninguna persona (natural o jurídica) sin la autorización expresa y por escrito de la MDSA.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

Sobre la inobservancia del párrafo anterior, esta se entenderá como un incumplimiento que no puede ser revertido, por lo que se procederá a la resolución del contrato, bastando para ello una comunicación notarial, en concordancia al artículo 165° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante D. S. N° 344-2018-EF.

5.4. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.

ASPECTOS GENERALES:

- a) Los insumos alimenticios a entregar deben cumplir con las características fisicoquímicas microbiológicas y organolépticas establecidas en la normativa vigente para cada producto.
- b) **CALIDAD DEL PRODUCTO.** -El producto internado en el almacén deberá ir acompañado con **una copia del certificado de calidad de dicho producto, el mismo que debe estar acorde a las normas y especificaciones de las fichas técnicas aprobadas por el OSCE.**
- c) **COPIA DEL CERTIFICADO DE CALIDAD.**- Dicho certificado de Calidad deberá contener aspectos Microbiológicos, Fisicoquímicos y organolépticos que garantice la calidad del producto, el mismo que deberá ser emitido por un laboratorio acreditado ante el INACAL. Asimismo, los números del o los lotes del producto consignado en el certificado de calidad debe coincidir con el o los lotes del producto entregado por el contratista, según el cronograma de entrega.
- d) Original o copia simple de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, realizados por una empresa acreditados ante INACAL, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica.
- e) Copia simple del Registro Sanitario de producto o autorización sanitaria del establecimiento según corresponda del producto vigente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – **DIGESA**, el Servicio de Nacional de Sanidad Agraria – **SENASA** y el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – **SANIPES**.
- f) Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha validación Técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso, N° de autorización sanitaria de establecimiento de producto emitido por SENASA, a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido, y el Protocolo Técnico para la Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial de productos pesqueros y acuícolas, emitido por **SANIPES**
- g) La calidad y el estado del producto entregado será verificado por el supervisor de control de calidad de la Subgerencia de Salud y Programas Alimentarios, dicha área en su condición del área usuaria será responsable de dar la aprobación para la recepción de los alimentos o en caso contrario rechazarlo, dicho rechazo tendrá que ser sustentado con un informe donde especifique los motivos del rechazo.
- h) Asimismo, puede solicitar el cambio de los productos que, por vicios ocultos no detectados durante la recepción, que no se ajusten a las características requeridas.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA

SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:

“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

- i) El transporte de los insumos alimenticios debe cumplir con lo establecido en el Título V, Capítulo II “Del Transporte” del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias., el cual debe considerar entre otros, lo siguiente:
- El vehículo de transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas.
 - El vehículo de transporte debe encontrarse en buen estado e impedir una posible contaminación cruzada de los productos.
 - El tiempo de entrega debe considerar la vida útil del producto
- j) El almacenamiento de los insumos alimenticios debe cumplir con lo establecido en la “Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos”, contenida en las “Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene”, aprobada con Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.
- k) El almacenamiento de los alimentos debe cumplir con lo establecido en el Norma aprobada: NTS N° 114 – MINSA/DIGESA – V.01 Norma Sanitaria para el Almacenamientos de Alimentos terminados destinados al Consumo Humano
- l) Los establecimientos de los postores donde produzcan, comercialicen o almacenen los productos ofertados debe contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables, los cuáles serán verificados por medios de inspecciones inopinadas por parte del área usuaria.
- m) La conformidad no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por defectos o vicios ocultos, evidenciados después de la entrega/recepción, conforme al Código Civil y Código de Comercio, siendo factible de evaluaciones fitosanitarias y/o análisis de laboratorio (fisicoquímico, microbiológicos y organolépticos).



MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD PARA EL PERSONAL ENCARGADO DE LA ENTREGA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS POR PARTE DEL CONTRATISTA FRENTE AL COVID-19

n) EQUIPOS DE PROTECCION DE PERSONAL (EPP)

Los EPP de bioseguridad a utilizar serán los siguientes: guantes, cofias, mascarillas y de protección desechables, los cuales serán abastecidos por parte del contratista.

El personal debe presentarse al lugar de la entrega de los alimentos, con sus equipamientos de bioseguridad (EPP).

El cambio de mascarilla debe hacerse cada 4 horas o cuando se encuentren humedad, rotas, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.

El cambio de guantes debe de hacerse cada 4 horas, o cada vez que sea necesario, los guantes deben encontrarse en buen estado (sin rotura ni desgaste), limpios y desinfectados. El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.

El personal deberá colocar sobre su vestimenta una EPP de protección (mandilones, mamelucos, etc.), se cambiarán si se encuentran rotos, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA

SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:

“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

o) CONSIDERACION GENEREALES PREVIO AL INICIO DE LAS ACTIVIDADES

No presentar ningún síntoma de la enfermedad de COVID-19 tal como; fiebre, dolor de garganta, tos u otros sugerido por las organizaciones pertinentes.

No ser personas en condición de vulnerabilidad frente al COVID-19.

Contar con todo el equipo de protección (EPP) señalado.

No se permite el uso de accesorios como joyas, gorro, reloj, etc.

p) CONSIDERACIONES DURANTE EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES RELACIONADOS CON LA ENTREGA DE ALIMENTOS

Contar con todo el equipo de protección (EPP) señalando en buen estado.

El personal, al toser o estornudar debe cubrirse la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, dada la acción inmediatamente debe tomarse las medidas sanitarias correspondientes que eviten la propagación del COVID-19.

Evitar tocarse los ojos, nariz y boca, caso contrario tomar las medidas sanitarias correspondientes que eviten la propagación del COVID-19.

Se prohíbe el saludo de mano y beso en la mejilla entre el personal involucrado en la recepción y entrega de los alimentos, deben realizarse siempre manteniendo el distanciamiento social, usando las barreras de protección.



q) CONSIDERACIONES GENERALES AL FINAL DE LAS ACTIVIDADES

Realizar el lavado y desinfección de manos, los equipos de protección (EPP) del personal encargado de la entrega y manipulación de alimentos por parte del contratista serán desechados al retornar a la empresa.

Las empresas postoras deberán presentar en su oferta, las medidas preventivas de bioseguridad y operatividad PLAN VIGILANCIA Y PREVENCIÓN DE COVID-19.

5.5. FORMA DE PAGO

El pago se realizará de manera total de acuerdo a la entrega efectivamente ejecutada, el mismo que se realizará dentro de los quince (15) días calendario siguientes al otorgamiento de la conformidad respectiva, en concordancia al artículo 171° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante D. S. N° 344-2018-EF.

Para lo cual el proveedor deberá facturar por cada entrega, debiendo presentar adjunto copias selladas de los documentos que acrediten la recepción a conformidad de la Municipalidad (Guía de Remisión y certificados de calidad).

5.6. CONFORMIDAD

La recepción del suministro de los alimentos será otorgada por la Subgerencia de Salud y Programas Alimentarios, con el V°B° de la Gerencia de Servicios Públicos y Desarrollo Humano, quien deberá de suscribir el acta de conformidad previa verificación del cumplimiento de las condiciones contractuales, tal como lo establece el artículo 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en un plazo que no excederá de los diez (10) días calendario de producida la recepción.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

5.7. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS.

De acuerdo con el Art. 40° de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado mediante Ley N° 30225 y su Reglamento, el plazo máximo de responsabilidad del contratista para esta contratación será de un (01) año, contado a partir de otorgada la conformidad de recepción del bien.

5.8. PENALIDADES

En caso que el contratista incurra en un retraso en la entrega de los productos contratados, este será sujeto de la aplicación de una penalidad por mora en la ejecución de la prestación en concordancia con lo establecido en la Ley de Contratación del Estado y su Reglamento vigente





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y
NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
 GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
 SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ARROZ PILADO SUPERIOR
 Denominación técnica : ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El arroz pilado superior, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que represente un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios, de fielen y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011:2021.

De acuerdo a la longitud del grano, el arroz pilado superior puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 4.2.2 de la NTP 205.011:2021:

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

La clase se asignará 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, según indica el numeral 5.2.1.1 de la NTP 205.011:2021.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP de la referencia.	NTP 205.011:2021 ARROZ Arroz elaborado, Requisitos, 3ª Edición
Clase y longitud	Cumplir con lo indicado en los numeral 5.2.1 y tabla 1 de la NTP de la referencia, según la clase de arroz pilado superior a contratar.	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.3 y tabla 2 para el arroz pilado superior de la NTP de la referencia.	
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.5 de la NTP de la referencia.	
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

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, según lo establecido en la Tabla 1 de la NTP 205.011:2021; por ejemplo: Arroz pilado superior largo, arroz pilado superior mediano o arroz pilado superior corto.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

El arroz pilado superior deberá 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 deberán 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 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, deberá 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, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2014:

- a) nombre comercial (arroz pilado superior),
- b) tipo de arroz (arroz pilado),
- c) grado del arroz,
- d) país de origen.

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.



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. 1ª Edición



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y
NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
 GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
 SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

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 fosfatidos, 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 (2019).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex CXS 19-1981 (2019).



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 1 para aceite refinado, según corresponda, del Apéndice de la norma de la referencia.	CXS 19-1981 (2019) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales
Olor y sabor		
Materia volátil a 105 °C		
Impurezas insolubles		
Contenido de jabón		
Hierro (Fe)		
Cobre (Cu)		
Índice de ácido		
Índice de peróxido		
Contaminantes		
INOCUIDAD		
	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

El envase deberá 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 3.2 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 deberá 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:

- a) nombre del producto;
- b) declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- c) nombre y dirección del fabricante;
- d) nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- e) número de registro sanitario;
- f) 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;
- g) código o clave del lote;
- h) condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: “Manténgase protegido de la luz”;
- i) 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 DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y
NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
 GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
 SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

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 <i>Lens culinaris Medikus</i> . Es una leguminosa de grano seco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La lenteja calidad 2 - superior deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 2 - superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

Calibre (tamaño)	Díámetro (mm)
1	Mayor o igual que 7,5
2	Menor que 7,5

Y presentará las siguientes características:



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP de la referencia.	
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.2 y la tolerancia para el grado de calidad 2 - superior establecida en la Tabla 2 de la NTP de la referencia.	
Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.	
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 Nº 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la lenteja calidad 2 - superior requerida, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 205.022:2014 (revisada el 2019), por ejemplo: Lenteja calidad 2 - superior de calibre (tamaño) 1.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 2 - superior deberá 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, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes 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 3.2 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 lenteja calidad 2 - superior deberá 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, RUC 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 emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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.



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. 1ª Edición



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y
NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
 GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
 SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	: ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja, es el grano procedente de la especie <i>Pisum sativum</i> L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La arveja partida calidad 2 - superior deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y exenta de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (mismo color, forma y otras características varietales), según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.1 de la NTP de la referencia.	
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.2 y la tolerancia establecida en la Tabla 1 para el grado de calidad 2 - superior de la NTP de la 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: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

La arveja partida calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o profema 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 Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de arvejas partida calidad 2 - superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad 2 – superior;
- 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;
- 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 emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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 DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y
NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
 GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
 SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 - SUPERIOR
 Denominación técnica : FRIJOL CASTILLA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : El frijol castilla calidad 2 - superior es el grano maduro procedente de la especie *Vigna unguiculata*, es de color crema con mancha alrededor del hilo de color negro o marrón.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
 El frijol castilla calidad 2 - superior 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 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.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la tabla 1 (según el grado de calidad 2 - superior) de la NTP de la referencia.	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS, Frijol, Requisitos, 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016
Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia.	CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS, Frijol, Requisitos, 1ª Edición
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.3 y la tabla 1 (según el grado de calidad 2 - superior), de la NTP de la 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: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol castilla calidad 2 - superior deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1999 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos y 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, 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 castilla calidad 2 - superior se envasarán 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 deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además.

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 1:2016 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS, Parte 1: Disposiciones generales y requisitos, CORRIGENDA TÉCNICA, 1ª Edición





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

cuando el producto se envase en sacos, estos deberán 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 3.2 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 castilla calidad 2 - superior, deberán cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019/2019 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 indicando como "grado 1 o extra", "grado 2 o superior" o "grado 3 o corriente";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

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 DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y
NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
 GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
 SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

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 tener color amarillo pardo, sabor y olor característico, no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto, según lo indica el numeral 5 de la NTP 207.007-2015.



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Color, sabor, olor	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos
- Aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
- Polarización a 20 °C, °Z - Humedad, % m/m - Cenizas conductimétricas, % m/m - Color a 420 nm, UI - Azúcares reductores, % m/m - Sustancias insolubles (sedimentos) mg/kg	Cumplir con lo indicado en la Tabla 2 del numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	
- Factor de seguridad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.2 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: Ninguna

2.2. 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 115 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.

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 DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y
NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

El envase deberá 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 D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria D.S. N° 038-2014-SA.

El envase no deberá alterar las características del producto y deberá 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 3.2 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, deberá cumplir con lo indicado en el artículo 117 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado mediante D.S. 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.

- a) Nombre del producto.
- b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- c) Nombre y dirección del fabricante.
- d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- e) Número de Registro Sanitario.
- f) 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.
- g) Código o clave del lote.
- h) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.
- i) Forma en que se presenta, por ejemplo: granulado.
- j) Peso neto en kilogramos 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 DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y
NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

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 deben 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 presentará las siguientes características:



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos y tolerancia: - color - olores y sabores - materias extrañas - impurezas	Cumple con lo indicado en los numerales 4.1.2 y 6.1.1 de la norma de la referencia.	NTP 011.802:2017. PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca, Requisitos. 1ª Edición
Requisitos fisicoquímicos y tolerancia - Humedad	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.2 y 6.1.1 de la norma de la referencia	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la norma de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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 DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 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 deberán cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificaciones, así como con las normas NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y la norma Codex CXS 1-1985 (2016) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, debiendo 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 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 DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y
NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: QUINUA GRADO 2
Denominación técnica	: QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 2
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Quinoa procesada (beneficiada) son los granos de quinoa (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 quinoa grado 2 debe presentar atributos de color, olor y sabor característicos del producto y debe responder a un grado de homogeneidad respecto a las características sensoriales, según el numeral 5 de la NTP 205.062.2014.

La quinoa grado 2 presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la norma de la referencia.	NTP 205.062.2014 GRANOS ANDINOS. Quinoa. Requisitos. 2ª Edición
Requisitos químicos proximales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la norma de la referencia.	
Tamaño del grano ¹	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño de quinoa a contratar.	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la norma de la referencia (según el grado 2).	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la norma de la referencia.	
Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente ²		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA ³ , Autoridad Nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias



¹ Según la NTP 205.062.2014, los granos de quinoa pueden clasificarse según su diámetro promedio en: Grandes (mayor a 1,70 mm), medianos (entre 1,70 mm y 1,40 mm) y pequeños (menores a 1,40 mm).
² A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (liofilización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.
A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado, deshidratación osmótica, etc.), donde no se 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.
³ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y
NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
 GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
 SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA* 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 3.2 y/o proforma del contrato), el tamaño del grano de quinua grado 2 requerido de acuerdo a lo establecido en la NTP 205.062:2014, por ejemplo: Quinoa grano mediano - grado 2.

2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 2 deberá ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deberán ser de grado alimentario, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deberán ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua. Estos envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según lo indica la NTP 205.062:2014.

Cuando la quinua grado 2 se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según lo especificado en la NTP 205.062:2014.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 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

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 contendrá lo siguiente, según el numeral 9 de la NTP 205.062:2014:

- 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 emitido por el SENASA,
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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 el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

* 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 DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y
NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
 GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
 SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

Y presentar las siguientes características:



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales: - Aspecto y color - Medio de cobertura - Materias extrañas - Olor y sabor - Textura	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1 de la norma de la referencia.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa, 2ª Edición
Calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.3 de la NTP de la referencia y lo correspondiente a la calidad extra.	
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.

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



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir con lo establecido en los numerales 11.3 y 11.4 de la NTP 204.018.2015.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso o contenido del producto por envase y por embalaje requerido. Además, podrá indicar las características del envase y el embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en el artículo 150 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Aprueban la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicolas y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018.2015.

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 el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.





CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁵



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

REQUISITOS DE HABILITACION

1. ARROZ PILADO SUPERIOR

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

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA. 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



Copia del certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, realizada a la planta procesadora del producto ofertado y sus almacenes, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de saneamiento ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-S.A. y R.M N 449-2001-SA/DM. Así mismo, debe adjuntar las fichas técnicas evaluativas y las fichas técnicas de los productos utilizados y control de plagas, En caso que el postor sea el productor o fabricante y los almacenes de la planta procesadora se encuentran localizados en la misma planta, bastara con la presentación de un solo certificado, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (certificado de la planta y del almacén). En caso de que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del Fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto o fabricante. Con esas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en los almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar la inocuidad de los productos objeto de adquisición.

NOTA: los requisitos antes señalados deberán mantenerse vigente no suspendido ni cancelado incluso hasta la culminación de la entrega de productos.

En caso que el postor no sea fabricante de los productos ofertados, y entendiéndose que en este proceso se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tiene carácter obligatorio por exigencias de las diferentes fichas técnicas aprobadas por OSCE (de los productos requeridos), y entendiéndose que dicho documentos por Ley es uso exclusivo de sus propietarios, se requiera que los postores presenten la respectiva declaración jurada del fabricante en la que señalen que a la fecha y para este proceso autorizan a la empresa postora a usar dichos documentos, la declaración jurada debe estar dirigida a la entidad y haciendo referencia al número y tipo de

Página 34 | 41

⁵ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

procedimiento, lo mismo que la condición del postor para dicho proceso, la misma que deberá formar parte del expediente de habilitación del postor.

Los Registros Sanitarios, sus ampliaciones, y las Resoluciones emitidos por DIGESA carecerán de valor si no cuentan con el sello y firma del director de DIGESA.

2. 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 los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA. 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



Copia del certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, realizada a la planta procesadora del producto ofertado y sus almacenes, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de saneamiento ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-S.A. y R.M N 449-2001-SA/DM. En caso que el postor sea el productor o fabricante y los almacenes de la planta procesadora se encuentran localizados en la misma planta, bastara con la presentación de un solo certificado, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (certificado de la planta y del almacén). Así mismo, debe adjuntar las fichas técnicas evaluativas y las fichas técnicas de los productos utilizados y control de plagas en caso de que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del Fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto o fabricante. Con esas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en los almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar la inocuidad de los productos objeto de adquisición.

NOTA: los requisitos antes señalados deberán mantenerse vigente no suspendido ni cancelado incluso hasta la culminación de la entrega de productos.

Copia del certificado del programa de higiene y saneamiento de la planta y almacenes del fabricante, emitido por una certificadora acreditada ante INACAL



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

En caso que el postor no sea fabricante de los productos ofertados, y entendiéndose que en este proceso se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tiene carácter obligatorio por exigencias de las diferentes fichas técnicas aprobadas por OSCE (de los productos requeridos), y entendiéndose que dichos documentos por Ley es uso exclusivo de sus propietarios, se requiera que los postores presenten la respectiva declaración jurada del fabricante en la que señalen que a la fecha y para este proceso autorizan a la empresa postora a usar dichos documentos, la declaración jurada debe estar dirigida a la entidad y haciendo referencia al número y tipo de procedimiento, lo mismo que la condición del postor para dicho proceso, la misma que deberá formar parte del expediente de habilitación del postor.

Los Registros Sanitarios, sus ampliaciones, y las Resoluciones emitidos por DIGESA carecerán de valor si no cuentan con el sello y firma del director de DIGESA.

3. MENESTRAS Y QUINUA (ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR, LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR, FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 SUPERIOR) y QUINUA.

Documentación referida a las menestras y quinua

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

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

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que la autorización Sanitaria indique: Arveja Partida (*Pisum sativum* L.), según lo establecido por SENASA

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que la autorización Sanitaria indique: Lenteja (*Lens culinaris*), según lo establecido por SENASA.

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que la Autorización Sanitaria indique: Frijol castilla (*Phaseolus vulgaris* (L.) según lo establecido por el SENASA

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que la Autorización Sanitaria indique: QUINUA (género y especie *Chenopodium quinoa* Willd.) según lo establecido por el SENASA

Copia del certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, realizada a la planta procesadora del producto ofertado y sus almacenes, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de saneamiento ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-S.A. y R.M N 449-2001-SA/DM. Así mismo, debe adjuntar las fichas técnicas evaluativas y las fichas técnicas de los productos utilizados y control de plagas, En caso que el postor sea el productor o fabricante y los almacenes de la planta procesadora se encuentran localizados en la misma planta, bastara con la presentación de un solo certificado, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (certificado de la planta y del almacén). en caso de que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del Fabricante, y si es distribuidor que





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

se limita a recoger el producto o fabricante. Con esas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en los almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar la inocuidad de los productos objeto de adquisición.

NOTA: los requisitos antes señalados deberán mantenerse vigente no suspendido ni cancelado incluso hasta la culminación de la entrega de productos.

Copia del certificado del programa de higiene y saneamiento de la planta y almacenes del fabricante, emitido por una certificadora acreditada ante INACAL

En caso que el postor no sea fabricante de los productos ofertados, y entendiendo que en este proceso se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tiene carácter obligatorio por exigencias de las diferentes fichas técnicas aprobadas por OSCE (de los productos requeridos), y entendiendo que dicho documentos por Ley es uso exclusivo de sus propietarios, se requiera que los postores presenten la respectiva declaración jurada del fabricante en la que señalen que a la fecha y para este proceso autorizan a la empresa postora a usar dichos documentos, la declaración jurada debe estar dirigida a la entidad y haciendo referencia al número y tipo de procedimiento, lo mismo que la condición del postor para dicho proceso, la misma que deberá formar parte del expediente de habilitación del postor.

Copia del certificado y/o informe de ensayo de rastreabilidad del procesamiento primario del alimento emitido al fabricante de una certificadora acreditada ante INACAL con su flujograma



Todo documento de los productos ofertados (certificados, constancias, resoluciones, registros sanitarios, deberán contar con fecha de emisión y vigencia de los mismos (fecha vencimiento), excepto las autorizaciones sanitarias; es condición que a la fecha del proceso estén vigentes.

Copia del certificado del programa de higiene y saneamiento de la planta y almacenes del fabricante, emitido por una certificadora acreditada ante INACAL

4. AZUCAR RUBIA DOMESTICA

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

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA. Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

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

Copia del certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, realizada a la planta procesadora del producto ofertado y sus almacenes, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de saneamiento ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-S.A. y R.M N 449-2001-SA/DM. En caso que el postor sea el productor o fabricante y los almacenes de la planta procesadora se encuentran localizados en la misma planta, bastara con la presentación de un solo certificado, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (certificado de la planta y del almacén). En caso de que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del Fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto o fabricante. Con esas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en los almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar la inocuidad de los productos objeto de adquisición.

NOTA: los requisitos antes señalados deberán mantenerse vigente no suspendido ni cancelado incluso hasta la culminación de la entrega de productos.



En caso que el postor no sea fabricante de los productos ofertados, y entendiendo que en este proceso se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tiene carácter obligatorio por exigencias de las diferentes fichas técnicas aprobadas por OSCE (de los productos requeridos), y entendiendo que dicho documentos por Ley es uso exclusivo de sus propietarios, se requiera que los postores presenten la respectiva declaración jurada del fabricante en la que señalen que a la fecha y para este proceso autorizan a la empresa postora a usar dichos documentos, la declaración jurada debe estar dirigida a la entidad y haciendo referencia al número y tipo de procedimiento, lo mismo que la condición del postor para dicho proceso, la misma que deberá formar parte del expediente de habilitación del postor.

Los Registros Sanitarios, sus ampliaciones, y las Resoluciones emitidos por DIGESA carecerán de valor si no cuentan con el sello y firma del director de DIGESA.

5. PAPASECA

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

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA. Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

Copia del certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, realizada a la planta procesadora del producto ofertado y sus almacenes, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de saneamiento ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-S.A. y R.M N 449-2001-SA/DM. Así mismo, debe adjuntar las fichas técnicas evaluativas y las fichas técnicas de los productos utilizados y control de plagas, En caso que el postor sea el productor o fabricante y los almacenes de la planta procesadora se encuentran localizados en la misma planta, bastara con la presentación de un solo certificado, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (certificado de la planta y del almacén). en caso de que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del Fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto o fabricante. Con esas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en los almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar la inocuidad de los productos objeto de adquisición.



NOTA: los requisitos antes señalados deberán mantenerse vigente no suspendido ni cancelado incluso hasta la culminación de la entrega de productos.

En caso que el postor no sea fabricante de los productos ofertados, y entendiéndose que en este proceso se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tiene carácter obligatorio por exigencias de las diferentes fichas técnicas aprobadas por OSCE (de los productos requeridos), y entendiéndose que dicho documentos por Ley es uso exclusivo de sus propietarios, se requiera que los postores presenten la respectiva declaración jurada del fabricante en la que señalen que a la fecha y para este proceso autorizan a la empresa postora a usar dichos documentos, la declaración jurada debe estar dirigida a la entidad y haciendo referencia al número y tipo de procedimiento, lo mismo que la condición del postor para dicho proceso, la misma que deberá formar parte del expediente de habilitación del postor.

Los Registros Sanitarios, sus ampliaciones, y las Resoluciones emitidos por DIGESA carecerán de valor si no cuentan con el sello y firma del director de DIGESA

6. FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL

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

En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

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

En el caso que el postor no sea el fabricante de los productos ofertados, y entendiéndose que en este proceso se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tienen carácter obligatorio por exigencia de las diferentes Fichas Técnicas aprobadas por OSCE (de los productos requeridos), y entendiéndose que dichos documentos por Ley es de uso exclusivo de sus propietarios, se requerirá que los postores presenten la respectiva Declaración Jurada del fabricante y/o carta de autorización en la que señalen que a la fecha y para este proceso cuentan con la autorización la empresa postora, dichos documentos deben estar dirigidos a la entidad y haciendo referencia al número y tipo de proceso en el cual les autoricen a usar los mismos en el presente proceso, Declaración Jurada que deberá formar parte del expediente de habilitación del postor.



Copia del certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de reservorios para agua realizada a la planta procesadora del producto ofertado y sus almacenes, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de saneamiento ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-S.A. y R.M N 449-2001-SA/DM. En caso que el postor sea el productor o fabricante y los almacenes de la planta procesadora se encuentran localizados en la misma planta, bastará con la presentación de un solo certificado, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (certificado de la planta y del almacén). En caso de que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del Fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto o fabricante. Con esas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en los almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar la inocuidad de los productos objeto de adquisición.

Copia del protocolo técnico de registro de importador, exportador, distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos alimentarios emitido al fabricante.

Copia de Protocolo Técnico para habilitación sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas, emitidos al nombre del fabricante, emitido organismo nacional de sanidad pesquera – SANIPES.

Copia de Inspección de buenas prácticas de manufactura e higiénico sanitario para plantas de alimentos del fabricante y Copia de la Inspección técnica productiva, de la fabricante emitida por el organismo de inspección acreditado por INACAL, debe incluir el flujo grama.

Nota: los requisitos antes señalados deberán mantenerse vigentes no suspendidos ni



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
GERENCIA DE SERVICIOS PUBLICOS Y DESARROLLO HUMANO
SUBGERENCIA DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS

cancelado incluso hasta la culminación de la entrega de los productos.

Respecto a la documentación a presentar en la propuesta de habilitación se deberá tener en cuenta lo siguiente:

Todas las hojas remitidas, deberán ser legibles y en idioma castellano, sin borrones ni enmendaduras y llevarán el sello y la rúbrica del representante legal del postor y serán foliadas correlativamente empezando por el número uno. La última hoja llevará la firma del Representante legal del postor.

El postor que no presente toda la documentación solicitada y/o la documentación presentada no se ajuste a todos los requisitos y obligaciones establecidas en estas bases, se tendrán por no presentadas. Asimismo, el postor deberá verificar antes del envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

Toda información y documentos que se presente, tiene carácter de declaración jurada y son responsables de su contenido las personas que la suscriban y en el caso de consorcios será el responsable el representante o apoderado.

En el caso de las pequeñas y microempresas alimentarias, deberán acreditar su situación con una constancia emitida por la Dirección General de Promoción del Empleo (Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo), emitido el mismo con una antigüedad no mayor de 30 días antes de la fecha del proceso.

Todo documento de los productos ofertados, deberán contar con fecha de emisión y vigencia de los mismos (fecha vencimiento).

Sólo se considerarán como ofertas válidas aquellas que cumplan con lo establecido en las presentes bases y la presentación de los documentos obligatorios de habilitación.

Los integrantes de un consorcio no podrán presentar propuestas individuales ni conformar más de un consorcio.

Los documentos de habilitación son obligatorios.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
LIC. MARLENE QUISPE PUCUNHUAYLA
SUB GERENTE DE SALUD Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS



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 **“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA-PANTBC”** que celebra de una parte la **MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA**, en adelante **LA ENTIDAD**, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará **EL CONTRATISTA** en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el **COMITÉ DE SELECCIÓN** adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2021-CS/MDSA** para la **“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA-PANTBC”** a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la **“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA-PANTBC”**.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁶

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

⁶ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA

SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:

“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.

conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de 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 ULTIMO 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.

Importante para la Entidad

Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se deberán incluir la siguiente cláusula:



CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

“LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista.”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

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



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA

SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:

“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.

conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

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 CONTROVERSIAS⁷

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

⁷ 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).



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA

SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:

“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.

ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCION
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2021-CS/MDSA
 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 ⁸	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
2. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
3. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
4. Notificación de la orden de compra⁹

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.

⁸ 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.

⁹ 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.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCION
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2021-CS/MDSA
 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 ¹⁰		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹¹		Sí		No	
Correo electrónico :					

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

¹⁰ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el 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.

¹¹ Ibidem.

¹² Ibidem.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.

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

1. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
2. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
3. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
4. 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 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.

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.



ANEXO N° 2

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

Señores
[COMITÉ DE SELECCION
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2021-CS/MDSA
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCION

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2021-CS/MDSA

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.

[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

[COMITÉ DE SELECCION

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2021-CS/MDSA

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] [%]¹⁴

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁵

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%¹⁶

¹⁴ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁵ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁶ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2021-CS/MDSA – PRIMERA CONVOCATORIA:
“ADQUISICION DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC”.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

.....
Consoiciado 2
Nombres, apellidos y firma del Consoiciado 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.