



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA

BASES ADMINISTRATIVAS PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN BAJO EL
ÁMBITO DE LA LEY N°27767

RÉGIMEN ESPECIAL N°001-2023-MPS-CA.

(PRIMERA CONVOCATORIA)

CONTRATACIÓN DE BIENES

“ADQUISICIÓN DE ARROZ PILADO CORRIENTE, LENTEJA MARRÓN, HABAS ENTERAS, FRIJOL CASTILLA, ACEITE VEGETAL, CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL, CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE. PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA.”

CHIMBOTE, 2023



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA
Régimen Especial N° 001-2023-MPS-CA

BASES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN PARA LA ADQUISICIÓN ARROZ PILADO CORRIENTE, LENTEJA MARRÓN, HABAS ENTERAS, FRIJOL CASTILLA, ACEITE VEGETAL, CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL, CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE. PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA.

CAPÍTULO I GENERALIDADES

- ENTIDAD CONVOCANTE:**
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA
RUC N° 20163065330
- DOMICILIO LEGAL:**
Jr. Enrique palacios N° 341 – 343.
- TELEFONO/FAX:**
043-321141 - 043-321331
- CORREO ELECTRONICO :**
www.munisanta.gob.pe
sub.gerencialogistica@munisanta.gob.pe
- OBJETO: BIENES**
El presente proceso tiene por objeto la “ADQUISICIÓN ARROZ PILADO CORRIENTE, LENTEJA MARRÓN, HABAS ENTERAS, FRIJOL CASTILLA, ACEITE VEGETAL, CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL, CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE. PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA”. Consiste en la adquisición de los productos destinados a los beneficiarios del programa de complementación alimentaria PCA que administra la Municipalidad Provincial del santa, según el siguiente detalle:

N° ÍTEM	PRODUCTO	UND. MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
01	ARROZ PILADO CORRIENTE SACO 50 KG.	Kg.	260,324.50 ✓
02	ARROZ PILADO CORRIENTE SACO 7.5 KG.	Kg.	31,087.50 ✓
03	LENTEJA MARRON SACO 50 KG. /BOLSA DE 1 KG.	Kg.	19,716.70 ✓
04	HABAS ENTERAS SECAS SACO 50 KG/BOLSA DE 1 KG.	Kg.	11,760 ✓
05	FRIJOL CASTILLA SACO 50	Kg.	7,368.66 ✓
06	ACEITE VEGETAL BOTELLA DE ½ LT.	Und.	4,145 ✓
07	ACEITE VEGETAL BOTELLA DE 1 LT.	Und.	17,659 ✓
08	CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL LATA X 425 GR.	Und.	38,339 ✓
09	CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE LATA 425 GR.	Und.	43,060 ✓
- FUENTE DE FINANCIAMIENTO:**
Recursos Ordinarios.
- EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN:**
Expediente de contratación aprobado mediante Resolución Gerencial N° 065-2023.GM-MPS de fecha 13 de marzo del 2023.



8. **VALOR REFERENCIAL:** El valor referencial de la contratación es de **S/ 1,894,326.52 (Un millón ochocientos noventa y cuatro mil trescientos veintiséis con 52/100 Soles)**, los precios incluyen impuestos de ley, estiba, desestiba, transporte, certificaciones, fraccionamiento del producto, rotulado y todo costo que incida en el precio, hasta que el bien sea entregado en almacén.
El Valor referencial ha sido calculado al mes de febrero del 2023.
El quinto párrafo del artículo 17° del Reglamento de la Ley 27767, dispone lo siguiente: "por su parte, las propuestas que exceden en más de diez por ciento e inferiores al ochenta por ciento del valor referencial serán devueltas por las comisiones de adquisición teniéndolas por no presentadas"

Valor Referencial (VR)	Límite Inferior 80%	Límite Superior 110%
S/1,894,326.52	S/ 1,515,461.22	2,083,759.17

9. **SISTEMA CONTRATACIÓN:** Suma alzada

10. **MONEDA:**

Las ofertas económicas se harán en moneda nacional, incluyendo todos los tributos e impuestos aplicables, así como cualquier otro concepto que pudiera incidir sobre el costo de los bienes a adquirir.

11. **BASE LEGAL**

El presente proceso de selección se realiza dentro de los alcances de las normas y disposiciones que le sean aplicables a saber:

- ✓ Ley N° 31638, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023
- ✓ Ley N° 31339, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- ✓ Decreto Supremo N° 038-2004-PCM, aprueban el "Plan Anual de Transferencia de Competencias Sectoriales a los Gobiernos Regionales y Locales del año 2004".
- ✓ Ley N° 27767 y D.S. N° 002-2004-MINDES, que aprueban su Reglamento, en cuanto fuere pertinente.
- ✓ Texto Único ordenado de la Ley 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por el Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- ✓ Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, modificado mediante D.S. N° 344-2018-EF, D.S. N° 377-2019-EF, D.S. N° 162-2021-EF y D.S. N° 234-2022-EF.
- ✓ Decreto Supremo N° 006-2017-JUS que aprueba el T.U.O de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- ✓ Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- ✓ Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley de MYPE.

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



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1. CRONOGRAMA DEL PROCESO

ETAPAS	FECHAS		LUGAR / MEDIO
Convocatoria	31/03/2023		SEACE
Registro de Participantes- entrega de bases	DEL 31/03/2023	AL 12/04/2023	Mesa de Partes de la MPS-Chimbote - Sub Gerencia de Logística de 07:30 a 15:30 Jr. Enrique palacios N°431-343
Formulación de consultas y/u observaciones a las bases	DEL 31/03/2023	AL 05/04/2023	Mesa de partes de la Sub Gerencia de Logística de la MPS
Absolución de consultas y/u observaciones a las bases	10/04/2023		SEACE
Integración de Bases	10/04/2023		SEACE
Presentación de Ofertas	13/04/2023		De forma Presencial en Acto Público en: Auditorio de la Municipalidad Provincial del Santa, Enrique palacios N°431-343- Plaza de Armas Chimbote a las 8:00 horas (Hora exacta).
Evaluación de Ofertas	13/04/2023		De forma Presencial en Acto Público en: Auditorio de la Municipalidad Provincial del Santa, Enrique palacios N°431-343- Plaza de Armas Chimbote.
Calificación de Ofertas	13/04/2023		De forma Presencial en Acto Público en: Auditorio de la Municipalidad Provincial del Santa, Enrique palacios N°431-343- Plaza de Armas Chimbote.
Otorgamiento de la Buena Pro	13/04/2023		De forma Presencial en Acto Público en: Auditorio de la Municipalidad Provincial del Santa, Enrique palacios N°431-343- Plaza de Armas Chimbote.

2. CONVOCATORIA:

La convocatoria se realizará a través de la Plataforma del SEACE y pagina web de la Entidad y otros canales de difusión.

El registro de los participantes se realizará de manera virtual a través del correo sub.gerencialogistica@munisanta.gob.pe, o en mesa de partes de la entidad en las fechas y horas señaladas en el cronograma establecido en el numeral 1 del presente capítulo; para lo cual el participante deberá presentar el formato ANEXO N°11 consignando sus datos y adjuntando una copia de su RNP.

La convocatoria deberá ser publicada a través de paneles colocados en el o los locales de la entidad y demás locales públicos que tienen que ver con el presente procedimiento y del ministerio de agricultura o del ministerio de la producción, según corresponda y en la página web de la entidad convocante.

Adicionalmente, deberá realizarse mediante cualquiera de los medios de comunicación de la región, tales como diarios, radio emisoras, internet.

Los participantes registrados a través del SEACE podrán descargar las bases del presente proceso de la plataforma del SEACE. La entrega de Bases se realizará de forma gratuita.





3. CONSULTAS Y ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS

Las Consultas se realizarán vía escrita, debidamente fundamentadas dirigidas a la Comisión de Adquisición en el plazo establecido en el Cronograma y se entregarán en Jr. Enrique palacios N° 341-343; en la oficina de Mesa de Partes de la Sub Gerencia de Logística, en horario de 07:30 a 15:30 horas). La Absolución de Consultas se realizará vía a través de la plataforma SEACE.

No se absolverán las consultas presentadas en forma extemporánea.

NOTA IMPORTANTE: De presentarse consultas y si estas producen algunos cambios en las bases, se publicará en la página web del SEACE un archivo conteniendo las bases finales del proceso, asimismo, de existir algunas correcciones materiales se publicarán fe de erratas, por lo que es responsabilidad de los ofertantes su verificación y seguimiento.

4. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las propuestas se presentarán en acto público, en el Auditorio de la Municipalidad Provincial del Santa, Enrique palacios N°431-343– Plaza de Armas Chimbote, en la fecha y hora señalada en el cronograma.

Se podrá contar con la presencia de un representante del Sistema Nacional de Control quien participará como veedor y deberá suscribir el acta correspondiente. La no asistencia del mismo no invalida el proceso.

- 4.1. Podrán presentarse como postores, campesinos, pequeños productores, agricultores, productores locales, en forma individual, agrupada o a través de sus organizaciones, micro empresas legalmente constituidas del ámbito regional. del departamento de Ancash.
- 4.2. La condición de pequeño agricultor deberá ser acreditada mediante certificación ORIGINAL emitida por la Agencia Agraria correspondiente, donde manifieste la cantidad a ofertar cada uno de los integrantes de la agrupación o de pequeño agricultor local.
- 4.3. La presentación para Agrupaciones, deberá presentar una relación de los agricultores que la integran, ACTUALIZADO ADJUNTANDO LA COPIA DEL PADRON DE SOCIOS.
- 4.4. No se permite la participación en forma individual o agrupada de un agricultor que interviene como integrante de una Organización de Base o Empresa de Productores, siendo esta excluyente.
- 4.5. Los ofertantes antes indicados deberán contar con RNP vigente, el cual será verificado al momento de la realización del registro de participantes.

5. CONDICIONES DE LA ADQUISICIÓN:

- 5.1. el producto a adquirir deberá, cumplir con las Especificaciones Técnicas establecidas en las presentes bases.
- 5.2. Los productos se entregarán en los almacenes del programa de complementación alimentaria PCA de la Municipalidad Provincial del santa, sito en Av. Universitaria N° 252 Urb. Bellamar – Nuevo Chimbote (Ex mercado del Pueblo).
- 5.3. El producto ofertado se entregará en envases de polipropileno laminado en la presentación solicitada por el área usuaria. que se indican en las especificaciones técnicas respectivas. (según modelo).
- 5.4. La Municipalidad se reserva el derecho de rechazar los productos que no cumplan con las especificaciones técnicas detalladas en los Requisitos Técnicos Mínimos y/o especificaciones técnicas, sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza, por lo que el proveedor deberá asegurarse de entregar el producto en las mejores condiciones.
- 5.5. La Municipalidad conjuntamente con el Comité de Gestión y el área usuaria realizará un

CH



control de calidad necesario según certificaciones entregadas antes del internamiento del producto en los almacenes, si este no cumple con las especificaciones técnicas contempladas en los RTM se procederá a devolver el producto.

- 5.6. La Municipalidad una vez internado el producto en los almacenes, solicitará el Certificado de Control de Calidad que corrobore las especificaciones técnicas el cual será emitido por un laboratorio acreditado por el instituto nacional de la calidad. (INACAL)

6. PLAZO DE ENTREGA

El plazo de Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán según cronograma de entrega en la presentación requerida, en días calendario, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

7. CRONOGRAMA DE ENTREGA

La entrega de los insumos, se hará en el almacén del programa de complementación alimentaria de la Municipalidad Provincial del santa, sito en Av. Universitaria N° 252 Urb. Bellamar – Nuevo Chimbote (Ex mercado del Pueblo), Según el siguiente cronograma:

Del

✱





CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM PAQ.	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	1RA ENTREGA		2DA ENTREGA		3RA ENTREGA		4TA ENTREGA		TOTAL
				FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	
1	ARROZ PILADO CORRIENTE SACO 50 KG.	Kg.	Saco de 50 kg.	10 DÍAS DESPUÉS DE LA FIRMA DEL CONTRATO	46,200	A los 60 días de la 1era entrega	71,100	A los 60 días de la 2da entrega	71,224.5	A los 60 días de la 3era entrega	69,800	260,325
2	ARROZ PILADO CORRIENTE SACO 7.5 KG.	Kg.	Saco de 7.5 Kg.	10 DÍAS DESPUÉS DE LA FIRMA DEL CONTRATO	-	A los 60 días de la 1era entrega	6,217.50	A los 60 días de la 2da entrega	12,435	A los 60 días de la 3era entrega	12,435	31,088
3	LENTEJA MARRON SACO 50 KG. / BOLSA DE 1 KG.	Kg.	Bolsa de 1 kg. / Saco de 50 kg.	10 DÍAS DESPUÉS DE LA FIRMA DEL CONTRATO	4,080	A los 60 días de la 1era entrega	5,415.90	A los 60 días de la 2da entrega	5,415.90	A los 60 días de la 3era entrega	4,804.80	19,716.60
4	HABAS ENTERAS SECAS SACO 50 KG. / BOLSA DE 1 KG.	Kg.	Bolsa de 1 kg. / Saco de 50 kg.	10 DÍAS DESPUÉS DE LA FIRMA DEL CONTRATO	1,560	A los 60 días de la 1era entrega	4,080	A los 60 días de la 2da entrega	4,080	A los 60 días de la 3era entrega	2,040	11,760
5	FRIJOL CASTILLA SACO 50	Kg.	Bolsa de 1 kg. / Saco de 50 kg.	10 DÍAS DESPUÉS DE LA FIRMA DEL CONTRATO	559	A los 60 días de la 1era entrega	2,040	A los 60 días de la 2da entrega	2,040	A los 60 días de la 3era entrega	2,720	7,359
6	ACEITE VEGETAL BOTELLA DE 1/2 LT.	Und.	Botella de 1/2 Litro	10 DÍAS DESPUÉS DE LA FIRMA DEL CONTRATO	2,072.50	A los 60 días de la 1era entrega	2,072.50	-	-	-	-	4145
7	ACEITE VEGETAL BOTELLA DE 1 LT.	Und.	Botella de 1 Litro	10 DÍAS DESPUÉS DE LA FIRMA DEL CONTRATO	7586	A los 60 días de la 1era entrega	10,074	-	-	-	-	17660
8	CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL LATA X 425 GR.	Und.	Lata x 425 gr.	10 DÍAS DESPUÉS DE LA FIRMA DEL CONTRATO	16967	A los 60 días de la 1era entrega	22,372	-	-	-	-	39339
9	CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE LATA 425 GR.	Und.	Lata x 425 gr.	10 DÍAS DESPUÉS DE LA FIRMA DEL CONTRATO	21,530	A los 60 días de la 1era entrega	21,530	-	-	-	-	43060

8. CONTROL DE CALIDAD

El control de Calidad será realizado, al momento de la entrega de los productos en el Almacén del Programa de Alimentación Complementaria, ante la recepción del responsable de Almacén del PCA y el jefe del Programa de Complementación Alimentaria y otra persona que sea designada por la entidad, el mismo que deberá velar por el cumplimiento de las especificaciones técnicas y condiciones establecidas en el presente expediente (pruebas sensoriales -cocción).

9. FORMA DE PAGO

La entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista según el cronograma de entrega de los bienes, previa conformidad de la recepción del bien. Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación:

1. Recepción de las guías de remisión, por parte del almacén del Programa de Complementación Alimentaria.
2. Comprobante de pago.

[Firma manuscrita]



3. El informe del jefe del Programa de Complementación Alimentaria, del encargado de control de calidad y del responsable del área de almacén, emitiendo la conformidad de los bienes recibidos.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes con atención a la sub-gerencia de logística y patrimonio de la Municipalidad Provincial del Santa – Jr. Enrique Palacios N° 341-343 – Casco Urbano – Distrito de Chimbote- Provincia del Santa – Departamento de Ancash.

Los comprobantes de pago deben ser emitidos en la fecha que se entrega físicamente el producto, en el caso de productos que se entregan directamente por el proveedor, la fecha de emisión será cuando se entregue el expediente con todos los documentos.

Las facturas serán emitidos por el Proveedor, deben estar a nombre de la municipalidad provincial del santa, con ruc: 20163065330.

10. PENALIDAD POR INCUMPLIMIENTO

En caso de incumplimiento injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad aplicará al contratista la penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al cinco por ciento (5%) del monto contractual que debió entregarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta o del pago final.

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

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.05 \times \text{Monto del Contrato}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Donde F (Factor) tendrá los siguientes valores:

- Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, F = 0.40
- Para plazos mayores a sesenta (60) días, F=0.25

En caso que la penalidad por atraso llegase a alcanzar el cinco por ciento (5%) del monto total del contrato. La Entidad podrá optar por la resolución del contrato por incumplimiento.

11. DE LOS DOCUMENTOS A PRESENTAR

Las ofertas serán presentadas en dos (02) sobres cerrados (**EN ORIGINAL**), con las páginas debidamente enumeradas y firmadas por los postores en cada una de ellas (a excepción de aquellas que se encuentren en blanco). Los sobres deben de estar rotulados de la siguiente manera:

Sobre N° 01: "Propuesta Técnica"



Señores

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA

DIRECCIÓN

Atte.: COMITÉ DE ADQUISICIÓN

PROCEDIMIENTO DE SELECCION: "RES N° 001-2023-MPS-CE
Objeto del proceso: "ADQUISICIÓN DE ARROZ PILADO CORRIENTE, LENTEJA MARRÓN, HABAS ENTERAS, FRIJOL CASTILLA, ACEITE VEGETAL, CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL, CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE. PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA".

SOBRE N° 1: PROPUESTA TÉCNICA
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR



Deberán contener los siguientes documentos:

POSTOR INDIVIDUAL:

1. Carta de presentación según **FORMATO N° 01**, consignando el domicilio legal y número de RUC.
2. Declaración Jurada suscrita por el postor según **FORMATO N° 02** en la que manifieste:
 - ✓ Haber recibido y revisado toda la documentación de las bases y comprometerse a cumplirlas.
 - ✓ No encontrarse impedido de contratar con el Estado Peruano.
 - ✓ De ser pequeño agricultor local en concordancia con la Ley N° 27767 y que se somete al Reglamento de dicha Ley.
3. Declaración Jurada de fiel cumplimiento de las características y especificaciones técnicas del (los) producto(s), según **FORMATO N° 03** firmado por los postores.
4. Declaración jurada de plazo de entrega según cronograma.
5. Declaración jurada de abastecimiento permanente producto, hasta finalizar la última entrega.
6. Copia simple de ficha RUC con objeto de la venta de alimentos, el cual deberá estar activo en la SUNAT hasta la cancelación de la factura de venta.
7. Copia simple del documento de identidad del postor - titular.
8. Certificado Vigente (original o Copia legalizada notarialmente) de la condición de Productor Agrario debidamente acreditado mediante la Constancia de Productor Agrario y asimismo deberá adjuntar los siguientes documentos de posesión de tierra: Constancia de Posesión y/o Certificación Técnica de Usufructo Temporal y/o Título de Propiedad Vigente emitida por la Agencia Agraria del Santa de la Dirección Regional de Agricultura; la constancia de productor agrario deberá contener nombre, Dirección, hectáreas cultivadas, variedad y productos, el área de producción.
9. Para el producto adquirir arroz, menestras deberán presentar el certificado original emitido por la Agencia Agraria correspondiente donde manifieste la cantidad a ofertar de pequeño agricultor local individual de la región.

En el caso que el postor, use documentos de otra empresa, deberá de presentar un documento que acredite la autorización del uso de dicho documento para la presente convocatoria.

Nota: Todos los documentos presentados por los postores referentes al producto ofertado, tendrán que tener relación y correlación entre sí, siendo todos estos documentos de presentación obligatoria la omisión de algunos de ellos acarrea la descalificación del participante.

AGRUPACION:

1. Carta de presentación suscrita por el representante de la agrupación según **FORMATO N° 01**, consignando el domicilio legal de cada agricultor, incluido el representante.
2. Declaración Jurada suscrita por los postores según **FORMATO N° 02**, en la que manifieste:
 - ✓ Haber recibido y revisado toda la documentación de las bases y comprometerse a cumplirlas.
 - ✓ No encontrarse impedido de contratar con el Estado Peruano.
 - ✓ De ser pequeño agricultor local en concordancia con la Ley N° 27767 y que se somete al Reglamento de dicha Ley.
3. Declaración Jurada de fiel cumplimiento de las características y especificaciones técnicas del (los) producto(s), según **FORMATO N° 03** firmado por los postores.
4. Declaración jurada de plazo de entrega según cronograma.
5. Declaración jurada de abastecimiento permanente del producto, hasta finalizar la última entrega.
6. Relación de agricultores indicando el volumen ofertado, debidamente firmada por cada agricultor actualizado al año 2023, el cual debe de estar registrado en el padrón de socios, y se presentara de manera legalizada.

[Handwritten signature]



7. Carta poder otorgada por los agricultores / avicultores a su representante ante el Notario Público/Juez de Paz, el citado poder solo podrá referirse a la presentación de la propuesta, representación en el acto público y suscripción de contrato.
8. Certificado original emitido por la Agencia Agraria correspondiente donde manifieste la cantidad a ofertar A cada uno de los integrantes de la agrupación, donde se indique el número de proceso de selección, nombre de la entidad convocante.
9. Copia legalizada del Certificado de Desinsectación y Fumigación del Almacén.

En el caso que el postor, use documentos de otra empresa, deberá de presentar un documento que acredite la autorización del uso de dicho documento para la presente convocatoria.

Nota: Los Todos los documentos presentados por los postores referentes al producto ofertado, tendrán que tener relación y correlación entre sí, siendo todos estos documentos de presentación obligatoria la omisión de algunos de ellos acarrea la descalificación del participante.

ORGANIZACIONES DE BASE O EMPRESAS DE PRODUCTORES:

1. Carta de presentación suscrita por el representante de la agrupación según **FORMATO N° 01**, consignando el domicilio legal de cada agricultor, incluido el representante.
2. Declaración Jurada suscrita por los postores según **FORMATO N° 02**, en la que manifieste:
 - ✓ Haber recibido y revisado toda la documentación de las bases y comprometerse a cumplirlas.
 - ✓ No encontrarse impedido de contratar con el Estado Peruano.
 - ✓ De ser pequeño agricultor local en concordancia con la Ley N° 27767 y que se somete al Reglamento de dicha Ley.
3. Declaración Jurada de fiel cumplimiento de las características y especificaciones técnicas del (los) producto(s), según **FORMATO N° 03** firmado por los postores.
4. Declaración jurada de plazo de entrega según cronograma.
5. Declaración jurada de abastecimiento permanente al 100 % de los productos, hasta finalizar la última entrega.
6. Relación de agricultores indicando el volumen ofertado, debidamente firmada por cada agricultor actualizado al año 2023, el cual debe de estar registrado en el padrón de socios,
7. Certificado original emitido por la Agencia Agraria correspondiente donde manifieste la cantidad a ofertar cada uno de los integrantes de la agrupación, donde se indique el número de proceso de selección, nombre de la entidad convocante y dirección del almacén donde se encuentra el producto.

En el caso que el postor, use documentos de otra empresa, deberá de presentar un documento que acredite la autorización del uso de dicho documento para la presente convocatoria.

Nota: Las Todos los documentos presentados por los postores referentes al producto ofertado, tendrán que tener relación y correlación entre sí, siendo todos estos documentos de presentación obligatoria la omisión de algunos de ellos acarrea la descalificación del participante.

MICROEMPRESAS DEL AMBITO REGIONAL:





- Carta de presentación suscrita por el representante legal de la Organización de Base o Empresa de productores, consignando domicilio legal y número de RUC, según **FORMATO N° 01**.
- Declaración Jurada suscrita por el (los) postor según **FORMATO N° 02** en la que manifieste:
 - ✓ Haber recibido y revisado toda la documentación de las bases y comprometerse a cumplirlas.
 - ✓ No encontrarse impedido de contratar con el Estado Peruano.
 - ✓ Ser pequeño agricultor local en concordancia con la Ley 27767 y que se somete al Reglamento de dicha Ley.
- Declaración Jurada de fiel cumplimiento de las características y especificaciones técnicas de(los) producto(s), según **FORMATO N° 03**, suscrita por el (los) postor
- Declaración jurada de plazo de entrega según cronograma.
- Declaración jurada de abastecimiento permanente producto. hasta finalizar la última entrega.
- Copia legalizada de la Copia Literal o fichas registrales expedidas por la Oficina de Registros Públicos, con una antigüedad no mayor de 30 días.
- Copia simple del documento de identidad del representante legal de la micro empresa participante.
- Copia simple del RUC de la microempresa participante, debe estar activo en la SUNAT hasta la cancelación de la factura de venta.
- Copia legalizada de la licencia de funcionamiento del postor participante.
- Copia del registro nacional de la micro y pequeña empresa (REMYPE).
- Certificado Original emitido por la Agencia Agraria correspondiente donde manifieste la cantidad a ofertar cada uno de los integrantes de la agrupación donde se indique el número de proceso de selección, nombre de la entidad convocante y dirección de almacén donde se encuentre el producto.

La Comisión no aceptará documentos con borrones o enmendaduras ni la presentación de documentos en vías de regularización, los mismos que serán anulados del proceso.

En el caso que el postor, use documentos de otra empresa, deberá de presentar un documento que acredite la autorización del uso de dicho documento para la presente convocatoria.

Nota: Las Todos los documentos presentados por los postores referentes al producto ofertado, tendrán que tener relación y correlación entre sí, siendo todos estos documentos de presentación obligatoria la omisión de algunos de ellos acarrea la descalificación del participante.

SOBRE N° 02: "PROPUESTA ECONÓMICA"

Se presentará en sobre cerrado según el modelo siguiente:

Señores

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA
DIRECCIÓN

Atte.: COMITÉ ESPECIAL

PROCEDIMIENTO DE SELECCION: "RES N° 001-2023-MPS-CE
Objeto del proceso: "ADQUISICIÓN DE ARROZ PILADO
CORRIENTE, LENTEJA MARRÓN, HABAS ENTERAS, FRIJOL
CASTILLA, ACEITE VEGETAL, CONSERVA DE ENTERO DE
CABALLA EN ACEITE VEGETAL, CONSERVA DE ENTERO
DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE. PARA EL PROGRAMA
DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA".

SOBRE N° 2: PROPUESTA ECONÓMICA
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR

Deberá contener:



- Carta de propuesta económica suscrita por el productor o representante de los productores organizados o el representante legal de la empresa, según sea el caso, (**Formato N° 04**) indicando lo siguiente:
 - ✓ Cantidad en kilogramos, según corresponda.
 - ✓ Monto total a todo costo (incluye flete, seguro, impuestos de ley, estiba, desestiba, presentación solicitada, certificaciones, hasta su recepción final en el almacén de programas sociales de la Municipalidad Provincial del santa – Ancash.

12. ACTO PÚBLICO DE RECEPCIÓN Y APERTURA DE PROPUESTA:

- ✓ El Acto Público de recepción de los sobres N° 1 y 2 se llevará a cabo en el local de la MPS Jr. Enrique palacios N° 341-343. – Plaza de Armas Chimbote.
- ✓ Se contará con la presencia de un Notario Público para dar fe del Acto Público.
- ✓ Los sobres cerrados deberán ser entregados por los ofertantes a la Comisión de Adquisición en el orden de llamada.
- ✓ Para que los sobres sean admitidos como presentados y la oferta sea considerada como válida tiene que estar presente obligatoriamente el Acto Público, el agricultor, Representante de la Agrupación o Representante Legal de la Organización de Base, Empresa de Productores o Asociación. Caso contrario no se admitirá la propuesta.
- ✓ El presidente comenzará a llamar a los participantes en el orden de registro, los postores individuales, concurren personalmente presentando su D.N.I. vigente, y para el caso de Agrupaciones y Organizaciones de Base o Empresas Productoras y micro empresas, lo harán mediante su representante legal o apoderado para el Acto Público, acreditado con carta poder legalizado, D.N.I. y documento registral vigente.
- ✓ Una vez iniciado el Acto Público, con el llamado de los postores, no se aceptará la presentación de nuevos postores ni nuevos documentos, ni podrá interrumpirse el Acto Público. En el caso de existir defectos de forma, se subsanarán en el acto.
- ✓ Toda la documentación presentada en el Acto Público, quedará en poder de la Comisión de Adquisición sujeta a su posterior comprobación.
- ✓ La comisión no aceptará documentos con borrones o enmendaduras ni la presentación de documentos en vías de regularización, los mismos que serán anulados del proceso.
- ✓ Si existieran defectos de forma, tales como omisiones o errores subsanables en los documentos presentados que no modifiquen el alcance de la propuesta, la Comisión de Adquisición, autorizará que el defecto pueda corregirse en el mismo acto (art. 60 del RCLE).
- ✓ Toda la documentación presentada se encuentra sujeta a su posterior comprobación por el área encargada de las contrataciones. De verificar que la información consignada en los documentos presentados no se ajusta a lo solicitado en las Bases, o son falsas, se descalificará automáticamente al postor o en su defecto será causal de resolución de contrato a que diera lugar sin perjuicio de interponer las acciones judiciales a que hubiera lugar.
- ✓ Se procederá a devolver el sobre conteniendo la propuesta económica a los postores que no fueron calificados dándose a conocer los motivos de descalificación, lo que deberá constar en actas.
- ✓ La verificación de la documentación del Sobre N° 02, incluye la lectura de los precios y condiciones de venta de aquellos ofertantes que hayan cumplido con presentar la documentación solicitada en el Sobre N° 01 (Propuesta Técnica).
- ✓ La Comisión de Adquisición realizará la adjudicación a el o los postores según el Art. 18 del Reglamento, el cual estipula lo siguiente:

Evaluación Económica y Otorgamiento de la Buena Pro:

El Otorgamiento de la Buena Pro se sujetará al siguiente procedimiento:

- La comisión procede a evaluar las propuestas económicas de los postores cuyas propuestas técnicas resultaron calificadas, las que podrán contener los decimales que fueren necesarios





para su precisión, y descalificar a aquellas que se encuentren fuera de los márgenes del Valor Referencial.

2. Se clasificarán las ofertas económicas válidas de menor a mayor precio ofertado.
3. Se otorgará la Buena Pro al postor que ofrezca un menor precio, adquiriéndole la cantidad que ofertó.
4. En el orden de prelación determinado en el numeral 2, se procederá a otorgar la Buena Pro a los postores adquiriéndoles la cantidad que ofrezcan, hasta completar lo requerido.
5. De no ser posible adquirir la totalidad de los productos alimenticios materia del proceso de adquisición, la Comisión de Adquisición deberá proceder a convocar un proceso de adquisición por el saldo no adjudicado.

Deberá observar que la(s) cantidad(es) de alimento(s) a adjudicar no exceda(n) a la(s) establecida(s) en las presentes Bases.

En casos de empate en precios, la Comisión efectuará una distribución equitativa entre los postores.

13. SUSCRIPCIÓN DE CONTRATOS

- ✓ Los postores adjudicados tendrán un plazo máximo de (03) días hábiles, para la firma del contrato, a partir del día siguiente de la adjudicación; ante el incumplimiento de lo expresado anteriormente, por parte del postor, la Municipalidad procederá de acuerdo al último párrafo del artículo 19 del Reglamento de la Ley N° 27767.
- ✓ Los contratos serán suscritos por el Gerente Municipal de la Municipalidad Provincial del Santa y por el productor individual o su representante en caso de haberse presentado en forma agrupada o a través de sus Organizaciones de Base o Empresas de Productores, o también por el titular de la empresa, debidamente acreditado, a quién se le adjudicó la Buena Pro.
- ✓ En caso se adjudique a un mismo postor un monto menor a (S/35,000.00), deberá presentar una declaración jurada simple de no encontrarse inhabilitado para contratar con el Estado.
- ✓ En caso de haber sido favorecido como productor agropecuario organizado, se presentará una declaración jurada simple de modo personal e individual.
- ✓ En caso exceda dicho monto, presentará su constancia de no estar inhabilitado para contratar con el estado, en la Sub Gerencia de Logística de la MPS, en Jr. Enrique palacios N° 341-343.
- ✓ Transcurrida la fecha fijada para la suscripción del contrato sin la concurrencia del (los) postor (es) ganador (es) se dejará sin efecto el otorgamiento de la buena pro, notificándose al postor (es). La entidad comunicará al (a los) postor (es) que ocuparon los siguientes lugares en el orden de prelación.
- ✓ Declaración jurada donde se compromete a cumplir con la entrega del producto de acuerdo a su propuesta técnica y económica, así como también de no tener impedimento para contratar con el Estado.

14. CONDICIONES BÁSICAS PARA GARANTIZAR LA PRESTACIÓN

El contratista es el único responsable ante la Entidad por el cumplimiento de las prestaciones a su cargo y bajo las condiciones establecidas por las presentes Bases, no pudiendo transferir esas responsabilidades a los transportistas, a otras entidades o terceros en general.

El postor deberá someterse estrictamente a la presente sección de las Bases; asimismo deberá indicar las Especificaciones Técnicas del producto ofertado señalando marca del producto, fecha de entrega, lugar de entrega.

15. DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro deberá presentar dentro de los plazos establecidos, mediante Trámite documentario de la entidad, los siguientes documentos:

Handwritten signature



- Declaración Jurada de no encontrarse inhabilitado para contratar con el estado.
- Código de cuenta Interbancaria (CCI) o, en el caso de contratista no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- Detalle de los precios unitarios ofertados.

16. PLAZO PARA EL PAGO

La Entidad se compromete a efectuar el pago al contratista en un plazo máximo de 15 días calendarios de otorgada la conformidad de recepción de la prestación y de acuerdo a las transferencias realizadas por el MEF.

En caso hubiera demora en las transferencias por concepto de Programas de Apoyo Alimentario y Compensación Social, el pago se efectuará después de realizada la transferencia. Esta demora no generará el pago de intereses.

17. REAJUSTE DE LOS PAGOS

Durante la vigencia del contrato los precios se mantendrán fijos y no estarán sujetos a reajuste alguno.

18. DE LA REDUCCION DE LA PRESTACION

En caso, las transferencias por concepto de Programas de Apoyo Alimentario y Compensación Social para el Año Fiscal 2023 sean menores a las transferencias para el Año Fiscal 2022, se podrá reducir la ejecución de la prestación hasta por los montos transferidos.

19. DE LA ENTREGA ANTICIPADA DE LOS PRODUCTOS

A solicitud de la entidad (área usuaria) se podrán entregar los bienes antes de la fecha establecida en el cronograma de entregas.

20. DISPOSICION FINAL

En todo lo no previsto en las presentes bases se aplicará lo establecido en la Ley N° 27767 y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 002-2004-MIMDES, supletoriamente lo establecido en la Ley de Contrataciones del Estado aprobado mediante ley N° 30225 y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 350-2015-EF y modificatorias; así como por las disposiciones legales vigentes.

Handwritten signature





DETERMINACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN

DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

"ADQUISICIÓN DE ARROZ PILADO CORRIENTE, LENTEJA MARRÓN, HABAS ENTERAS, FRIJOL CASTILLA, ACEITE VEGETAL, CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL, CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE. PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA"



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES ADQUISICIÓN DE ARROZ PILADO CORRIENTE PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA.

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación de suministro de bienes adquisición de arroz pilado corriente para el programa de complementación alimentaria de la municipalidad provincial del Santa.

II. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación tiene por finalidad adquirir los insumos para abastecer con una ración alimentaria de 136 comedores populares. El Programa de Complementación Alimentaria (comedores populares, adultos en riesgo, hogares albergues y obras comunales), tiene por objetivo otorgar un complemento alimentario a la población en situación de pobreza extrema, así como también en riesgo moral y de salud, con la finalidad de mejorar la calidad de vida de la población permitiendo ayudar a elevar los niveles nutricionales. Enmarcado bajo el ámbito de la Ley 27767 y su reglamento, DECRETO SUPREMO N°002-2004-MIMDES que Aprueba el Reglamento de la Ley N°27767 – Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, con la finalidad de adquirir productos alimenticios de consumo directo de buena calidad y que cumplan con todas las condiciones sanitarias, requeridos para la atención de los beneficiarios.

OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

a. Objetivo general

Mejorar el nivel nutricional de los sectores más vulnerables y contribuir a mejorar con la calidad de los alimentos otorgados a la población, que por su precaria situación económica no estaría en condiciones de atender sus necesidades básicas, y así prevenir la desnutrición y fomentar la participación de la comunidad organizada.

b. Objetivos específicos

Entregar los productos de calidad gratuitamente a los beneficiarios de la provincia del Santa para la atención del Programa de Complementación Alimentaria.



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

III. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

a. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES

REQUERIMIENTO TOTAL DE ALIMENTOS DE LA MODALIDAD PCA PERIODO 2023				
ITE M	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	CANTIDADES	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
1	ARROZ PILADO CORRIENTE	273324.5	kg.	Saco de 50 kg.
	ARROZ PILADO CORRIENTE	31087.5	kg.	Saco de 7.5 kg.

Ficha técnica en el Anexo N°1.

IV. TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso y paredes, el techo debe ser cerrado, teniendo cuidado de la exposición al sol o algún otro agente contaminante hacia los productos, evitando su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deberán limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables. El contratista se compromete a la entrega de los productos, el transporte de los mismos, la manipulación y demás actos relacionados acorde con las disposiciones del Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas y demás normatividad sanitaria aplicable y normas técnicas peruanas. Sobre el transporte de los insumos, deberán contar con vehículos acondicionados para el traslado de los alimentos, considerando las especificaciones detalladas en el Artículo N° 75 del D.S. N° 007-98-SA. Si el transporte de alimentos no reúne lo solicitado por las normas sectoriales de salud e inocuidad, serán motivo de rechazo del producto.

El producto debe ser distribuido en camiones especialmente acondicionados, directamente desde la planta o almacén del contratista/fabricante, a los almacenes de la entidad de acuerdo al cronograma previamente establecido.

El producto será puesto en el almacén de la entidad y antes ha debido pasar por el control de calidad, con análisis físico-químico, toxicológico, organoléptico y microbiológico por cada lote que ingrese a almacén, el mismo que será hecho por un laboratorio especializado en productos de esta naturaleza y estar debidamente reconocido.





V. CONTROL DE CALIDAD Y CONDICIONES DEL SUMINISTRO, EL CONTRATISTA DEBERÁ ENTREGAR LOS DOCUMENTOS SOLICITADOS EN CADA ENTREGA DEL BIEN ALIMENTARIO

> ARROZ PILADO CORRIENTE POR 50 KG

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, de Arroz pilado corriente mejorado, emitido por DIGESA, a nombre del postor, vida útil de producto 12 meses; (debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso).
- Certificado o constancia de productor Agrícola, otorgado por el MIDAGRI o sus sedes desconcentradas a nivel nacional al productor de la materia prima, que contemple mínimamente los datos del productor, del cultivo y la ubicación de la parcela, adicionalmente puede contar con información del tamaño de la parcela y/o la producción estimada. A la vez deberá indicar el número de proceso y entidad convocante.
- El titular del documento indicado en el punto, b), debe emitir el comprobante requerido de pago. Y debe estar registrado como productor en el padrón de productores Agrarios – PPA del MIDAGRI y/o Registro como productor en el catálogo virtual de productos Agrarios del MIDAGRI.
- Copia del Certificado de inscripción o reinscripción en el Registro de la Micro y Pequeña Empresa –REMYPE.

> ARROZ PILADO CORRIENTE POR 7.5 KG

- Copia simple del Registro Sanitario del producto, de Arroz pilado corriente mejorado, emitido por DIGESA, a nombre del postor, vida útil de producto 12 meses; (debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso).
- Certificado o constancia de productor Agrícola, otorgado por el MIDAGRI o sus sedes desconcentradas a nivel nacional al productor de la materia prima, que contemple mínimamente los datos del productor, del cultivo y la ubicación de la parcela, adicionalmente puede contar con información



[Handwritten signature]



del tamaño de la parcela y/o la producción estimada. A la vez deberá indicar el número de proceso y entidad convocante.

- El titular del documento indicado en el punto, b), debe emitir el comprobante requerido de pago. Y debe estar registrado como productor en el padrón de productores Agrarios – PPA del MIDAGRI y/o Registro como productor en el catálogo virtual de productos Agrarios del MIDAGRI.
- Copia del Certificado de inscripción o reinscripción en el Registro de la Micro y Pequeña Empresa –REMYPE.

[Handwritten signature]



SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Suma alzada

[Handwritten signature]





VII. PLAZO DE ENTREGA

DESCRIPCION DEL PRODUCTO	CRONOGRAMA DE ENTREGA				CANTIDAD TOTAL	UND. DE MEDIDA
	1ERA	2DA	3ERA	4TA		
	A LOS (5) DIAS CALENDARIOS, DE LA FIRMA DEL CONTRATO	A LOS SESENTA (60) DIAS CALENDARIOS, DE LA PRIMERA ENTREGA	A LOS SESENTA (60) DIAS CALENDARIOS, DE LA SEGUNDA ENTREGA	A LOS SESENTA (60) DIAS CALENDARIOS, DE LA TERCERA ENTREGA		
ARROZ PILADO CORRIENTE - SACO DE 50 KILOGRAMOS	61200	71100	71224.5	69800	273324.5	KG
ARROZ PILADO CORRIENTE - SACO DE 7.5 KILOGRAMOS	0	6217.5	12435	12435	31087.5	KG

El plazo de entrega es referencial, pudiendo la entidad solicitar al proveedor la entrega de los productos según su necesidad.
La solicitud por parte de la entidad debe realizarse con una semana de anticipación.



VIII. LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega para los bienes solicitados será en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria, según el siguiente detalle:

- ✓ Almacén del Programa de Complementación Alimentaria: Av. Universitaria N° 252 Urb. Bellamar - Nuevo Chimbote (ex mercado del pueblo) en horario de 7:30 a.m. a 4:00 p.m. de lunes a viernes.
- ✓ 02 fotocopias de la orden de compra.
- ✓ Guía de remisión del producto firmadas por el contratista, en original y copia.
- ✓ Antes de recepcionar los productos alimentarios: Arroz pilado corriente, se debe entregar la documentación correspondiente.

IX. ROTULADO DE LOS ITEMS (BIENES)

• ARROZ PILADO CORRIENTE POR 50 KG

Los envases de arroz pilado corriente, deberá cumplir con lo indicado en la NTP 205.011:2021. El producto arroz pilado corriente - por 50 kg deberá tener 12 meses de vida útil.

La información que debe contener el rotulado del producto es:

- a) El nombre del producto, indicando la clase o variedad.
- b) El grado de calidad: "corriente".
- c) El contenido neto expresado en kilogramos.
- d) Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.
- e) Número del Registro Sanitario.
- f) El país de origen.
- g) La identificación del lote.
- h) El mes y año de envasado.
- i) El mes y año de vencimiento.

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





Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

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

X. PRESENTACIÓN DE LOS ITEMS (BIENES)

• ARROZ PILADO CORRIENTE – EN SACO POR 50 KG

El arroz pilado corriente, deberá ser envasado en sacos cocido de polipropileno tejido laminado que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del alimento, los mismos que 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.

Estos envases serán de sacos cocido de polipropileno tejido laminado de primer uso, del mismo tamaño, que contengan el peso exacto de 50 kg.

- Modalidad (comedores populares, y Hogares Albergues) sacos por 50 kilogramos
- La clase de la calidad, con la longitud del grano más de 6.6 mm.



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento.
- Se encuentren bien cocidos o sellados.
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Faciliten los muestreos e inspecciones.
- No contengan monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos que establezca el Ministerio de Salud.

Para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los sacos deberá ser del mismo tamaño:

- Estructura del envase: polipropileno tejido laminado.
- Color: transparente.
- Peso mínimo del envase: 75 gr.
- Tejido: trama 10 cintas/pulgada.

Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES	REFERENCIA
Granos quebrados	20% máximo	NTP 205.011.2021 ARROZ. Arroz corriente mejorado variedad NIR clase corriente elaborado. Requisitos
Granos tizosos totales	8% máximo	
Granos dañados	1% máximo	
Nelen y polvillo	Ausente	
Lustre	Ligeramente pulido	
Color	Ligeramente crema	
Libre de excremento de roedores u otros.		
Debe estar exento de insectos vivos, muertos o sus huevos, granos mohosos, germinados, picados o sucios, causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos.		

• ARROZ PILADO CORRIENTE – EN SACO POR 7.5 KG

El arroz pilado corriente, deberá ser envasado en sacos cocido de polipropileno tejido laminado que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del alimento, los mismos que 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.

Estos envases serán de sacos cocido de polipropileno tejido laminado de primer uso, del mismo tamaño, que contengan el peso exacto de 7.5 kg.

- Modalidad (Personas Discapacitadas y VIH) sacos por 7.5 kilogramos
- La clase de la calidad, con la longitud del grano más de 6.6 mm.





Dimensión variable

<p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA</p> <p></p> <p>ARROZ PILADO CORRIENTE</p> <p>Programa de Complementación Alimentaria</p> <p>(MODALIDAD PCA)</p> <p>Distribución gratuita</p> <p>Registro sanitario:</p> <p>Producción y envasado por:</p> <p>Peso neto:</p> <p>Fecha de producción:</p> <p>Fecha de vencimiento:</p> <p>Código o número de lote:</p> <p>Almacenar en ambiente seco y fresco:</p>	<p>Marca:</p> <p>PRODUCTO PERUANO</p> <p>Registro Industrial:</p> <p>Fabricado y envasado por:</p> <p>Registro sanitario:</p> <p>Dirección:</p> <p>Composición:</p> <p>Información nutricional:</p> <p>Envase reducido</p> <p>CEBOSERVISIO EN LUGAR (PESCO Y SUCO)</p>
---	--

Dimensión variable

• **ARROZ PILADO CORRIENTE POR 7.5 KG**

Los envases de arroz pilado corriente – deberá cumplir con lo indicado en la NTP 205.011:2021. El producto arroz pilado corriente – por 7.5 kg deberá tener 12 meses de vida útil.

La información que debe contener el rotulado del producto es:

- El nombre del producto, indicando la clase o variedad.
- El grado de calidad: "corriente".
- El contenido neto expresado en kilogramos.
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.
- Número del Registro Sanitario.
- El país de origen.
- La identificación del lote.
- El mes y año de envasado.
- El mes y año de vencimiento.



- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento.
- Se encuentren bien cocidos o sellados.
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Faciliten los muestreos e inspecciones.
- No contengan monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos que establezca el Ministerio de Salud.

Para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los sacos deberá ser del mismo tamaño:

- Estructura del envase: polipropileno tejido laminado.
- Color: transparente.
- Peso mínimo del envase: 75 gr.
- Tejido: trama 10 cintas/pulgada.

Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES	REFERENCIA
Granos quebrados	20% máximo	NTP 205.011.2021 ARROZ.
Granos tizosos totales	8% máximo	
Granos dañados	1% máximo	
Nelen y polvillo	Ausente	
Lustre	Ligeramente pulido	Arroz corriente mejorado
Color	Ligeramente crema	
Libre de excremento de roedores u otros.		variedad NIR clase corriente elaborado.
Debe estar exento de insectos vivos, muertos o sus huevos, granos mohosos, germinados, picados o sucios. causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos.		
		Requisitos

XI. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

• **ADELANTOS**

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de arroz pilado corriente.

• **CONFORMIDAD DE LOS BIENES**

La conformidad estará a cargo del Órgano Desconcentrado Programa de Complementación Alimentaria, para lo cual se requiere: El informe del jefe del Programa de Complementación Alimentaria, del encargado de control de calidad





y del responsable del área de almacén, emitiendo la conformidad de los bienes recibidos.

FORMAS DE PAGO

La entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista según el cronograma de entrega de los bienes, previa conformidad de la recepción del bien. Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación:

- ✓ Recepción de las guías de remisión, por parte del almacén del Programa de Complementación Alimentaria.
- ✓ Comprobante de pago.
- ✓ El informe del jefe del Programa de Complementación Alimentaria, del encargado de control de calidad y del responsable del área de almacén, emitiendo la conformidad de los bienes recibidos.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes con atención a la subgerencia de logística y patrimonio de la Municipalidad Provincial del Santa - Jr. Enrique Palacios N° 341-343 - Casco Urbano - Distrito de Chimbote- Provincia del Santa - Departamento de Ancash.

REAJUSTE DE LOS PAGOS

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de arroz pilado corriente.

PENALIDADES

Penalidad por incumplimiento

En caso de incumplimiento injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad aplicará al contratista la penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al cinco por ciento (5%) del monto contractual que debió entregarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta o del pago final.

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

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.05 \times \text{Monto del Contrato}}{F \times \text{Plazo en días}}$$



[Handwritten signature]



En las instalaciones del PCA-MPS al momento de la entrega del producto, el personal contratado para la estiba y desestiba (por parte del proveedor) deberá contar con los implementos de bioseguridad (mameluco blanco, guantes, mascarillas, cofia para el cabello, zapatos o zapatillas), así como también con carnet sanitario en cumplimiento de los requisitos de los manipuladores de alimentos de acuerdo a Capítulo II - De los manipuladores de alimentos - D.S. N° 007-98-SA.

XIII. CLAÚSULA DE ANTICORRUPCIÓN

El PROVEEDOR acepta expresamente que no lleva a cabo acciones que están prohibidas por las leyes anticorrupción, sin limitar lo anterior, el PROVEEDOR se obliga a no efectuar ningún pago, ni ofrecerá ni transferirá algo de valor a un establecido de manera que pudiese violar las leyes anticorrupción sin restricción alguna.

En forma especial, el PROVEEDOR declara con carácter de declaración jurada que no se encuentra inmerso en algún proceso de carácter penal vinculado a presuntos ilícitos penales contra el Estado Peruano, constituyendo su declaración la firma del mismo del contrato; estos son los términos de referencia que forman parte integrante.



XIV. CONFIDENCIALIDAD

El contratista deberá guardar confidencialidad sobre los aspectos relacionados a la prestación, no encontrándose autorizado por la entidad para la divulgación de información.

El contratista deberá mantener a perpetuidad la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de cualquier información y documentación a la que se tenga acceso a consecuencia del procedimiento de selección y la ejecución del contrato, quedando prohibida revelarla a terceros.

[Handwritten signature]





ANEXO 01



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
El arroz pilado corriente, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muerlos o en cualquiera de sus estados fisiológicos, exentos de sustancias que representen un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, azúcares de helén y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.5 de la NTP 205.011.2021.

De acuerdo a la longitud del grano, el arroz pilado corriente 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), estén 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 5.4.1.1 de la NTP 205.011.2021.

Y presentará las siguientes características:

CALIDAD		
Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.5 de la NTP de la referencia.	
Clase y longitud	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.2.1 y tabla 1 de la NTP de la referencia, según la clase de arroz pilado corriente a comercializar.	NTP 205.011.2021 ARROZ, Arroz elaborado. Requisitos 3ª Edición
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.3 y tabla 2 para el arroz pilado corriente 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 - DGEIA, autoridad nacional competente.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificaciones y regulación complementaria

El presente documento es una copia impresa del Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificaciones y regulación complementaria.

Versión 07

Página 1 de 2





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 requiriendo según lo establecido en la Tabla 1 de la NTP 205 011:2021; por ejemplo: Arroz pilado corriente largo, arroz pilado corriente mediano o arroz pilado corriente corto.

2.2. Envase y/o embalaje

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

El envase deberá corresponder al estandarizado 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 arroz pilado corriente 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 Técnica y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento, permitiendo los envases deben ser fabricados con materiales que no tengan olores y 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 cerramiento, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de portores.

2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado corriente, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificaciones, deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NTP 001 2019 Requisitos para el etiquetado de preenvasados. 5ª Edición Actualizado, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205 011:2021:

- nombre comercial (arroz pilado corriente);
- tipo de arroz (arroz pilado);
- grado del arroz;
- 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 debe 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

De-

Para 2023, 14 de Mayo
N° 001-2023-MPS-CA

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

Versión 07

Página 2 de 2



CASTILLA

3.1.1. LENTEJA MARRÓN, HABAS ENTERAS, FRIJOL



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES ADQUISICIÓN DE FRIJOL CASTILLA, LENTEJA MARRÓN, HABA ENTERA SECA PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA.

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación de suministro de bienes adquisición de frijol castilla, lenteja marrón, haba entera seca para el programa de complementación alimentaria de la municipalidad provincial del Santa.

II. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación tiene por finalidad adquirir los insumos para abastecer con una ración alimentaria de 136 comedores populares. El Programa de Complementación Alimentaria (comedores populares, adultos en riesgo, hogares albergues y obras comunales), tiene por objetivo otorgar un complemento alimentario a la población en situación de pobreza extrema, así como también en riesgo moral y de salud, con la finalidad de mejorar la calidad de vida de la población permitiendo ayudar a elevar los niveles nutricionales. Enmarcado bajo el ámbito de la Ley 27767 y su reglamento, DECRETO SUPLENTO N°002-2004-MIMDES que Aprueba el Reglamento de la Ley N°27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, con la finalidad de adquirir productos alimenticios de consumo directo de buena calidad y que cumplan con todas las condiciones sanitarias, requeridos para la atención de los beneficiarios.

III. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

a. Objetivo general

Mejorar el nivel nutricional de los sectores más vulnerables y contribuir a mejorar con la calidad de los alimentos otorgados a la población, que por su precaria situación económica no estaría en condiciones de atender sus necesidades básicas, y así prevenir la desnutrición y fomentar la participación de la comunidad organizada.

b. Objetivos específicos

Entregar los productos de calidad gratuitamente a los beneficiarios de la provincia del Santa para la atención del Programa de Complementación Alimentaria.





IV. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

a. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES

ITE M	REQUERIMIENTO TOTAL DE ALIMENTOS DE LA MODALIDAD PCA PERIODO 2023			
	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	CANTIDADES	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
1	FRIJOL CASTILLA	8840	kg.	Bolsa de 1 kg / saco x 50 kg
	LENTEJA MARRÓN	19716.7	kg.	Bolsa de 1 kg / saco x 50 kg
	HABA ENTERA SECA	12240	kg.	Bolsa de 1 kg / saco x 50 kg

Ficha técnica en el Anexo N°1.

V. TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso y paredes, el techo debe ser cerrado, teniendo cuidado de la exposición al sol o algún otro agente contaminante hacia los productos, evitando su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deberán limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables. El contratista se compromete a la entrega de los productos, el transporte de los mismos, la manipulación y demás actos relacionados acorde con las disposiciones del Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas y demás normatividad sanitaria aplicable y normas técnicas peruanas. Sobre el transporte de los insumos, deberán contar con vehículos acondicionados para el traslado de los alimentos, considerando las especificaciones detalladas en el Artículo N° 75 del D.S. N° 007-98-SA. Si el transporte de alimentos no reúne lo solicitado por las normas sectoriales de salud e inocuidad, serán motivo de rechazo del producto.

El producto debe ser distribuido en camiones especialmente acondicionados, directamente desde la planta o almacén del contratista/fabricante, a los abacenes de la entidad de acuerdo al cronograma previamente establecido.

El producto será puesto en el almacén de la entidad y antes ha debido pasar por el control de calidad, con análisis físico-químico, toxicológico, organoléptico y



microbiológico por cada lote que ingrese a almacén, el mismo que será hecho por un laboratorio especializado en productos de esta naturaleza y estar debidamente reconocido.

VI. CONTROL DE CALIDAD Y CONDICIONES DEL SUMINISTRO, EL CONTRATISTA DEBERÁ ENTREGAR LOS DOCUMENTOS SOLICITADOS EN CADA ENTREGA DEL BIEN ALIMENTARIO

➤ FRIJOL CASTILLA

- Copia de Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA.
- Certificado o constancia de productor Agrícola, otorgado por el MIDAGRI o sus sedes desconcentradas a nivel nacional al productor de la materia prima, que contemple mínimamente los datos del productor, del cultivo y la ubicación de la parcela, adicionalmente puede contar con información del tamaño de la parcela y/o la producción estimada. A la vez deberá indicar el número de proceso y entidad convocante.
- El titular del documento indicado en el punto, b), debe emitir el comprobante requerido de pago. Y debe estar registrado como productor en el padrón de productores Agrarios -- PPA del MIDAGRI y/o Registro como productor en el catálogo virtual de productos Agrarios de MIDAGRI.
- Copia del certificado de inscripción o reinscripción en el Registro de la Micro y Pequeña Empresa -- REMYPE.

➤ LENTEJA MARRÓN

- Copia de Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA.
- Certificado o constancia de productor Agrícola, otorgado por el MIDAGRI o sus sedes desconcentradas a nivel nacional al productor de la materia prima, que contemple mínimamente los datos del productor, del cultivo y la ubicación de la parcela, adicionalmente puede contar con información del tamaño de la parcela y/o la producción estimada. A la vez deberá indicar el número de proceso y entidad convocante.





- c) El titular del documento indicado en el punto, b), debe emitir el comprobante requerido de pago. Y debe estar registrado como productor en el padrón de productores Agrarios – PPA del MIDAGRI y/o Registro como productor en el catálogo virtual de productos Agrarios de MIDAGRI.
- d) Copia del certificado de inscripción o reinscripción en el Registro de la Micro y Pequeña Empresa – REMYPE.

➤ HABA ENTERA SECA

- a) Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria -- SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.
- b) Certificado o constancia de productor Agrícola, otorgado por el MIDAGRI o sus sedes desconcentradas a nivel nacional al productor de la materia prima, que contemple mínimamente los datos del productor, del cultivo y la ubicación de la parcela, adicionalmente puede contar con información del tamaño de la parcela y/o la producción estimada. A la vez deberá indicar el número de proceso y entidad convocante.
- c) El titular del documento indicado en el punto, b), debe emitir el comprobante requerido de pago. Y debe estar registrado como productor en el padrón de productores Agrarios – PPA del MIDAGRI y/o Registro como productor en el catálogo virtual de productos Agrarios de MIDAGRI.
- d) Copia del certificado de inscripción o reinscripción en el Registro de la Micro y Pequeña Empresa – REMYPE.

VII. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Suma alzada

70



VIII. PLAZO DE ENTREGA

DESCRIPCION DEL PRODUCTO	CRONOGRAMA DE ENTREGA				CANTIDAD TOTAL	UND. DE MEDIDA
	1ERA	2DA	3ERA	4TA		
	A LOS (5) DIAS CALENDARIOS, DE LA FIRMA DEL CONTRATO	A LOS SESENTA (60) DIAS CALENDARIOS, DE LA PRIMERA ENTREGA	A LOS SESENTA (60) DIAS CALENDARIOS, DE LA SEGUNDA ENTREGA	A LOS SESENTA (60) DIAS CALENDARIOS, DE LA TERCERA ENTREGA		
FRIJOL CASTILLA - BOLSA DE 1 KGS/ACO DE 50 KG	2040	2040	2040	2720	8840	KG
LENTEJA MARRON - BOLSA DE 1 KGS/ACO DE 50 KG	4080	5415.90	5415.90	4804.89	19716.7	KG
HABA ENTERA SECA - BOLSA DE 1 KGS/ACO DE 50 KG	2040	4080	4080	2040	12240	KG

El plazo de entrega es referencial, publicado la entidad solicitar al proveedor la entrega de los productos según su necesidad. La solicitud por parte de la entidad debe realizarse con una semana de anticipación.



IX. LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega para los bienes solicitados será en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria, según el siguiente detalle:

- ✓ Almacén del Programa de Complementación Alimentaria: Av. Universitaria N° 252 Urb. Bellamar – Nuevo Chimbote (ex mercado del pueblo) en horario de 7:30 a.m. a 4:00 p.m. de lunes a viernes.
- ✓ 02 fotocopias de la orden de compra.
- ✓ Guía de remisión del producto firmadas por el contratista, en original y copia.
- ✓ Antes de recepcionar los productos alimentarios: frijol castilla, lenteja marrón, haba entera seca se debe entregar la documentación correspondiente.

X. ROTULADO DE LOS ITEMS (BIENES)

➤ FRIJOL CASTILLA

En el rotulado de los envases del frijol castilla calidad 2 – superior deberá cumplir con lo indicado en la NTP 205.015:2015/ COR 1:2016. El producto frijol castilla calidad 2 – superior deberá tener 12 meses de vida útil.

La información que debe contener el rotulado del producto es:

- a) Nombre del producto.
- b) El grado de calidad: “grado 2 – superior”.
- c) 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.
- d) El contenido neto en kilogramos.
- e) Fecha de producción.
- f) Fecha de vencimiento.
- g) Código o número de lote.
- h) Condiciones de almacenar en lugar fresco y seco.
- i) Número de autorización sanitaria de establecimiento emitido por SENASA.
- j) Código de rastreabilidad generado en el procesamiento de alimento.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, ni otras tintas que se desprendan fácilmente.



Diagrama de rotulado de productos alimentarios. El diagrama muestra un formato rectangular dividido en secciones. A la izquierda, se indica 'Dimensión variable' horizontalmente. A la derecha, se indica 'Dimensión variable' verticalmente. El formato contiene:

- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA** (con logo)
- FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 SUPERIOR**
- Programa de Complementación Alimentaria
- (MODALIDAD PCA)
- Distribución gratuita
- Registro sanitario:
- Producido y envasado por:
- Peso neto:
- Fecha de producción:
- Fecha de vencimiento:
- Código o número de lote:
- Almacenar en ambiente seco y fresco:

En la parte derecha, se indica 'Marca:' y 'PRODUCTO PERMANENTE'. Debajo de 'Marca:', se indica 'Registro Industrial', 'Fabricado y envasado por:', 'Registro sanitario:', 'Dirección:', 'Composición:', 'Información nutricional:'. Debajo de 'PRODUCTO PERMANENTE', se indica 'Preservar calidad', 'CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO'.

➤ LENTEJA MARRÓN

En el rotulado de los envases de la lenteja marrón calidad 2 – superior deberá cumplir con lo indicado en la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019). El producto lenteja marrón calidad 2 – superior deberá tener 12 meses de vida útil.

La información que debe contener el rotulado del producto es:

- a) Nombre del producto.
- b) El grado de calidad: “grado 2 – superior”.
- c) 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.
- d) El contenido neto en kilogramos.
- e) Fecha de producción.
- f) Fecha de vencimiento.
- g) Código o número de lote.
- h) Condiciones de almacenar en lugar fresco y seco.
- i) Número de autorización sanitaria de establecimiento emitido por SENASA.
- j) Código de rastreabilidad generado en el procesamiento de alimento.



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Descentralizado
Programa de Complementación Alimentaria

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, ni otras tintas que se desprendan fácilmente.

➤ HABA ENTERA SECA

En el rotulado de los envases del haba entera seca – calidad segunda deberá cumplir con lo indicado en la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019). El producto haba entera seca – calidad segunda deberá tener 12 meses de vida útil.

La información que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del producto.
- El grado de calidad: "calidad segunda".
- 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.



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Descentralizado
Programa de Complementación Alimentaria

- El contenido neto en kilogramos.
- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento.
- Código o número de lote.
- Condiciones de almacenar en lugar fresco y seco.
- Número de autorización sanitaria de establecimiento emitido por SENASA.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento de alimento.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, ni otras tintas que se desprendan fácilmente.



XI. PRESENTACIÓN DE LOS ITEMS (BIENES)

> FRIJOL CASTILLA – CALIDAD 2 SUPERIOR EN BOLSA 1 KG EN SACO POR 50 KG

Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034 – 2008 – AG.

El frijol castilla calidad 2 – superior, el diámetro del grano es mayor o igual que 7.5 mm.

Características	Grado de Calidad Primera	Referencia
Grano infectado	0.00	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS, Frijol castilla, Requisitos
Grano picado		
Grano partido o quebrado Max	1.00	
Grano descascarado (*) Max	1.00	
Grano arrugado Max.	1.50	
Grano quemado Max.	0.20	
Materias extrañas (*) Max.	0.10	
Variedad contrastante Max.	1.00	
Total Max.	4.80	

El frijol castilla calidad 2 – superior, deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 y su técnica 1:2018, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales al producto.

La presentación empaque primario en bolsa de polietileno x 1 kilogramo de Frijol Castilla calidad 2 – superior y el empaque secundario en presentación en sacos de polipropileno tejido laminado x 50 kilogramos, sellado en ambos extremos (termo sellado). El frijol castilla, deberá ser envasado tomando en consideración lo Establecido en las Normas Codex: “CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos”, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del frijol castilla deberá cumplir con lo especificado en la NTP 399. 163-1, estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables.



> LENTEJA MARRÓN – CALIDAD 2 SUPERIOR EN BOLSA 1 KG EN SACO POR 50 KG

Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034 – 2008 – AG.

La lenteja marrón calidad 2 – superior, (calibre 1) con el diámetro del grano es mayor o igual que 7.5 mm.

La lenteja calidad 2 – superior, deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 y su técnica 1:2018, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales al producto.

Características	Grado de Calidad Primera	Referencia
Grano infectado	0.00	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS, Lenteja marrón, Requisitos
Grano picado		
Grano partido o quebrado Max	1.00	
Grano descascarado (*) Max	1.00	
Grano arrugado Max.	1.50	
Grano quemado Max.	0.20	
Materias extrañas (*) Max.	0.10	
Variedad contrastante Max.	1.00	
Total Max.	4.80	

La presentación empaque primario en bolsa de polietileno x 1 kilogramo de lenteja marrón calidad 2 – superior y el empaque secundario en presentación en sacos de polipropileno tejido laminado x 50 kilogramos, sellado en ambos extremos (termo sellado). La lenteja marrón, deberá ser envasado tomando en consideración lo Establecido en las Normas Codex: “CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos”, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase de la lenteja marrón deberá cumplir con lo especificado en la NTP 399. 163-1, estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables.

> HABA ENTERA SECA – CALIDAD SEGUNDA EN BOLSA 1 KG SACO POR 50 KG

Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034 – 2008 – AG.

El haba entera seca calidad segunda, (calibre 2) de 10 a 12 habas.





El *haba entera seca calidad segunda*, deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 y su técnica 1:2018, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales al producto.

La presentación empaque primario en bolsa de polietileno x 1 kilogramo del *haba entera seca* y el empaque secundario en presentación en sacos de polipropileno tejido laminado x 50 kilogramos, sellado en ambos extremos (termo sellado). El *haba entera seca*, deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos", de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del *haba entera seca* deberá cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1, estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables.

XII. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

• ADELANTOS

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de frijol castilla, lenteja marrón, *haba entera seca*.

• CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La conformidad estará a cargo del Órgano Desconcentrado Programa de Complementación Alimentaria, para lo cual se requiere: El informe del jefe del Programa de Complementación Alimentaria, del encargado de control de calidad y del responsable del área de almacén, emitiendo la conformidad de los bienes recibidos.

• FORMAS DE PAGO

La entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista según el cronograma de entrega de los bienes, previa conformidad de la recepción del bien. Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación:

- ✓ Recepción de las guías de remisión, por parte del almacén del Programa de Complementación Alimentaria.
- ✓ Comprobante de pago.
- ✓ El informe del jefe del Programa de Complementación Alimentaria, del encargado de control de calidad y del responsable del área de almacén, emitiendo la conformidad de los bienes recibidos.



Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes con atención a la subgerencia de logística y patrimonio de la Municipalidad Provincial del Santa -- Jr. Enrique Palacios N° 341-343 -- Casco Urbano -- Distrito de Chimbote -- Provincia del Santa -- Departamento de Ancash.

• REAJUSTE DE LOS PAGOS

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de frijol castilla, lenteja marrón, *haba entera seca*.

• PENALIDADES

o Penalidad por incumplimiento

En caso de incumplimiento injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad aplicará al contratista la penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al cinco por ciento (5%) del monto contractual que debió entregarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta o del pago final.

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

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.05 \times \text{Monto del Contrato}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Dónde F (Factor) tendrá los siguientes valores:

- ❖ Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, F = 0.40
- ❖ Para plazos mayores a sesenta (60) días, F = 0.25

En caso que la penalidad por atraso llegase a alcanzar el cinco por ciento (5%) del monto total del contrato. La Entidad podrá optar por la resolución del contrato por incumplimiento.

o OTRAS PENALIDADES

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de frijol castilla, lenteja marrón *haba entera seca*.





• **RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad. La recepción conforme 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 el Estado y 173 de su reglamento.

• **CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS**

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes como la adquisición de frijol castilla, lenteja marrón, haba entera seca.

XIII. REGLAMENTOS TÉCNICOS SANITARIOS



Cumplir con los protocolos aprobados por MINSA y/o PRODUCE, de ser el caso, según correspondan en el marco de la reanudación de actividades económicas vinculadas a servicios de centros comerciales, conglomerados y tiendas por departamento, y por las medidas preventivas y de control sanitario para evitar la propagación del COVID-19, según Decreto Supremo N° 117-2020-PCM y sus disposiciones reglamentarias conexas. Cumplir con los lineamientos dispuestos por MINSA para evitar la propagación del COVID-19 según lo previsto en la Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA y sus modificaciones.

En las instalaciones del PCA-MPS al momento de la entrega del producto, el personal contratado para la estiba y desestiba (por parte del proveedor) deberá contar con los implementos de bioseguridad (mameluco blanco, guantes, mascarillas, cofia para el cabello, zapatos o zapatillas), así como también con carnet sanitario en cumplimiento de los requisitos de los manipuladores de alimentos de acuerdo a Capítulo II - De los manipuladores de alimentos - D.S. N° 007-98-SA.

XIV. CLAÚSULA DE ANTICORRUPCIÓN

El PROVEEDOR acepta expresamente que no lleva a cabo acciones que están prohibidas por las leyes anticorrupción, sin limitar lo anterior, el PROVEEDOR se obliga a no efectuar ningún pago, ni ofrecerá ni transferirá algo de valor a un

[Handwritten signature]



establecido de manera que pudiese violar las leyes anticorrupción sin restricción alguna.

En forma especial, el PROVEEDOR declara con carácter de declaración jurada que no se encuentra inmerso en algún proceso de carácter penal vinculado a presuntos ilícitos penales contra el Estado Peruano, constituyendo su declaración la firma del mismo del contrato; estos son los términos de referencia que forman parte integrante.

XV. CONFIDENCIALIDAD

El contratista deberá guardar confidencialidad sobre los aspectos relacionados a la prestación, no encontrándose autorizado por la entidad para la divulgación de información.

El contratista deberá mantener a perpetuidad la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de cualquier información y documentación a la que se tenga acceso a consecuencia del procedimiento de selección y la ejecución del contrato, quedando prohibida revelarla a terceros.



[Handwritten signature]





ANEXO 01



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FRÍJOL CASTILLA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica : FRÍJOL 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:

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN		
CALIDAD	REQUISITOS	REFERENCIA
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.
Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia.	Requisitos, 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015.2015COR 1:2016
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.	CORRIGENDA LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos, 1ª Edición
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Alimentaria 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 CXG 1-1989 (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 Técnica, 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,

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.
NTP 399.163-1 2017/ACT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA, 1ª Edición

Versión 07

Página 1 de 2





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 Compendio Técnico.

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 cierre, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de potajes.

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 Compendio Técnico:

- 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.



PD-

Alcaldía Municipal
Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

Versión 07



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</i> Medikus. 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, mohos e en cualquiera de sus estados, 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.	
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.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS, Lenteja. Requisitos. 2ª Edición
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.	Reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 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.

PD-

Alcaldía Municipal
Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

Versión 06





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.

Ficha técnica aprobada por:
N° 001-2023-MPS-CA
Fecha: 14/05/2023
Firma: [Firma]

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



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien:	HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica:	HABA SECA GRADO DE CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	El haba seca es el grano maduro procedente de la especie <i>Vicia faba</i> L.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El haba entera seca calidad primera deberá ser inocua y apropiada para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos y exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos), según el numeral 3.1 de la norma Codex Stan 171-1989(1995).

De acuerdo a su calibre, se clasificará según lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP 205.024:2014 y su corrigenda Cor1:2014:

Calibre	Número de granos por 28,3495 g (onza americana)	Calibre	Número de granos por 28,3495 g (onza americana)
1	9 habas	4	16 a 18 habas
2	10 a 12 habas	5	Mayor a 19 habas
3	13 a 15 habas		

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
CALIDAD		
Condiciones generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 6 de la NTP de la referencia	NTP 205.024:2014 CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos y su Corrigenda Cor1:2014
Uniformidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP de la referencia	
Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP de la referencia	
Santidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.3 y la tabla 1- Requisitos de santidad, aspecto y tolerancias para grado de calidad primera, de la NTP de la referencia	
Calibre	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP, según el calibre de haba seca entera de primera a contratar	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹	

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.





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 haba entera seca calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 205.024:2014 y su corrigenda Cor1:2014, por ejemplo: haba entera seca calidad primera de calibre 2.

2.2. Envase

El haba entera seca calidad primera deberá ser envasada según lo establecido en la Norma Codex: CAC/RCP 1-1969(2003), de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El envase que contiene al haba entera seca calidad primera debe ser de material inocuo y de primer uso, 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 su vida útil, según el numeral 11.1 de la NTP 205.024:2014 y su corrigenda Cor1:2014.

El haba entera seca calidad primera deberá ser envasada en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los envases deberán ser 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, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados según numeral 6 de la norma Codex Stan 171-1989(1995).

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

Los envases del haba seca calidad primera, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), deberán indicar en idioma español, lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205.024:2014 y su corrigenda Cor1:2014:

- El nombre del producto.
- El país de origen.
- El grado de calidad
- El peso neto, en kilogramos.
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, distribuidor, importador.
- El código o clave del lote.
- El mes y año de envasado.
- El mes y año de vencimiento.
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera
- 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



3.1.2. ACEITE VEGETAL



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES ADQUISICIÓN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA.

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación de suministro de bienes adquisición de aceite vegetal comestible para el programa de complementación alimentaria de la municipalidad provincial del Santa.

II. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación tiene por finalidad adquirir los insumos para abastecer con una ración alimentaria de 136 comedores populares. El Programa de Complementación Alimentaria (comedores populares, adultos en riesgo, hogares albergues y obras comunales), tiene por objetivo otorgar un complemento alimentario a la población en situación de pobreza extrema, así como también en riesgo moral y de salud, con la finalidad de mejorar la calidad de vida de la población permitiendo ayudar a elevar los niveles nutricionales. Enmarcado bajo el ámbito de la Ley 27767 y su reglamento, DECRETO SUPLENTO N°002-2004-MIMDES que Aprueba el Reglamento de la Ley N°27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, con la finalidad de adquirir productos alimenticios de consumo directo de buena calidad y que cumplan con todas las condiciones sanitarias, requeridos para la atención de los beneficiarios.

III. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

a. Objetivo general

Mejorar el nivel nutricional de los sectores más vulnerables y contribuir a mejorar con la calidad de los alimentos otorgados a la población, que por su precaria situación económica no estaría en condiciones de atender sus necesidades básicas, y así prevenir la desnutrición y fomentar la participación de la comunidad organizada.

b. Objetivos específicos

Entregar los productos de calidad gratuitamente a los beneficiarios de la provincia del Santa para la atención del Programa de Complementación Alimentaria.





IV. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

a. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES

ITE M	REQUERIMIENTO TOTAL DE ALIMENTOS DE LA MODALIDAD PCA PERIODO 2023			
	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	CANTIDADES	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	20148	litro	Botellas de 1 l
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	4145	litro	Botellas de ½ l

Ficha técnica en el Anexo N° 1.

V. TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso y paredes, el techo debe ser cerrado, teniendo cuidado de la exposición al sol o algún otro agente contaminante hacia los productos, evitando su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deberán limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables. El contratista se compromete a la entrega de los productos, el transporte de los mismos, la manipulación y demás actos relacionados acorde con las disposiciones del Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas y demás normatividad sanitaria aplicable y normas técnicas peruanas. Sobre el transporte de los insumos, deberán contar con vehículos acondicionados para el traslado de los alimentos, considerando las especificaciones detalladas en el Artículo N° 75 del D.S. N° 007-98-SA. Si el transporte de alimentos no reúne lo solicitado por las normas sectoriales de salud e inocuidad, serán motivo de rechazo del producto.

El producto debe ser distribuido en camiones especialmente acondicionados, directamente desde la planta o almacén del contratista/fabricante, a los almacenes de la entidad de acuerdo al cronograma previamente establecido.

El producto será puesto en el almacén de la entidad y antes ha debido pasar por el control de calidad, con análisis físico-químico, toxicológico, organoléptico y microbiológico por cada lote que ingrese a almacén, el mismo que será hecho por un laboratorio especializado en productos de esta naturaleza y estar debidamente reconocido.



VI. CONTROL DE CALIDAD Y CONDICIONES DEL SUMINISTRO, EL CONTRATISTA DEBERÁ ENTREGAR LOS DOCUMENTOS SOLICITADOS EN CADA ENTREGA DEL BIEN ALIMENTARIO

> ACEITE VEGETAL COMESTIBLE POR 1/2 LITRO

- Copia simple del Registro Sanitario, vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias. En concordancia con las especificaciones técnicas, vida útil 26 meses.
- Copia simple de la Resolución de Validación Técnica Oficial del Pla HACCP emitido por DIGESA, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución Ministerial N°449°-2006-MINSA. Emitido el mismo a nombre de la empresa procesadora (fabricante) del producto ofertado (Vigente); dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción objeto del proceso de convocatoria, refinado de aceite, la misma que deberá encontrarse vigente.
- Copia simple de Autorización de uso en productos del sello de calidad “Hecho en Perú” de la planta productora. Según lo establecido en los artículos 5,7 y anexo 1 y 3 del reglamento de la ley N°28312, su reglamento y, las disposiciones del decreto supremo N°002-2018-PRODUCE.
- Copia del Certificado de inscripción o reinscripción en el Registro de la Micro y Pequeña Empresa –REMYPE.

> ACEITE VEGETAL COMESTIBLE POR 1 LITRO

- Copia simple del Registro Sanitario, vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias. En concordancia con las especificaciones técnicas, vida útil 26 meses.
- Copia simple de la Resolución de Validación Técnica Oficial del Pla HACCP emitido por DIGESA, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución Ministerial N°449°-2006-MINSA. Emitido el mismo a nombre de la empresa procesadora (fabricante) del producto ofertado (Vigente); dicha validación





técnica deberá estar referida a la línea de producción objeto del proceso de convocatoria, refinado de aceite, la misma que deberá encontrarse vigente.

- c) Copia simple de Autorización de uso en productos del sello de calidad "Hecho en Perú" de la planta productora. Según lo establecido en los artículos 5,7 y anexo 1 y 3 del reglamento de la ley N°28312, su reglamento y, las disposiciones del decreto supremo N°002-2018-PRODUCE.
- d) Copia del Certificado de inscripción o reinscripción en el Registro de la Micro y Pequeña Empresa -REMYPE.

VII. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Suma alzada



VIII. PLAZO DE ENTREGA

DESCRIPCION DEL PRODUCTO	CRONOGRAMA DE ENTREGA		CANTIDAD TOTAL	UND. DE MEDIDA
	1ERA	2DA		
	A LOS (5) DIAS CALENDARIOS, DE LA FIRMA DEL CONTRATO	A LOS SESENTA (60) DIAS CALENDARIOS, DE LA PRIMERA ENTREGA		
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X ½ LITRO	2072.5	2072.5	4145	L
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X 1 LITRO	10074	10074	20148	L

El plazo de entrega es referencial, pudiendo la entidad solicitar al proveedor la entrega de los productos según su necesidad. La solicitud por parte de la entidad debe realizarse con una semana de anticipación.



IX. LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega para los bienes solicitados será en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria, según el siguiente detalle:

- ✓ Almacén del Programa de Complementación Alimentaria: Av. Universitaria N° 252 Urb. Bellamar – Nuevo Chimbote (ex mercado del pueblo) en horario de 7:30 a.m. a 4:00 p.m. de lunes a viernes.
- ✓ 02 fotocopias de la orden de compra.
- ✓ Guía de remisión del producto firmadas por el contratista, en original y copia.
- ✓ Antes de recepcionar los productos alimentarios: Aceite vegetal comestible, se debe entregar la documentación correspondiente.

X. ROTULADO DE LOS ITEMS (BIENES)

• ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X ½ L

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible por ½ litro, deberá cumplir CXS 19-1981(2019) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales. El producto aceite vegetal comestible deberá tener 26 meses de vida útil según su registro sanitario.

La información que debe contener el rotulado del producto es:

- 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.

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



Dimensión variable

<p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA</p> <p>ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X ½ LITRO</p> <p>Programa de Complementación Alimentaria</p> <p>(MODALIDAD PCA)</p> <p>Distribución gratuita</p> <p>Registro sanitario:</p> <p>Producido y envasado por:</p> <p>Peso neto:</p> <p>Fecha de producción:</p> <p>Fecha de vencimiento:</p> <p>Código o número de lote:</p> <p>Almacenar en ambiente seco y fresco</p>	<p>Marca:</p> <p>PRODUCTO PERUANO</p> <p>Registro Industrial:</p> <p>Fabricado y envasado por:</p> <p>Registro sanitario:</p> <p>Dirección:</p> <p>Composición:</p> <p>Información nutricional:</p> <p>Envase recortable</p> <p>CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO</p>
---	--

Dimensión variable



• ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X 1 L

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible por 1 litro, deberá cumplir CXS 19-1981(2019) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales. El producto aceite vegetal comestible deberá tener 26 meses de vida útil según su registro sanitario.

La información que debe contener el rotulado del producto es:

- 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.





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

Dimensión variable

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE x 1 LITRO

Programa de Complementación Alimentaria (MODALIDAD PCA)

Distribución gratuita

Registro sanitario:

Producto y envasado por:

Peso neto:

Fecha de producción:

Fecha de vencimiento:

Código o número de lote:

Almacenar en ambiente seco y fresco

Marca:

PRODUCTO PERILANO

Registro Industrial:

Fabricado y envasado por:

Registro sanitario:

Dirección:

Composición:

Información nutricional:

Envase recubierta

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO

Dimensión variable

XI. PRESENTACIÓN DE LOS ITEMS (BIENES)

• ACEITE VEGETAL COMESTIBLE BOTELLA POR ¼ LITRO

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 D.S. 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 D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.

Envase primario: El envase debe ser botella de plástico de PVC, PET y polietileno de primer uso, que cumpla con lo establecido en la NTP 311.286 ENVASES DE PLÁSTICO. Botellas de policloruro de vinilo para aceite comestible según corresponda.

Envase secundario: Cajas de cartón corrugado de primer uso.

Modalidad (PCA): Botella por ½ litro.

• ACEITE VEGETAL COMESTIBLE BOTELLA POR 1 LITRO

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 D.S. 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 D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.

Envase primario: El envase debe ser botella de plástico de PVC, PET y polietileno de primer uso, que cumpla con lo establecido en la NTP 311.286 ENVASES DE PLÁSTICO. Botellas de policloruro de vinilo para aceite comestible según corresponda.

Envase secundario: Cajas de cartón corrugado de primer uso.

Modalidad (PCA): Botella por 1 litro.

XII. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

• ADELANTOS

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de aceite vegetal comestible.



• **CONFORMIDAD DE LOS BIENES**

La conformidad estará a cargo del Órgano Desconcentrado Programa de Complementación Alimentaria, para lo cual se requiere: El informe del jefe del Programa de Complementación Alimentaria, del encargado de control de calidad y del responsable del área de almacén, emitiendo la conformidad de los bienes recibidos.

• **FORMAS DE PAGO**

La entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista según el cronograma de entrega de los bienes, previa conformidad de la recepción del bien. Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación:

- ✓ Recepción de las guías de remisión, por parte del almacén del Programa de Complementación Alimentaria.
- ✓ Comprobante de pago.
- ✓ El informe del jefe del Programa de Complementación Alimentaria, del encargado de control de calidad y del responsable del área de almacén, emitiendo la conformidad de los bienes recibidos.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes con atención a la subgerencia de logística y patrimonio de la Municipalidad Provincial del Santa – Jr. Enrique Palacios N° 341-343 – Casco Urbano – Distrito de Chimbote- Provincia del Santa – Departamento de Ancash.

• **REAJUSTE DE LOS PAGOS**

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de aceite vegetal comestible.

• **PENALIDADES**

○ **Penalidad por incumplimiento**

En caso de incumplimiento injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad aplicará al contratista la penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al cinco por ciento (5%) del monto contractual que debió entregarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta o del pago final.

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



$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.05 \times \text{Monto del Contrato}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Dónde F (Factor) tendrá los siguientes valores:

- ❖ Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, $F = 0.40$
- ❖ Para plazos mayores a sesenta (60) días, $F = 0.25$

En caso que la penalidad por atraso llegase a alcanzar el cinco por ciento (5%) del monto total del contrato. La Entidad podrá optar por la resolución del contrato por incumplimiento.

○ **Otras penalidades**

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de aceite vegetal comestible.

• **RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad. La recepción conforme 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.

• **CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS**

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes como la adquisición de aceite vegetal comestible.

XIII. REGLAMENTOS TÉCNICOS SANITARIOS

Cumplir con los protocolos aprobados por MINSA y/o PRODUCE, de ser el caso, según correspondan en el marco de la reanudación de actividades económicas vinculadas a servicios de centros comerciales, conglomerados y tiendas por departamento, y por las medidas preventivas y de control sanitario para evitar la propagación del COVID-19, según Decreto Supremo N° 117-2020-PCM y sus disposiciones reglamentarias conexas. Cumplir con los lineamientos dispuestos por MINSA para evitar la propagación del COVID-19 según lo previsto en la Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA y sus modificaciones.





Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

En las instalaciones del PCA-MPS al momento de la entrega del producto, el personal contratado para la estiba y desestiba (por parte del proveedor) deberá contar con los implementos de bioseguridad (mameluco blanco, guantes, mascarillas, cofia para el cabello, zapatos o zapatillas), así como también con carnet sanitario en cumplimiento de los requisitos de los manipuladores de alimentos de acuerdo a Capítulo II – De los manipuladores de alimentos – D.S. N° 007-98-SA.

XIV. CLAÚSULA DE ANTICORRUPCIÓN

El PROVEEDOR acepta expresamente que no lleva a cabo acciones que están prohibidas por las leyes anticorrupción, sin limitar lo anterior, el PROVEEDOR se obliga a no efectuar ningún pago, ni ofrecerá ni transferirá algo de valor a un establecido de manera que pudiese violar las leyes anticorrupción sin restricción alguna.

En forma especial, el PROVEEDOR declara con carácter de declaración jurada que no se encuentra inmerso en algún proceso de carácter penal vinculado a presuntos ilícitos penales contra el Estado Peruano, constituyendo su declaración la firma del mismo del contrato; estos son los términos de referencia que forman parte integrante.

XV. CONFIDENCIALIDAD

El contratista deberá guardar confidencialidad sobre los aspectos relacionados a la prestación, no encontrándose autorizado por la entidad para la divulgación de información.

El contratista deberá mantener a perpetuidad la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de cualquier información y documentación a la que se tenga acceso a consecuencia del procedimiento de selección y la ejecución del contrato, quedando prohibida revelarla a terceros.



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

18-36

ANEXO 01





Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

TECNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfolípidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (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		
Olor y sabor		
Estabilidad a 105 °C		
Impurezas insolubles	Cumplir con lo indicado en el numeral 1 para aceites refinados, 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
Contenido de jabón		
Hierro (Fe)		
Cobre (Cu)		
Índice de ácido		
Índice de peróxido		
Contaminantes	Cumplir con lo indicado en el numeral 4 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).	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 nocivas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 116 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

* Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2005-AG.

Versión 14

Página 1 de 2



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

El presente documento corresponde 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 aseguran la plenitud de los productos.

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 preenvasados. 5ª Edición, y la NTP 208.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 6ª Edición:

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

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

2.4. Inserio
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

Procedimiento de
Aprobación de
Bases de
licitación
Versión 14

Página 2 de 2



3.1.3. CONSERVA ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DEL BIEN CONSERVA ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA.

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación de suministro de bien conserva de entero de caballa en aceite vegetal para el programa de complementación alimentaria de la municipalidad provincial del Santa.

II. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación tiene por finalidad adquirir los insumos para abastecer con una ración alimentaria de 136 comedores populares. El Programa de Complementación Alimentaria (comedores populares, adultos en riesgo, hogares albergues y obras comunales), tiene por objetivo otorgar un complemento alimentario a la población en situación de pobreza extrema, así como también en riesgo moral y de salud, con la finalidad de mejorar la calidad de vida de la población permitiendo ayudar a elevar los niveles nutricionales. Enmarcado bajo el ámbito de la Ley 27767 y su reglamento, DECRETO SUPREMO N°002-2004-MIMDES que Aprueba el Reglamento de la Ley N°27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, con la finalidad de adquirir productos alimenticios de consumo directo de buena calidad y que cumplan con todas las condiciones sanitarias, requeridos para la atención de los beneficiarios.

III. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

a. Objetivo general

Mejorar el nivel nutricional de los sectores más vulnerables y contribuir a mejorar con la calidad de los alimentos otorgados a la población, que por su precaria situación económica no estaría en condiciones de atender sus necesidades básicas, y así prevenir la desnutrición y fomentar la participación de la comunidad organizada.



b. Objetivos específicos

Entregar los productos de calidad gratuitamente a los beneficiarios de la provincia del Santa para la atención del Programa de Complementación Alimentaria.

IV. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

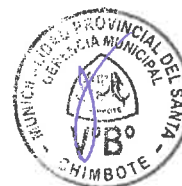
a. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES

ITEM	REQUERIMIENTO TOTAL DE ALIMENTOS DE LA MODALIDAD PCA PERIODO 2023			
	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	CANTIDADES	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
1	CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	44744	LATAS	LATAS X 425 GR.

Ficha técnica en el Anexo N°1.

V. TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso y paredes, el techo debe ser cerrado, teniendo cuidado de la exposición al sol o algún otro agente contaminante hacia los productos, evitando su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deberán limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables. El contratista se compromete a la entrega de los productos, el transporte de los mismos, la manipulación y demás actos relacionados acorde con las disposiciones del Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas y demás normatividad sanitaria aplicable y normas técnicas peruanas. Sobre el transporte de los insumos, deberán contar con vehículos acondicionados para el traslado de los alimentos, considerando las especificaciones detalladas en el Artículo N° 75 del D.S. N° 007-98-SA. Si el transporte de alimentos no reúne lo solicitado por las normas sectoriales de salud e inocuidad, serán motivo de rechazo del producto. El producto debe ser distribuido en camiones especialmente acondicionados, directamente desde la planta o almacén del contratista/fabricante, a los almacenes de la entidad de acuerdo al cronograma previamente establecido.





El producto será puesto en el almacén de la entidad y antes ha debido pasar por el control de calidad, con análisis físico-químico, toxicológico, organoléptico y microbiológico por cada lote que ingrese a almacén, el mismo que será hecho por un laboratorio especializado en productos de esta naturaleza y estar debidamente reconocido.

VI. CONTROL DE CALIDAD Y CONDICIONES DEL SUMINISTRO, EL CONTRATISTA DEBERÁ ENTREGAR LOS DOCUMENTOS SOLICITADOS EN CADA ENTREGA DEL BIEN ALIMENTARIO

> CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL

- Copia de protocolo técnico de registro Sanitario Vigente de producto, otorgado por el SANIPES. En concordancia con las especificaciones técnicas, vida útil 4 años.
- Copia de protocolo técnico de habitación o registro de planta de procesamiento industrial vigente, otorgado por SANIPES.
- Copia del Certificado de inscripción o reinscripción en el Registro de la Micro y Pequeña Empresa -REMYPE.



VII. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Suma alzada



VIII. PLAZO DE ENTREGA

DESCRIPCION DEL PRODUCTO	CRONOGRAMA DE ENTREGA		CANTIDAD TOTAL	UND. DE MEDIDA
	1ERA	2DA		
	A LOS (5) DIAS CALENDARIOS, DE LA FIRMA DEL CONTRATO	A LOS SESENTA (60) DIAS CALENDARIOS, DE LA PRIMERA ENTREGA		
CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	22372	22372	44744 39,339	LATAS

El plazo de entrega es referencial, pudiendo la entidad solicitar al proveedor la entrega de los productos según su necesidad. La solicitud por parte de la entidad debe realizarse con una semana de anticipación.



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

IX. LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega para los bienes solicitados será en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria, según el siguiente detalle:

- ✓ Almacén del Programa de Complementación Alimentaria: Av. Universitaria N° 252 Urb. Bellamar – Nuevo Chimbote (ex mercado del pueblo) en horario de 7:30 a.m. a 4:00 p.m. de lunes a viernes.
- ✓ 02 fotocopias de la orden de compra.
- ✓ Guía de remisión del producto firmadas por el contratista, en original y copia.
- ✓ Antes de recepcionar los productos alimentarios: conserva entera de caballa en aceite vegetal, se debe entregar la documentación correspondiente.

X. ROTULADO DE LOS ITEMS (BIENES)

• CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en la NTP 204.018:2015 conservas de productos pesqueros. El producto conserva de entero de caballa en aceite vegetal calidad A deberá tener 4 años de vida útil desde la entrega del producto en adelante.

La información que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre común del pescado y el tipo de producto.
- Peso neto en gramos.
- Peso drenado (escurrido) en gramos.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- Código o clave del lote.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento
- Registro sanitario vigente expedido por SANIPES.

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



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

Dimensión variable

<p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA</p> <p>CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL – CALIDAD A</p> <p>Programa de Complementación Alimentaria</p> <p>(MODALIDAD PCA)</p> <p>Distribución gratuita</p> <p>Registro sanitario:</p> <p>Producto y envasado por:</p> <p>Peso neto:</p> <p>Fecha de producción:</p> <p>Fecha de vencimiento:</p> <p>Código o número de lote:</p>	<p>Marca:</p> <p>PRODUCTO PESQUERO</p> <p>Registro Industrial:</p> <p>Fabricado y envasado por:</p> <p>Registro sanitario:</p> <p>Dirección:</p> <p>Composición:</p> <p>Información nutricional:</p> <p>Envase recortable</p> <p>CONSUMIRSE EN LUGAR FRESCO Y SECO</p>
---	--

Dimensión variable

XI. PRESENTACIÓN DE LOS ITEMS (BIENES)

CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA

La conserva de entero de caballa en aceite vegetal deberá ser envasada cumpliendo con lo establecido en el art. 99° de la "Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras Acuicolas" (D.S N° 040-2001-PE), el envase deberá corresponder al autorizado en Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto, por ejemplo: Envase de hojalata redondo en caja de cartón corrugado

Tipo de envase	Peso neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	Numero de envase por caja
Hojalata 1 libra tal (425 g)	425	320	24

- Las cajas deberán de ser tal que garanticen un almacenamiento y transporte apropiados para asegurar las condiciones de limpieza de los envases y evitar su deformación física.



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

- En cada uno de los lados exteriores de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción colocando además una etiqueta identificadora del producto en los dos lados de la caja.

XII. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

• ADELANTOS

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de arroz pilado corriente.

• CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La conformidad estará a cargo del Órgano Desconcentrado Programa de Complementación Alimentaria, para lo cual se requiere: El informe del jefe del Programa de Complementación Alimentaria, del encargado de control de calidad y del responsable del área de almacén, emitiendo la conformidad de los bienes recibidos.

• FORMAS DE PAGO

La entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista según el cronograma de entrega de los bienes, previa conformidad de la recepción del bien. Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación:

- ✓ Recepción de las guías de remisión, por parte del almacén del Programa de Complementación Alimentaria.
- ✓ Comprobante de pago.
- ✓ El informe del jefe del Programa de Complementación Alimentaria, del encargado de control de calidad y del responsable del área de almacén, emitiendo la conformidad de los bienes recibidos.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes con atención a la subgerencia de logística y patrimonio de la Municipalidad Provincial del Santa - Jr. Enrique Palacios N° 341-343 -- Casco Urbano -- Distrito de Chimbote- Provincia del Santa -- Departamento de Areash.

• REAJUSTE DE LOS PAGOS

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de arroz pilado corriente.



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

• PENALIDADES

○ Penalidad por incumplimiento

En caso de incumplimiento injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad aplicará al contratista la penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al cinco por ciento (5%) del monto contractual que debió entregarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta o del pago final.

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

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.05 \times \text{Monto del Contrato}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Dónde F (Factor) tendrá los siguientes valores:

- ❖ Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, $F = 0.40$
- ❖ Para plazos mayores a sesenta (60) días, $F = 0.25$

En caso que la penalidad por atraso llegase a alcanzar el cinco por ciento (5%) del monto total del contrato. La Entidad podrá optar por la resolución del contrato por incumplimiento.

○ OTRAS PENALIDADES

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de arroz pilado corriente.

• RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad. La recepción conforme 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.





• **CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS**

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes como la adquisición de arroz pilado corriente.

XIII. REGLAMENTOS TÉCNICOS SANITARIOS

Cumplir con los protocolos aprobados por MINSA y/o PRODUCE, de ser el caso, según correspondan en el marco de la reanudación de actividades económicas vinculadas a servicios de centros comerciales, conglomerados y tiendas por departamento, y por las medidas preventivas y de control sanitario para evitar la propagación del COVID-19, según Decreto Supremo N° 117-2020-PCM y sus disposiciones reglamentarias conexas. Cumplir con los lineamientos dispuestos por MINSA para evitar la propagación del COVID-19 según lo previsto en la Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA y sus modificaciones.



En las instalaciones del PCA-MPS al momento de la entrega del producto, el personal contratado para la estiba y desestiba (por parte del proveedor) deberá contar con los implementos de bioseguridad (mameluco blanco, guantes, mascarillas, cofia para el cabello, zapatos o zapatillas), así como también con carnet sanitario en cumplimiento de los requisitos de los manipuladores de alimentos de acuerdo a Capítulo II – De los manipuladores de alimentos – D.S. N° 007-98-SA.

XIV. CLAÚSULA DE ANTICORRUPCIÓN

El PROVEEDOR acepta expresamente que no lleva a cabo acciones que están prohibidas por las leyes anticorrupción, sin limitar lo anterior, el PROVEEDOR se obliga a no efectuar ningún pago, ni ofrecerá ni transferirá algo de valor a un establecido de manera que pudiese violar las leyes anticorrupción sin restricción alguna.

En forma especial, el PROVEEDOR declara con carácter de declaración jurada que no se encuentra inmerso en algún proceso de carácter penal vinculado a presuntos ilícitos penales contra el Estado Peruano, constituyendo su declaración la firma del mismo del contrato; estos son los términos de referencia que forman parte integrante.



XV. CONFIDENCIALIDAD

El contratista deberá guardar confidencialidad sobre los aspectos relacionados a la prestación, no encontrándose autorizado por la entidad para la divulgación de información.

El contratista deberá mantener a perpetuidad la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de cualquier información y documentación a la que se tenga acceso a consecuencia del procedimiento de selección y la ejecución del contrato, quedando prohibida revelarla a terceros.





ANEXO 01



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación de bien : ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Denominación técnica : CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Unidad de medida : LATA
Descripción general : El entero de caballa en aceite vegetal es el producto preparado a partir de la especie *Scomber japonicus peruanus*, u otras familias de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados, en aceite vegetal como medio de cobertura y que ha sido sometido a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
El entero de caballa es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

Los pescados deben envasarse ordenadamente. La mayoría de unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme. El pescado se debe envasar libre de roturas y preferentemente sin magulladuras. La superficie de corte del decapitado debe ser uniforme y precisa. El producto no debe contener materias extrañas. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase. Asimismo, el peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta, según el numeral 5.1 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El entero de caballa en aceite vegetal debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto y color	El contenido de una lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la definición de Entero de la presente ficha técnica.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Medio de cobertura	El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	
Materias extrañas	El producto final debe estar exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto debe tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores olores.	
Textura	El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sobrecoccimiento.	
Peso neto y peso escurrido medio	El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2018. Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.	





CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defectos	Considerar la tabla de puntuación de defectos, para la presentación Entero, según la NTP 204.017:1984 (revisada el 2010). CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición. - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente.	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Los envases deben proteger y mantener al producto y no deben presentar oxidaciones ni deformaciones que comprometan su seguridad, según lo establecido en el numeral 11.3 de la NTP 204.018:2015.

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

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

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

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

2.3. Rotulado

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

* 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.

lo señalado en el numeral 8.1 de la NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



3.1.4. CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE.



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DEL BIEN CONSERVA ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA.

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación de suministro de bien conserva de entero de caballa en salsa de tomate para el programa de complementación alimentaria de la municipalidad provincial del Santa.

II. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación tiene por finalidad adquirir los insumos para abastecer con una ración alimentaria de 136 comedores populares. El Programa de Complementación Alimentaria (comedores populares, adultos en riesgo, hogares albergues y obras comunales), tiene por objetivo otorgar un complemento alimentario a la población en situación de pobreza extrema, así como también en riesgo moral y de salud, con la finalidad de mejorar la calidad de vida de la población permitiendo ayudar a elevar los niveles nutricionales. Enmarcado bajo el ámbito de la Ley 27767 y su reglamento, DECRETO SUPREMO N°002-2004-MIMDES que Aprueba el Reglamento de la Ley N°27767 - Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, con la finalidad de adquirir productos alimenticios de consumo directo de buena calidad y que cumplan con todas las condiciones sanitarias, requeridos para la atención de los beneficiarios.

III. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

a. Objetivo general

Mejorar el nivel nutricional de los sectores más vulnerables y contribuir a mejorar con la calidad de los alimentos otorgados a la población, que por su precaria situación económica no estaría en condiciones de atender sus necesidades básicas, y así prevenir la desnutrición y fomentar la participación de la comunidad organizada.



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

b. Objetivos específicos

Entregar los productos de calidad gratuitamente a los beneficiarios de la provincia del Santa para la atención del Programa de Complementación Alimentaria.

IV. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

a. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES

ITEM	REQUERIMIENTO TOTAL DE ALIMENTOS DE LA MODALIDAD PCA PERIODO 2023			
	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	CANTIDADES	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
1	CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE	43060	LATAS	LATAS X 425 GR.

Ficha técnica en el Anexo N°1.

TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso y paredes, el techo debe ser cerrado, teniendo cuidado de la exposición al sol o algún otro agente contaminante hacia los productos, evitando su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deberán limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables. El contratista se compromete a la entrega de los productos, el transporte de los mismos, la manipulación y demás actos relacionados acorde con las disposiciones del Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas y demás normatividad sanitaria aplicable y normas técnicas peruanas. Sobre el transporte de los insumos, deberán contar con vehículos acondicionados para el traslado de los alimentos, considerando las especificaciones detalladas en el Artículo N° 75 del D.S. N° 007-98-SA. Si el transporte de alimentos no reúne lo solicitado por las normas sectoriales de salud e inocuidad, serán motivo de rechazo del producto.

Handwritten signature



Handwritten signature





Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

El producto debe ser distribuido en camiones especialmente acondicionados, directamente desde la planta o almacén del contratista/fabricante, a los almacenes de la entidad de acuerdo al cronograma previamente establecido.

El producto será puesto en el almacén de la entidad y antes ha debido pasar por el control de calidad, con análisis físico-químico, toxicológico, organoléptico y microbiológico por cada lote que ingrese a almacén, el mismo que será hecho por un laboratorio especializado en productos de esta naturaleza y estar debidamente reconocido.

VI. CONTROL DE CALIDAD Y CONDICIONES DEL SUMINISTRO, EL CONTRATISTA DEBERÁ ENTREGAR LOS DOCUMENTOS SOLICITADOS EN CADA ENTREGA DEL BIEN ALIMENTARIO

> CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE

- Copia de protocolo técnico de registro Sanitario Vigente de producto, otorgado por el SANIPES. En concordancia con las especificaciones técnicas, vida útil 4 años.
- Copia de protocolo técnico de habitación o registro de planta de procesamiento industrial vigente, otorgado por SANIPES.
- Copia del Certificado de inscripción o reinscripción en el Registro de la Micro y Pequeña Empresa -REMYPE.

d) SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Suma alzada



e) PLAZO DE ENTREGA

DESCRIPCION DEL PRODUCTO	CRONOGRAMA DE ENTREGA		CANTIDAD TOTAL	UND. DE MEDIDA
	1ERA	2DA		
	A LOS (5) DIAS CALENDARIOS, DE LA FIRMA DEL CONTRATO	A LOS SESENTA (60) DIAS CALENDARIOS, DE LA PRIMERA ENTREGA		
CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE	21530	21530	43060	LATAS

El plazo de entrega es referencial, pudiendo la entidad solicitar al proveedor la entrega de los productos según su necesidad. La solicitud por parte de la entidad debe realizarse con una semana de anticipación.



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria



f) LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega para los bienes solicitados será en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria, según el siguiente detalle:

- ✓ Almacén del Programa de Complementación Alimentaria: Av. Universitaria N° 252 Urb. Bellamar – Nuevo Chimbote (ex mercado del pueblo) en horario de 7:30 a.m. a 4:00 p.m. de lunes a viernes.
- ✓ 02 fotocopias de la orden de compra.
- ✓ Guía de remisión del producto firmadas por el contratista, en original y copia.
- ✓ Antes de recepcionar los productos alimentarios: conserva entera de caballa en salsa de tomate, se debe entregar la documentación correspondiente.

g) ROTULADO DE LOS ITEMS (BIENES)

• CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en la NTP 204.018:2015 conservas de productos pesqueros. El producto conserva de entero de caballa en salsa de tomate calidad A deberá tener 4 años de vida útil desde la entrega del producto en adelante.

La información que debe contener el rotulado del producto es:

- a) Nombre común del pescado y el tipo de producto.
- b) Peso neto en gramos.
- c) Peso drenado (escurrido) en gramos.
- d) Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- e) Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- f) Los ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- g) Código o clave del lote.
- h) Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- i) Condiciones de almacenamiento
- j) Registro sanitario vigente expedido por SANIPES.

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



Diagrama de rotulado para la conserva de entero de caballa en salsa de tomate. El diagrama muestra un rectángulo dividido en dos secciones principales. La sección izquierda contiene el logo de la Municipalidad Provincial del Santa, el nombre del producto "CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE - CALIDAD A", el programa "Programa de Complementación Alimentaria (MODALIDAD PCA)", la distribución "Distribución gratuita", el registro sanitario, la producción y envasado por, el peso neto, la fecha de producción, la fecha de vencimiento y el código o número de lote. La sección derecha contiene el campo "Marca:", el producto peruano, el registro industrial, la fabricación y envasado por, el registro sanitario, la dirección, la composición, la información nutricional, el envase realizable y la conservación "CONSERVASE EN LUGAR FRESCO Y SECO". Las dimensiones variables están indicadas en la parte superior y derecha del diagrama.

h) PRESENTACIÓN DE LOS ITEMS (BIENES)

CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE

La conserva de entero de caballa en salsa de tomate deberá ser envasada cumpliendo con lo establecido en el art. 99° de la "Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras Acuícolas" (D.S N° 040-2001-PE), el envase deberá corresponder al autorizado en Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto, por ejemplo:

Envase de hojalata redondo en caja de cartón corrugado

Tipo de envase	Peso neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	Número de envase por caja
Hojalata 1 libra tal (425 g)	425	320	24

- Las cajas deberán de ser tal que garanticen un almacenamiento y transporte apropiados para asegurar las condiciones de limpieza de los envases y evitar su deformación física.





Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

- En cada uno de los lados exteriores de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción colocando además una etiqueta identificadora del producto en los dos lados de la caja.

i) OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

• ADELANTOS

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de arroz pilado corriente.

• CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La conformidad estará a cargo del Órgano Desconcentrado Programa de Complementación Alimentaria, para lo cual se requiere: El informe del jefe del Programa de Complementación Alimentaria, del encargado de control de calidad y del responsable del área de almacén, emitiendo la conformidad de los bienes recibidos.

• FORMAS DE PAGO

La entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista según el cronograma de entrega de los bienes, previa conformidad de la recepción del bien. Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación:

- ✓ Recepción de las guías de remisión, por parte del almacén del Programa de Complementación Alimentaria.
- ✓ Comprobante de pago.
- ✓ El informe del jefe del Programa de Complementación Alimentaria, del encargado de control de calidad y del responsable del área de almacén, emitiendo la conformidad de los bienes recibidos.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes con atención a la subgerencia de logística y patrimonio de la Municipalidad Provincial del Santa - Jr. Enrique Palacios N° 341-343 - Casco Urbano - Distrito de Chimbote- Provincia del Santa - Departamento de Ancash.

• REAJUSTE DE LOS PAGOS

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de arroz pilado corriente.



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

• PENALIDADES

○ Penalidad por incumplimiento

En caso de incumplimiento injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad aplicará al contratista la penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al cinco por ciento (5%) del monto contractual que debió entregarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta o del pago final.

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

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.05 \times \text{Monto del Contrato}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Dónde F (Factor) tendrá los siguientes valores:

- ❖ Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, $F = 0.40$
- ❖ Para plazos mayores a sesenta (60) días, $F = 0.25$

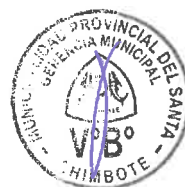
En caso que la penalidad por atraso llegase a alcanzar el cinco por ciento (5%) del monto total del contrato. La Entidad podrá optar por la resolución del contrato por incumplimiento.

○ OTRAS PENALIDADES

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes de la adquisición de arroz pilado corriente.

• RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad. La recepción conforme 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.





Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

• **CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS**

No corresponde para esta contratación de suministro de bienes como la adquisición de arroz pilado corriente.

j) **REGLAMENTOS TÉCNICOS SANITARIOS**

Cumplir con los protocolos aprobados por MINSA y/o PRODUCE, de ser el caso, según correspondan en el marco de la reanudación de actividades económicas vinculadas a servicios de centros comerciales, conglomerados y tiendas por departamento, y por las medidas preventivas y de control sanitario para evitar la propagación del COVID-19, según Decreto Supremo N° 117-2020-PCM y sus disposiciones reglamentarias conexas. Cumplir con los lineamientos dispuestos por MINSA para evitar la propagación del COVID-19 según lo previsto en la Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA y sus modificaciones.



En las instalaciones del PCA-MPS al momento de la entrega del producto, el personal contratado para la estiba y desestiba (por parte del proveedor) deberá contar con los implementos de bioseguridad (mameluco blanco, guantes, mascarillas, cofia para el cabello, zapatos o zapatillas), así como también con carnet sanitario en cumplimiento de los requisitos de los manipuladores de alimentos de acuerdo a Capítulo II – De los manipuladores de alimentos – D.S. N° 007-98-SA.

k) **CLAÚSULA DE ANTICORRUPCIÓN**

El PROVEEDOR acepta expresamente que no lleva a cabo acciones que están prohibidas por las leyes anticorrupción, sin limitar lo anterior, el PROVEEDOR se obliga a no efectuar ningún pago, ni ofrecerá ni transferirá algo de valor a un establecido de manera que pudiese violar las leyes anticorrupción sin restricción alguna.

En forma especial, el PROVEEDOR declara con carácter de declaración jurada que no se encuentra inmerso en algún proceso de carácter penal vinculado a presuntos ilícitos penales contra el Estado Peruano, constituyendo su declaración la firma del mismo del contrato; estos son los términos de referencia que forman parte integrante.



Municipalidad Provincial del Santa
Órgano Desconcentrado
Programa de Complementación Alimentaria

l) **CONFIDENCIALIDAD**

El contratista deberá guardar confidencialidad sobre los aspectos relacionados a la prestación, no encontrándose autorizado por la entidad para la divulgación de información.

El contratista deberá mantener a perpetuidad la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de cualquier información y documentación a la que se tenga acceso a consecuencia del procedimiento de selección y la ejecución del contrato, quedando prohibida revelarla a terceros.





ANEXO 01



CARACTERÍSTICAS DE LA CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: Entero de caballa en salsa de tomate calidad A

Denominación técnica: Conserva Entero de caballa en salsa de tomate Calidad A

Unidad de medida: Lata

Descripción general: El entero de caballa en salsa de tomate en conserva es el producto preparado a partir de la especie *Scomber scombrus* en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a proceso térmico con salsa de tomate como medio de relleno, sometidos a procesos térmicos para lograr la esterilidad comercial y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de calidad

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El entero de caballa es el musculo de pescado entero que se colocarán en el envase de 2 a 3 trozos grandes que deben contener el entero de caballa (1 medallón y 2 colas o 2 medallones y 1 colas), dependiendo del tamaño de la caballa.

Las unidades preferentemente deberán acondicionarse de tal manera, que evidencien ordenamiento. El contenido ocupará como mínimo el 95 % de la capacidad del envase. El peso escurecido debe ser declarado en la etiqueta. La mayoría de las unidades contenidas en un mismo envase serán de tamaño uniforme, debe contener entero de caballa con la misma calidad para completar el peso neto requerido, el cual no deberá superar el 18 % del peso escurecido del envase, según el numeral 5.4 de la NTP 204.002 2011 (revisión el 2016)

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Condiciones generales - Planta de procesamiento - Materia prima - Ingredientes	Cumplir con lo indicado en los numerales 5 y 6.1 de la NTP de la referencia	NTP 204.018 2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. CONSERVA
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 NTP de la referencia	

Ing. Randy Luis Gallo Arica



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	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

Precisión 1 Ninguna

¹ Según artículo 2 del Reglamento de la Ley N° 30063 Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE

2.2. Envase y 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 D.S. N° 040-2001-PE 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



FORMATO N° 01

CARTA DE PRESENTACIÓN

CHIMBOTE..... De..... del 2023.

Señores:

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA
Comisión de Adquisiciones

Presente.-

De nuestra consideración:

Por medio del presente, en cumplimiento a las Bases del Proceso, nos presentamos a participar poniendo en conocimiento los siguientes datos:

Nombre del postor :

Domicilio legal :

Numero de R.U.C :

Representante legal :

Documento de identidad del representante legal :

Chimbote,..... De..... del 2023.

Atentamente,

.....
FIRMA (Representante legal)
DNI. N°

-Adjunto documentación.





FORMATO N° 02

DECLARACIÓN JURADA

Señores:

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA
Comisión de Adquisiciones**

Presente.-

De nuestra consideración:

Por el presente el abajo firmante DECLARA BAJO JURAMENTO, lo siguiente:

1. Haber recibido la documentación correspondiente a las Bases del Proceso de Adquisición de alimentos..... para la presente convocatoria y haberla revisado, comprometiéndome a cumplir con las exigencias de dichas Bases.
2. Declaro de manera expresa que no me encuentro impedido de contratar con el Estado.
3. Declaro ser pequeño agricultor / productor local de acuerdo a lo señalado por la Ley N° 27767 y su Reglamento, sometiéndome a las aplicaciones de la referida Ley.

Chimbote..... De..... Del 2023.

Atentamente,

.....
FIRMA

DNI N°



FORMATO N° 03

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS

Señores:

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA
Comisión de Adquisiciones**

Presente.-

De nuestra consideración:

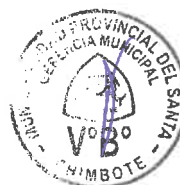
Por la presente el abajo firmante DECLARA BAJO JURAMENTO, el FIEL CUMPLIMIENTO de:

- Las características en las Especificaciones Técnicas del producto, que obran como parte de las Bases del proceso de adquisición de alimentos y de mi propuesta.
- El internamiento del producto ofertado en los almacenes indicados.
- Del plazo de entrega contenido en mi propuesta.

Chimbote,.....de..... del 2023.

Atentamente,

.....
FIRMA
DNI N°





FORMATO N° 4

PROPUESTA ECONÓMICA

Chimbote.....de..... del 2023

Señores:

Miembros de la Comisión de.....

Municipalidad provincial del santa

Presente.-

Ref.: RES N° 01-2023-MPS

Primera Convocatoria

De nuestra consideración:

Mediante la presente, el postor....., pone a consideración de Uds. nuestra Propuesta Económica por el monto de S/. (incluye impuestos de ley, estiba, desestiba y otros. (En letras.....) por los alimentos, materia del presente proceso de la referencia, siendo entregado a (los) -----día(s), de suscrito el contrato, con el siguiente detalle:

Cantidad	Unid. Med.	Producto	Precio Unitario S/.	Precio Total S/.
TOTAL				

El monto total es a todo costo (incluye flete, seguro, impuestos de ley, estiba, desestiba, certificaciones, hasta su recepción final en el almacén de programas sociales de la Municipalidad Provincial de Santa – Ancash.

Atentamente,

Firma y sello Representante Legal
D.N.I.



FORMATO N° 05

MODELO DE CARTA DE ACREDITACIÓN DEL REPRESENTANTE

Chimbote,.....

Señores

COMISIÓN DE.....

PROCESO DE SELECCIÓN

Presente.-

.....(nombre del postor/ Empresa y/o Consorcio), identificado con RUC N° , debidamente representado por (nombre del representante legal de la persona jurídica), identificado con DNI N°tenemos el agrado de dirigimos a ustedes, en relación con el PROCESO DE SELECCIÓNN° a fin de acreditar a nuestro apoderado: (nombre del apoderado) identificado con DNI N° quien se encuentra en virtud a este documento, debidamente autorizado a realizar todos los actos vinculados al proceso de selección.

Para tal efecto, se adjunta copia simple de la ficha registral vigente del suscrito.

Lugar.....y fecha....

Firma y sello del representante legal
Nombre / Razón Social del postor





DECLARACIÓN JURADA SOBRE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMISIÓN DE.....

PROCESO DE SELECCIÓN..... N°.....

Presente.-

De nuestra consideración,

El que suscribe, don _____ identificado con D.N.I. N° _____, Representante Legal de _____, con RUC N° _____, DECLARO BAJO JURAMENTO que mi representada se compromete a entregar los bienes objeto del presente proceso en el plazo de ____ días calendario, contados según cronograma.....

Chimbote,.....

.....
Firma y sello del Representante Legal
Nombre / Razón social del postor



FORMATO N° 7

PROFORMA DEL CONTRATO
CONTRATO PARA LA ADQUISICIÓN DE..... PARA.....

RES N° 001-2023-MPS

Conste por el presente documento el Contrato para la Adquisición de Alimentos en mérito del proceso de adquisición de alimentos N°, para el (los) ítem (s) ----,, que celebran de una parte la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA, con RUC N°, domicilio legal en Jr., debidamente representada por representada por....., con DNI N°, quien mediante de fecha Se encuentra facultado para suscribir contratos de esta naturaleza, a quien en adelante se le denominará LA MUNICIPALIDAD, y de otra parte -----, con RUC N° -----, con domicilio legal en -----, debidamente representada por -----, identificado con DNI N° -----, a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA, en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA - ANTECEDENTES.- La Comisión de Adquisición para los Programas de la Municipalidad PROVINCIAL DEL SANTA, llevó a cabo en virtud de la Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, y su Reglamento aprobado mediante D.S. N° 002-2004-MINDES, complementado con el DL. 1017 que aprueba la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento el Proceso de Selección para la Adquisición de Alimentos..... "ADQUISICIÓN DE..... en el que se otorgó la Buena Pro del (los) ítem (s) a -----.

CLÁUSULA SEGUNDA - OBJETO DEL CONTRATO.- El objeto del presente contrato es la adquisición de -----, de acuerdo a las especificaciones técnicas de las Bases Administrativas, las mismas que forman parte integrante del presente contrato.

CLÁUSULA TERCERA: DEL PLAZO DE ENTREGA, PRECIO Y FORMA DE PAGO.- El Contratista, de acuerdo a sus propuestas presentadas, entregará los alimentos según siguiente cronograma:

.....
La facturación se realizará de acuerdo a la entrega real de los productos en el Almacén para la Atención de Programas Alimentarios sito en.....

El monto incluye: IGV, Seguro, Transporte, Flete, estiba y desestiba y todos los tributos de Ley; hasta la recepción en los almacenes de la Municipalidad, ubicados en ----- de esta ciudad.

El pago se efectuará dentro de los diez días hábiles posteriores a la conformidad de recepción de los productos, debiendo para tal efecto adjuntar la factura y la guía de remisión firmadas y selladas por el Jefe de Almacén de la Municipalidad.





CRONOGRAMA DE ENTREGA														
ITEM PAQ	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	1RA ENTREGA		2DA ENTREGA		3RA ENTREGA		4TA ENTREGA		TOTAL		
				FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD			
1	ARROZ PILADO CORRIENTE SACO 50 KG.	Kg	Saco de 50 Kg.	10 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	40,200	A los 60 días de la 1era entrega	71,100	A los 60 días de la 2da entrega	71,224.5	A los 60 días de la 3era entrega	66,800	260,325		
2	ARROZ PILADO CORRIENTE SACO 7.5 KG.	Kg	Saco de 7.5 Kg.	10 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	-	A los 60 días de la 1era entrega	6,217.50	A los 60 días de la 2da entrega	12,435	A los 60 días de la 3era entrega	12,435	31,067.5		
3	LENTEJA MARRON SACO 50 KG./BOLSA DE 1 KG.	Kg	Bolsa de 1 kg. / Saco de 50 kg.	10 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	4,080	A los 60 días de la 1era entrega	5,415.00	A los 60 días de la 2da entrega	5,415.00	A los 60 días de la 3era entrega	4,804.80	19,714.80		
4	FABAS ENTERAS SECAS SACO 50 KG./BOLSA DE 1 KG.	Kg	Bolsa de 1 kg. / Saco de 50 kg.	10 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	1,560	A los 60 días de la 1era entrega	4,080	A los 60 días de la 2da entrega	4,080	A los 60 días de la 3era entrega	2,640	11,760		
5	FRUJO CASTILLA SACO 50	Kg	Bolsa de 1 kg. / Saco de 50 kg.	10 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	558	A los 60 días de la 1era entrega	2,040	A los 60 días de la 2da entrega	2,040	A los 60 días de la 3era entrega	2,720	7,369		
6	ACEITE VEGETAL BOTELLA DE 1/2 LT.	Und.	Botella de 1/2 Litro	10 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	2,072.50	A los 60 días de la 1era entrega	2,072.50	-	-	-	-	4145		
7	ACEITE VEGETAL BOTELLA DE 1 LT.	Und.	Botella de 1 Litro	10 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	7585	A los 60 días de la 1era entrega	10,074	-	-	-	-	17659		
8	CONSERVA DE ENTERO DE CABBALLA EN ACEITE VEGETAL LATA X 425 GR.	Und.	Lata x 425 gr.	10 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	9867	A los 60 días de la 1era entrega	22,372	-	-	-	-	32239		
9	CONSERVA DE ENTERO DE CABBALLA EN SALSA DE TOMATE LATA 425 GR.	Und.	Lata x 425 gr.	10 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	21,300	A los 60 días de la 1era entrega	21,520	-	-	-	-	42820		

CLÁUSULA CUARTA - DE LAS OBLIGACIONES DE LA CONTRATISTA. - El Contratista se obliga a cumplir lo siguiente:

- 4.1.- A entregar los bienes materia del presente contrato en el plazo establecido en la Cláusula Tercera del presente Contrato, debiéndolos de ingresar en el Almacén para la Atención de Programas Alimentarios de la Municipalidad, ubicado en
- 4.2.- A Cumplir con los extremos de su oferta, respetando precios y especificaciones técnicas. Y con la certificación de los productos emitidos por laboratorios acreditados ante INACAL,
- 4.3.- Mantener vigente la garantía de los bienes, así como a brindar los servicios, de acuerdo a lo estipulado en su propuesta técnica.
- 4.4.- En ningún caso, podrá exonerarse de su responsabilidad por la calidad del bien vendido, ni negarse a subsanarlos.
- 4.5.- No podrá transferir parcial, ni totalmente la adquisición contratada, teniendo responsabilidad total sobre la ejecución y cumplimiento del Contrato.

CLÁUSULA QUINTA - DE LAS OBLIGACIONES DE LA MUNICIPALIDAD. - La Municipalidad se obliga a cumplir lo siguiente:

- 5.1.- Efectuar el pago por el producto, en el monto y la forma establecida en la Cláusula Tercera.
- 5.2.- Controlar el abastecimiento de LA CONTRATISTA a través del Jefe de Almacén o personal designado para cumplir tal función.

CLÁUSULA SEXTA - FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO. -

- 6.1.- Las Partes han convenido en considerar como fuerza mayor, la imposibilidad sustentada de LA MUNICIPALIDAD de seguir financiando los pagos, por los fenómenos naturales o actos del hombre, que se encuentran fuera del control de las partes contratantes y que no pudieran ser



evitadas, tales como guerra, terremoto, incendios, explosiones, disturbios, actos de sabotaje, etc.

- 6.2.- Si cualquiera de las partes contratantes estuviera temporalmente incapacitada, debido a fuerza mayor o caso fortuito, para cumplir total o parcialmente las obligaciones contraídas, notificará a la otra parte por escrito tal circunstancia, tan pronto como sea posible después de ocurrido el evento, proporcionando todos los detalles del mismo.
- 6.3.- Producido y notificado el evento determinante de la fuerza mayor o caso fortuito, quedarán suspendidas las obligaciones a cargo de la parte afectada, sólo por el tiempo que dure la incapacidad causada.
- 6.4.- No se considerará fuerza mayor ningún hecho provocado por la negligencia o intención de cualquiera de las partes y ningún hecho que hubiera sido predecible.

CLÁUSULA SÉTIMA – DECLARACIÓN JURADA DE FIEL CUMPLIMIENTO.-

Se deja constancia que EL CONTRATISTA ha entregado a la Municipalidad una Declaración Jurada de Fiel Cumplimiento, donde se compromete a cumplir con la entrega del producto de acuerdo a su propuesta técnica y económica, así como también de no tener Impedimento para participar en el proceso de selección ni para contratar con el Estado.

CLÁUSULA OCTAVA - SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.- Si durante la ejecución o interpretación del contrato surgiera entre las partes una discrepancia, se someterán a Jurisdicción Local, a tenor de lo establecido en el Art. 27° del Reglamento de la Ley N° 27767 y los Arts. 144°, 170, 175° y 177° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado - D.S. N° 184-2008-EF.

CLÁUSULA NOVENA - PENALIDADES.- Si por causas imputables al contratista esta no cumpliera con el contrato en el plazo estipulado en la Cláusula Tercera, pagará las multas correspondientes de conformidad con lo establecido en el Art. 23° del Reglamento de la Ley N° 27767, previa comunicación de la sanción; si este tiempo es superado, la Municipalidad se reserva el derecho de resolver el contrato por Incumplimiento del Contratista. Las penalidades serán deducidas según la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.05 \times \text{Monto del Contrato}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Donde F (factor) tendrá los siguientes valores:

Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, F = 0.40

CLÁUSULA DÉCIMA - DE LA RESOLUCIÓN Y/O RESCISIÓN DEL CONTRATO.- El presente Contrato quedará automáticamente rescindido o resuelto, según sea el caso, por las siguientes causales de acuerdo a lo establecido en el Art. 25° del Reglamento de la Ley N° 27767:

- 10.1 Ante el incumplimiento injustificado de las obligaciones pactadas por las partes, en cuyo caso la parte perjudicada deberá requerir mediante carta notarial para que la satisfaga en un plazo no menor de cinco (5) días calendarios, bajo apercibimiento de que el contrato quede resuelto de pleno derecho.
- 10.2 La resolución parcial sólo involucrará a aquella parte del contrato afectada por el incumplimiento de una de las partes.

CLÁUSULA DÉCIMO-PRIMERA - PARTES INTEGRANTES DEL PRESENTE CONTRATO.-

Constituyen partes integrantes del presente contrato los documentos siguientes:

- 11.1 Bases Administrativas del Proceso de Selección para la Adquisición de Alimentos RES N° 01-2023-MPS
- 11.2 Propuesta Técnica.
- 11.3 Propuesta Económica.





11.4 Declaración Jurada o garantía de Fiel Cumplimiento. Según sea el caso.
11.5 Copia del D.N.I. del Contratista.

CLÁUSULA DÉCIMO-SEGUNDA - NORMATIVIDAD.- El presente Contrato se rige por la Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, y su Reglamento aprobado mediante D.S. N° 002-2004-MINDES, y supletoriamente por la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por D. Leg. N° 1017, su Reglamento aprobado por D.S. N° 184-2008-EF, sus modificatorias y el Código Civil, cuyas normas son de aplicación en todo cuanto no se hubiera previsto en el presente contrato.

Ambas partes debidamente enteradas del contenido de todas y cada una de las cláusulas del presente contrato se ratifican en ellas y lo suscriben en señal de conformidad, en la ciudad de Huamachuco, a los ---- días del mes de ---- del año.....

LA MUNICIPALIDAD

EL CONTRATISTA



**FORMATO R
REGISTRO DE PARTICIPANTES**

TIPO DE PROCESO:

RES N° 01-2023-MPS-CE

Objeto del Proceso:

"Adquisición de Arroz Pilado Corriente, Lenteja Marrón, Habas Enteras, Frijol Castilla, Aceite Vegetal, Conserva de Entero de Caballa en Aceite Vegetal, Conserva de Entero de Caballa en Salsa de Tomate. Para el Programa de Complementación Alimentaria."

Ítem al que participa: _____

DATOS DEL PARTICIPANTE:

(1) NOMBRE DEL POSTOS		
(2) R. U. C N°	(3) N° Teléfono (s) - RPM	(4) N° Fax
(5) Correo(s) Electrónico(s):		
(6) DIRECCION DE ALMACEN DONDE SE ENCUENTRA EL PRODUCTO.		

El que suscribe, Sr(a): _____, identificado con DNI N° _____, representante Legal de la empresa _____, que para efecto del presente proceso de selección me presento como (*), solicito ser notificado al correo electrónico consignado en el cuadro precedente, comprometiéndome a mantenerlo activo durante el período que dure dicho proceso. Adjuntando copia de recepción del producto almacenado y/o entregado para su proceso de pilado

Chimbote, _____ de _____ del 2023.

Firma, Nombres y Apellidos del postor



Registro:

Hora Registro:

Fecha:



(*) Indicar si es individual, agrupación o empresa regional legalmente constituida.

**"ADQUISICIÓN DE ARROZ PILADO CORRIENTE, LENTEJA MARRÓN,
HABAS ENTERAS, FRIJOL CASTILLA, ACEITE VEGETAL, CONSERVA
DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL, CONSERVA DE
ENTERO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE. PARA EL PROGRAMA
DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA."**

21. CRONOGRAMA DEL PROCESO

ETAPAS	FECHAS		LUGAR / MEDIO
Convocatoria	31/03/2023		SEACE
Registro de Participantes- entrega de bases	DEL 31/03/2023	AL 12/04/2023	Mesa de Partes de la MPS-Chimbote - Sub Gerencia de Logística de 07:30 a 15:30 Jr. Enrique palacios N°431-343
Formulación de consultas y/u observaciones a las bases	DEL 31/03/2023	AL 05/04/2023	Mesa de partes de la Sub Gerencia de Logística de la MPS
Absolución de consultas y/u observaciones a las bases	10/04/2023		SEACE
Integración de Bases	10/04/2023		SEACE
Presentación de Ofertas	13/04/2023		De forma Presencial en Acto Público en: Auditorio de la Municipalidad Provincial del Santa, Enrique palacios N°431-343- Plaza de Armas Chimbote a las 8:00 horas (Hora exacta).
Evaluación de Ofertas	13/04/2023		De forma Presencial en Acto Público en: Auditorio de la Municipalidad Provincial del Santa, Enrique palacios N°431-343- Plaza de Armas Chimbote.
Calificación de Ofertas	13/04/2023		De forma Presencial en Acto Público en: Auditorio de la Municipalidad Provincial del Santa, Enrique palacios N°431-343- Plaza de Armas Chimbote.
Otorgamiento de la Buena Pro	13/04/2023		De forma Presencial en Acto Público en: Auditorio de la Municipalidad Provincial del Santa, Enrique palacios N°431-343- Plaza de Armas Chimbote.

