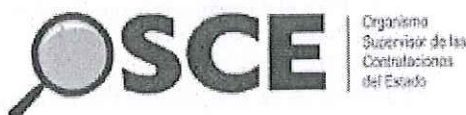


BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O SUMINISTRO DE BIENES

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

Nº	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <div>• Xyz</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

Nº	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

MPC	FOLIO
OLG	535

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



SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 003-2023-MPC/CS-2

SEGUNDA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES

**ADQUISICION DE ALIMENTOS CON FICHA TECNICA
PARA EL COMEDOR POPULAR TERESA
IZQUIERDO**

[Firma manuscrita]

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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

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

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

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

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

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

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

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

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

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

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

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

Importante

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

3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta.

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

[Handwritten signature]

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
RUC N° : 20131369558
Domicilio legal : JR. PAZ SOLDAN 252-CALLAO
Teléfono: : 01-2016411
Correo electrónico: : logistica.cotizaciones.mpc16@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

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

ITEM PAQUETE N°	SUB ITEMS	DESCRIPCION	UM	CANTIDAD TOTAL
1	1.1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE DE 900 ML	LITRO	1152
	1.2	AJO SECO ENTERO	KG	164
	1.3	ARROZ PILADO SUPERIOR	KG	11860
	1.4	ALVERJITA PARTIDA VERDE	KG	340
	1.5	ARVERJA VERDE (FRESCA)	KG	420
	1.6	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KG	1812
	1.7	CAMOTE AMARILLO	KG	3640
	1.8	CARNE DE PORCINO BRAZUELO SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADO	KG	560
	1.9	FIDEO SPAGUETI	KG	2940
	1.10	FRIJOL CASTILLA	KG	462
	1.11	FRIJOL PANAMITO	KG	420
	1.12	GARBANZO	KG	252
	1.13	HARINA DE TRIGO	KG	196
	1.14	HOJUELA DE AVENA	KG	900
	1.15	HUEVO ROSADO DE GALLINA	KG	2850
	1.16	LIMON	KG	184
	1.17	MANDARINA	KG	2080
	1.18	MENUDENCIA DE RES - HIGADO CONGELADO	KG	490
	1.19	MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO	KG	500
	1.20	PALLAR BABY	KG	255
	1.21	PALTA FUERTE	KG	808
	1.22	PAPA CANCHAN	KG	490
	1.23	PAPA SECA	KG	490
	1.24	PAPA YUNGAY	KG	7026
	1.25	PLATANO DE SEDA	UNID.	51000
	1.26	POLLO ENTERO CON MENUDENCIA	KG	5460
	1.27	QUINUA	KG	490
	1.28	SAL DE COCINA	KG	532
	1.29	SARDINA PERUANA DE ANCHOVETA ENTERA CALIDAD A EN ACEITE VEGETAL	LATA	1386
	1.30	SARDINA PERUANA DE ANCHOVETA ENTERA CALIDAD A EN SALSA DE TOMATE	LATA	588
	1.31	TANGELO	KG	4539
	1.32	VAINITA	KG	588
	1.33	ZAPALLO MACRE	KG	922

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 correlativo 001-2023-SIE-3-2023-MPC-OGAF-2 de fecha 10 de agosto del 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS DETERMINADOS

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

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

Importante

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

1.9. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2032.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado modificado por el Decreto Supremo N° 1444.
- Decreto Supremo N° 377-2019-EF- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Directiva N°006-2019-OSCE/CD
- TUO de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública
- Código civil peruano vigente
- Directivas, Pronunciamiento y Opiniones del OSCE.

- Demás Normas complementarias y conexas con el objeto del procedimiento de selección.
- Decreto Supremo N°304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Supremo N°013-2013-PRODUCE – Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Decreto Legislativo N° 1440, Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Ley N° 27815 del Código de Ética de la Función Pública.
- Ley del Procedimiento Administrativo General.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

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

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

Importante

El monto total de la oferta o respecto del ítem al que se presenta al que se refiere el literal c) del numeral 1.4 de la sección general de las bases se presenta en SOLES.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

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

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁴. **(Anexo N° 6)**
- Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁵.

Importante

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

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

⁴ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

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

149.4 del artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.

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

Importante

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

2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

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

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

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ITEM PAQUETE N° 01: ADQUISICION DE ALIMENTOS CON FICHA TECNICA PARA EL COMEDOR DEL PUEBLO TERESA IZQUIERDO



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

RELACIÓN DE INSUMOS PARA EL COMEDOR DEL PUEBLO

MPC	FOLIOS
GPS	02

MPC	FOLIO
OLG	162

N°	ARTICULO	U.M.
1	Aceite Vegetal Comestible de 900 ml	LITRO
2	Ajo Seco Entero	KG
3	Arroz Pilado Superior	KG
4	Alverja Partida Verde	KG
5	Arveja verde (fresca)	KG
6	Azúcar Rubia Domestica	KG
7	Camote amarillo	KG
8	Carne de porcino brazuelo sin piel sin hueso refrigerado	KG
9	Fideo Spaguetti	KG
10	Frijol Castilla	KG
11	Frijol Panamito	KG
12	Garbanzo	KG
13	Harina de Trigo	KG
14	Hojuela de Avena	KG
15	Huevo Rosado de Gallina	KG
16	Limon	KG
17	Mandarina	KG
18	Menudencia de Res - Hígado congelado	KG
19	Menudencia de Res - Mondongo congelado	KG
20	Pallar Baby	KG
21	Palta Fuerte	KG
22	Papa Canchan	KG
23	Papa seca	KG
24	Papa Yungay	KG
25	Plátano de seda	UNIDAD
26	Pollo entero con menudencia	KG
27	Quinua	KG
28	Sal de cocina	KG
29	Sardina Peruana o Anchoveta entera calidad A en aceite vegetal	LATA 1/4 Club 120 g
	Sardina Peruana o Anchoveta entera calidad A en aceite vegetal	LATA 200 g
	Sardina Peruana o Anchoveta entera calidad A en aceite vegetal	LATA 170 g
	Sardina Peruana o Anchoveta entera calidad A en aceite vegetal	LATA 1 lb 425 g
30	Sardina Peruana o Anchoveta entera calidad A en salsa de tomate	LATA 1 lb 425 g
31	Tangelo	KG
32	Vainita	KG
33	Zapallo macre	KG



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 003-2023-MPC/CS-Segunda Convocatoria

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - CORREDOR DEL PUEBLO 2023

ALIMENTOS CON FICHA TECNICA APROBADA

N°	ARTICULO	KG	LITROS	ENTREGAS															
				PRIMER GRUPO				SEGUNDO GRUPO								TERCER GRUPO			
				ALIMENTOS COMUNICACION LATA EN CONSERVA	VERDE	VERDE	VERDE	VERDE	VERDE	VERDE	VERDE	VERDE	VERDE	VERDE	VERDE	VERDE	VERDE	VERDE	
1	Arroz Virgen Comestible 500 gr	LITRO	1152	152	0	0	0	171	0	0	0	0	152	0	0	0	0		
2	Zip Sweet Entero	KG	154	28	0	0	0	28	0	0	0	0	28	0	0	0	0		
3	Arroz Pilado Superior	KG	11902	1520	0	0	0	1730	0	0	0	0	1520	0	0	0	0		
4	Arrozeta Pastosa Varca	KG	581	85	0	0	0	85	0	0	0	0	85	0	0	0	0		
5	Arrozeta Verde-Francia	KG	420	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54		
6	Arrozeta Verde-Francia	KG	1812	256	0	0	0	256	0	0	0	0	256	0	0	0	0		
7	Carne de res	KG	2940	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120		
8	Carne de porcino trozos en jarro sin fuso refrigerado	KG	180	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
9	Papas Super	KG	2940	420	0	0	0	420	0	0	0	0	420	0	0	0	0		
10	Frijol Canchita	KG	892	27	0	0	0	27	0	0	0	0	27	0	0	0	0		
11	Frijol Pinto	KG	420	54	0	0	0	54	0	0	0	0	54	0	0	0	0		
12	Carabazo	KG	252	0	0	0	0	94	0	0	0	0	94	0	0	0	0		
13	Pluma de Trigo	KG	180	28	0	0	0	28	0	0	0	0	28	0	0	0	0		
14	Papa de Azuay	KG	600	100	0	0	0	100	0	0	0	0	100	0	0	0	0		
15	Papa Pando de Gaitana	KG	2150	30	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80		
16	Leche	KG	184	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		
17	Margarina	KG	1000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
18	Margarina de Res - PAB - PAB	KG	400	70	0	0	0	70	0	0	0	0	70	0	0	0	0		
19	Margarina de Res - Montevideo con queso	KG	505	0	800	0	0	0	0	100	0	0	0	0	0	0	100		
20	Papa Baby	KG	288	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
21	Papa Nueva	KG	892	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17		
22	Papa Chiripán	KG	490	70	0	0	0	0	0	70	0	0	0	0	0	0	70		
23	Papa Rica	KG	490	70	0	0	0	0	0	70	0	0	0	0	0	0	70		
24	Papa Trufas	KG	705	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225		
25	Potato de Java	KG	5150	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200		
26	Papa entera con menudencia	KG	1440	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182		
27	Carne	KG	490	70	0	0	0	70	0	0	0	0	70	0	0	0	0		
28	Sal de cocina	KG	522	70	0	0	0	70	0	0	0	0	70	0	0	0	0		
29	Salte cocido - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 1/4 Litro 120 g	1500	200	0	0	0	200	0	0	0	0	200	0	0	0	0		
	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 200 g	1200	180	0	0	0	180	0	0	0	0	180	0	0	0	0		
	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 150 g	1500	150	0	0	0	150	0	0	0	0	150	0	0	0	0		
	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	55	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
30	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
31	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
32	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
33	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
34	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
35	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
36	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
37	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
38	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
39	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
40	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
41	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
42	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
43	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
44	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
45	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
46	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
47	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
48	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
49	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
50	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
51	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
52	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
53	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
54	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
55	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
56	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
57	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
58	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
59	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
60	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
61	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
62	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
63	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
64	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
65	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
66	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
67	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
68	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
69	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
70	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
71	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
72	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
73	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
74	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
75	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
76	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
77	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
78	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
79	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
80	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
81	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
82	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0	0	0	64	0	0	0	0		
83	Salte cocido - Papa - Arrozeta entera - calidad A - en aceite vegetal	LATA 110 g	550	54	0	0	0	64	0	0									

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 003-2023-MPC/CS-Segunda Convocatoria

MPC	FOLIO
OLG	525

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUEBLO 2023

ALIMENTOS CON FICHA TÉCNICA A1

9A

N°	ARTÍCULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS															
				PRIMERA ENTREGA				SEGUNDA ENTREGA				TERCERA ENTREGA							
				Kilos	Litros	Unidad	Unidad	Kilos	Litros	Unidad	Unidad	01/03/23	02/03/23	03/03/23	04/03/23	05/03/23	06/03/23	07/03/23	08/03/23
1	Arroz Vegetal Comestible de 100 gr.	Litro	1132	102	0	0	0	171	0	0	0	0	0	0	162	0	0	0	0
2	Ajo Fino Dryer	Kg	154	20	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0	0
3	Arroz Pardo Superior	Kg	17000	1580	0	0	0	1230	0	0	0	0	0	0	1600	0	0	0	0
4	Alcaparra Blanca Verde	Kg	340	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	45	0	0	0	0
5	Arveja verde (fresco)	Kg	420	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14
6	Arroz Pardo Comestible	Kg	1812	208	0	0	0	256	0	0	0	0	0	0	256	0	0	0	0
7	Carote y maiz	Kg	2640	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120
8	Carne de pavo fresco sin piel sin hueso refrigerado	Kg	320	0	0	0	0	60	0	0	0	0	0	0	60	0	0	0	60
9	Fuente Saluquitos	Kg	2540	402	0	0	0	420	0	0	0	0	0	0	420	0	0	0	0
10	Fuente Costilla	Kg	402	0	0	0	0	77	0	0	0	0	0	0	77	0	0	0	0
11	Fuente Panchitos	Kg	420	14	0	0	0	84	0	0	0	0	0	0	84	0	0	0	0
12	Guineo	Kg	242	0	0	0	0	84	0	0	0	0	0	0	84	0	0	0	0
13	Maíz de Trigo	Kg	190	25	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0	25	0	0	0	0
14	Almorta de Avena	Kg	900	120	0	0	0	150	0	0	0	0	0	0	120	0	0	0	0
15	Huevo Rizado de Colina	Kg	2860	80	80	80	100	80	100	80	100	80	100	80	80	100	100	100	100
16	Limon	Kg	184	6	0	0	0	6	0	0	0	6	6	6	6	6	6	6	6
17	Mandarina	Kg	2000	0	0	0	0	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160
18	Mandarina de Rio - Higado comestible	Kg	490	20	0	0	0	70	0	0	0	0	0	0	70	0	0	0	0
19	Mandarina de Rio - Mandarina comestible	Kg	500	0	0	0	0	0	0	0	100	0	0	0	0	0	0	100	0
20	Pollo Body	Kg	255	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	35	0	0	0	0
21	Pollo Fuelle	Kg	804	20	17	17	17	20	17	17	17	17	17	17	20	0	0	0	0
22	Pollo Condón	Kg	490	0	0	70	0	0	0	70	0	0	0	0	0	70	0	0	0
23	Pollo ceca	Kg	490	20	0	0	0	20	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0	0
24	Pollo Young	Kg	7006	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225
25	Pollo de ceca	UNIDAD	21000	1700	1700	1700	1700	1700	1700	1700	1700	1700	1700	1700	1700	1700	1700	1700	1700
26	Pollo entero con menudencia	Kg	1460	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182
27	Quinua	Kg	490	20	0	0	0	20	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0	0
28	Sal de cocina	Kg	532	25	0	0	0	26	0	0	0	0	0	0	26	0	0	0	0
29	Sardina: Pautana o Anchoveta entera calidad A en aceite vegetal	LATA 14 OZ 130 g	1260	260	0	0	0	260	0	0	0	0	0	0	260	0	0	0	0
	Sardina: Pautana o Anchoveta entera calidad A en aceite vegetal	LATA 200 g	1260	181	0	0	0	181	0	0	0	0	0	0	181	0	0	0	0
	Sardina: Pautana o Anchoveta entera calidad A en aceite vegetal	LATA 100 g	1260	181	0	0	0	181	0	0	0	0	0	0	181	0	0	0	0
	Sardina: Pautana o Anchoveta entera calidad A en aceite de sardina	LATA 14 OZ 130 g	1260	260	0	0	0	260	0	0	0	0	0	0	260	0	0	0	0
30	Sardina: Pautana o Anchoveta entera calidad A en aceite de sardina	LATA 14 OZ 130 g	1260	260	0	0	0	260	0	0	0	0	0	0	260	0	0	0	0
31	Tunguero	Kg	4570	267	267	267	267	267	267	267	267	267	267	267	267	267	267	267	267
32	Ulluco	Kg	600	0	0	60	0	0	0	60	0	0	0	0	0	60	0	0	0
33	Ulluco molido	Kg	1022	0	0	112	0	0	0	112	0	0	0	0	0	112	0	0	112

Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, solo para el caso de la primera entrega. Considerar la entrega de los insumos de los certificados de Autorización Sanitaria, Registro Sanitario y HACCP o PQHA, según sea el caso, para el caso de la conservación de pescado copia del Protocolo Técnico de Higiene y Registro de Planos de Procesamiento Industrial y Planos de Higiene del Producto vigente o de acuerdo a la legislación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, junto con los datos certificados requeridos en los especificaciones técnicas, los cuales dependen del lote entregado y a partir de la segunda entrega solo los datos certificados indicados en los Especificaciones Técnicas, los cuales dependen del lote entregado.

OLG
160

MPC FOLIO
GPS 04



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 003-2023-MPC/CS-Segunda Convocatoria

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - COMEDOR DEL PUERTO 2023

ALIMENTOS CON FICHA TECNICA APROBADA

N°	ARTICULO	U.D.	CANT. TOTAL	ENTREGAS			
				SEPTIEMBRE			
				01/09/23	02/09/23	08/09/23	09/09/23
1	Aceite Vegetal Comestible de 200 ml	LITRO	1152	152	0	0	0
2	Ajo Seco Entero	KG	154	20	0	0	0
3	Arroz Pardo Superior	KG	11880	1680	0	0	0
4	Arveja Parda Verde	KG	340	0	0	0	0
5	Arveja verde (chical)	KG	420	14	14	14	14
6	Arroz Bulbo Domestica	KG	1812	266	0	0	0
7	Carnes molidas	KG	2640	120	120	120	120
8	Café de porción Entero de 100 ml en bolsa sellada	KG	550	0	0	0	0
9	Fideo Spaghetti	KG	2040	420	0	0	0
10	Frijol Castaño	KG	452	77	0	0	0
11	Frijol Pintado	KG	420	84	0	0	0
12	Guandules	KG	250	84	0	0	0
13	Harina de trigo	KG	190	20	0	0	0
14	Hojuela de Avena	KG	600	120	0	0	0
15	Huevo Pichado de Gallina	KG	2450	80	80	130	80
16	Limon	KG	184	6	6	6	7
17	Mandarinas	KG	2060	160	160	160	160
18	Morcucha de Bata - Hígado congelado	KG	490	0	70	0	0
19	Morcucha de Bata - Morcucha congelada	KG	500	0	0	0	0
20	Papa Blanca	KG	251	0	0	0	0
21	Papa Puntita	KG	608	28	17	17	17
22	Papa Chichán	KG	490	0	0	0	20
23	Papa Rosa	KG	490	20	0	0	0
24	Papa Yungas	KG	2020	225	225	225	225
25	Patate de papa	LIBRO	11000	1200	1200	1200	1200
26	Pollo entero con morcucha	KG	5400	180	180	180	180
27	Quinoa	KG	490	20	0	0	0
28	Sal de cocina	KG	550	75	0	0	0
29	Sardina (Pescado) Anchoa en aceite vegetal	LATA 100 g	1950	200	0	0	0
	Sardina (Pescado) Anchoa en aceite vegetal	LATA 200 g	1000	100	0	0	0
	Sardina (Pescado) Anchoa en aceite vegetal	LATA 100 g	1350	150	0	0	0
	Sardina (Pescado) Anchoa en aceite vegetal	LATA 100 g	500	64	0	0	0
30	Sardina (Pescado) Anchoa en aceite vegetal	LATA 100 g	500	64	0	0	0
31	Tungas	KG	4520	0	0	0	0
32	Yamó	KG	500	0	0	0	0
33	Zapallo dulce	KG	500	0	100	0	0

*Respecto a la documentación en el momento de la entrega de los insumos, todo para el caso de la primera entrega. Considerar la entrega de las copias de los certificados de Autorización Sanitaria, Registro Sanitario y HACCP o RQH, vigentes, así como, para el caso de la compra de pescado copia del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente y Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vegetal o de acuerdo a la legislación establecida por la autoridad sanitaria competente, junto con los otros documentos.



MPC	FOLIO
GPS	06

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 1 152 litros de Aceite Vegetal Comestible.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

1 152 litros (1280 unidades de 900 ml) de Aceite Vegetal Comestible

5.1 Características y Condiciones

- Características Técnicas

Tipo: 100 % Vegetal

Embotellado por 900 ml (mililitros) cada unidad, transparente brillante sin turbidez ni partículas extrañas en suspensión, olor y sabor característico.

Calidad: Marca reconocida, de acuerdo a la ficha técnica del OSCE.

- Condiciones de operación

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

- Embalaje, rotulación y etiquetado

- a) Embalaje

- o Embalaje Primario o envase: PET de alta densidad, herméticamente cerrado con sello de calidad.

- o Embalaje Secundario: Cajas de cartón corrugado, cuyo contenido será de 12 botellas por caja.

- b) Rotulado

- Vida útil: No menor de 6 meses a partir de la fecha de recibido el producto, en el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, registro sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, durante la ejecución contractual, de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del OSCE.

- Transporte y Seguros

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

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



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

Certificación Obligatoria y vigentes, Original o Copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayo por código de lote, de las características organolépticas, físico químicas, el cual debe ser emitido por cada código de lote. Emitidos por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL. En caso el organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes, el cual debe tener resultados de análisis por cada código de lote. Deben estar de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de muestra), realizándose los ensayos organolépticos y físico –químicos por una vía y será presentado durante la ejecución del contrato. Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis. Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98-SA. Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Aceite Vegetal, expedido por la DIGESA y Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° del producto 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, estos documentos se presentarán durante la ejecución contractual. Asimismo, para el caso de las pequeñas y microempresas alimentarias, deben cumplir obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH).

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

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

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

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

Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020 prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 077-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.

• **Normas Técnicas**

CXC 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITE COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES.

NMP 001:2019, Requisitos para el etiquetado de preenvases, 5ª Edición.

NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• **Del Proveedor**

El postor que obtenga la buena pro presentará:

Certificados vigentes, de acuerdo a lo indicado en el rubro de Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias, copia simple del Registro Sanitario vigente emitido por la DIGESA, copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, los que se presentarán durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, siendo el Certificado de Calidad condicionante para la recepción del producto, el cual deberá presentarse todos los días martes antes de la entrega de los insumos



correspondientes a la próxima semana, con la finalidad de realizar las revisiones correspondientes, lo mismo que con los Organismos de Inspección y/o Autoridades Sanitarias,

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

26

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

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

De acuerdo con el cronograma: Se presenta las equivalencias tanto en unidades como en litros para su mejor entendimiento.

ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGA						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	25/07/23	27/08/23	04/09/23	05/09/23	06/10/23	07/10/23
Aceto Vegetal Comestible de 500 ml	LITRO	1200	160	160	180	180	190	190	190
Aceto Vegetal Comestible de 950 ml	LITRO	1152	162	171	182	182	171	162	162

- Forma de Pago**
Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.
- Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- Penalidades**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- Otras Penalidades**
Entregar una cantidad menor de productos: 2 % del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento



MPC	FOLIO
GPS	408

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como 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 (2021).

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calidad		
Color	El característico del producto designado	CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Olor y sabor	Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios	
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0,2% m/m	
Impurezas insolubles	Máximo 0,05% m/m	
Contenido de jabón	Máximo 0,005% m/m	
Hierro (Fe)	Máximo 2,5 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0,1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0,6 mg de KOH/g de aceite	
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

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

2.3. Rotulado

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

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de registro sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que 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 a envasar.

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 solicita no puede modificar las características del bien de licitación y numerada 2.4 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

MPC	FOLIO
GPS	10

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 164 kg de Ajo Categoría Segunda.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

164 kg de Ajo Categoría Segunda

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

El Ajo Categoría Segunda, deberá ser entero, compacto y bien formado de consistencia firme, exentos de podriciones o daños físicos (heridas y rajaduras), de materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño objetable), de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros), de humedad externa, de cualquier olor, color o sabor no característico que afecte la calidad del producto, los lotes de ajo deberán estar conformados por bulbos de la forma típica de la variedad, compactos y constituidos por dientes ovoides, carnosos, estar completos, secos o curados, cubiertos con sus propias hojas envolventes secas y sin signos de desecación, cada lote de ajo deberá estar conformado por una misma variedad.

Calidad: Categoría segunda, de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del OSCE.

• Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En mallas, de 5 kg o menos de peso por malla, de producto, los envases deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones del producto, que reúnan las condiciones de higiene, limpieza y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice la conservación del producto, el contenido de cada unidad de embalaje debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por bulbo de ajo de la misma variedad y calidad, de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del OSCE.

b) Rotulado

De acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del OSCE.

• Transporte y Seguros

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.



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

- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**
Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
Decreto Supremo N° 003-2023-SA, prorroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA
- **Normas Técnicas**
NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS Ajo, Requisitos. 2ª Edición.
Normas Codex: CXC 1-1969(2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
CXC 53-2003(2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS
CXC 44-1995(2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.
CXC 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS.

5.2 Presentaciones accesorias a la prestación principal

- **Del Proveedor**
El postor que obtenga la buena pro presentará:
Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega.

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

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

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





• **Plazo:**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	UN.	CANT. TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	03/07/23	07/08/23	04/09/23	03/10/23	06/11/23	04/12/23
Ajo Seco Entg	KG	184	25	25	25	20	20	20	20

• **Forma de Pago**

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

• **Conformidad**

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

• **Penalidades**

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

• **Otras penalidades**

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



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: AJO CATEGORÍA SEGUNDA
Denominación técnica	: AJO CATEGORÍA SEGUNDA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El ajo es el bulbo o cabeza conformado por dientes, perteneciente al género y especie <i>Allium sativum</i> L. de la familia <i>Amaryllidaceae</i> .

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El ajo categoría segunda debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	Los ajos deben:	
	<ul style="list-style-type: none"> Estar enteros, compactos y bien firmados. Ser de consistencia firme. Estar exentos de pudriciones o daños físicos (heridas y rajaduras) que afecten la calidad del producto. Estar exentos de cualquier materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño objetable). Estar exentos de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros) que afecten la calidad del producto. Estar exentos de humedad externa, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. Estar exentos de cualquier olor, color o sabor no característicos del producto. Los lotes de ajo deben estar conformados por bulbos de la forma típica de la variedad, compactos y constituidos por dientes ovoideos, carnosos. Los bulbos deben estar completos, secos o curados, cubiertos con sus propias hojas envolventes secas y sin signos de desecación. Cada lote de ajo debe estar conformado por una misma variedad. 	NTP 011.101-2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición
Categoría, sanidad y aspecto		
Defectos menores* (cortes, cicatrices, manchas, mechones radiculares, dientes faltantes, comeduras o perforaciones) * Que no afecten la parte comestible.	Máximo 12% (en masa del producto por unidad de envase)	
Defectos mayores* (mohos superficiales que no afecten a la parte comestible, bulbos brotados y bulbos abiertos)	Máximo 3% (en masa del producto por unidad de envase)	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
* Que no afecten la parte comestible		
Putrición	0%	
Calibre	30 g – 200 g	
Forma y color	Característicos de la variedad	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Previsión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o empaque

El ajo categoría segunda, debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1996 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los bulbos de ajo deben ser envasados en sacos, bolsas u otros envases de grado alimentario, para el expendio al por menor en bolsas, cajas, u otros envases de tamaño y peso variables, el contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por bulbo de ajo de la misma variedad y calidad; los envases deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, que reúnan las condiciones de higiene, limpieza y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garanticen la conservación del producto, según indica el numeral 10 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021).

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

2.3. Rotulado

El rotulado del ajo categoría segunda, debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXC 1-1969 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ROTULADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, además de las disposiciones especificadas en el numeral 9 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021):

- el nombre y variedad del producto indicado;
- categoría indicada como "segunda";
- peso neto, en kilogramos;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados nombre o razón social del importador;
- el país de origen;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.



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.

MPC	FOLIO
OLG	519

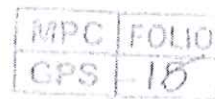
MPC	FOLIO
GPS	406

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 los atributos del bien descritos en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.





30

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 11 860 kg de Arroz Pilado Superior.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

11 860 KG. Arroz Pilado Superior

5.1 Características y Condiciones

• **Características Técnicas**

Arroz elaborado grado 2- superior mediano, Producto Peruano.

El arroz pilado superior, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que represente un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios, de fielen y polvillo, de acuerdo a la Ficha Técnica Aprobada del OSCE.

• **Condiciones de operación**

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

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

Envases de polipropileno tejido de primer uso transparente, resistente al almacenamiento, manipuleo y transporte, con presentación de 50 kg.

b) **Rotulado**

Vida útil: No menor de 3 meses, a partir de la fecha de recibido el producto, el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, registro sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, indicado en la ficha técnica del OSCE, durante la ejecución contractual.

• **Transporte y Seguros**

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

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



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

Certificación: Obligatorio, Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados vigentes durante el periodo señalado por la entidad que lo emite, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, emitidos por un Organismo de Inspección ante INACAL. En caso el organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes, de acuerdo a la NTP - ISO 2859 - I, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65. Las características microbiológicas deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R. M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano. Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Arroz Pilado Superior (debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la DIGESA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente y copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, estos documentos se presentarán durante la ejecución contractual. Asimismo, para el caso de las pequeñas y microempresas alimentarias, deben cumplir obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH).

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

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

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

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

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

• **Normas Técnicas**

NTP 205.011:2021 Arroz. Arroz elaborado. Requisitos 3ª Edición

NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición y su Corrigenda Técnica 2.

NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición.

NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• **Del Proveedor**

El postor que obtenga la buena pro presentará:

Copia de los Certificados o Informes de Ensayos vigentes, de acuerdo a lo indicado en el rubro de Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias, copia simple del Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA, copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la Validación Técnica Oficial al Plan HACCP. Lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, siendo el Certificado de Calidad





condicionante para la recepción del producto, el cual deberá presentarse todos los días martes antes de la entrega de los insumos correspondientes a la próxima semana, con la finalidad de realizar las revisiones correspondientes, lo mismo que con los Organismos de Inspección y/o Autoridades Sanitarias.

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

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

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

- **Plazo**

De acuerdo al cronograma.

ARTICULO	UM.	CANT. TOTAL	ENTREGAS					
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	03/01/23	03/02/23	04/03/23	03/04/23	04/05/23
Pan de Plocho S.	KG	11000	1000	1700	1500	1600	1700	1600

- **Forma de Pago**
Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalizaciones**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- **Otras penalidades**
Entregar una cantidad menor de productos: 2 % del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

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

El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos generales y específicos	El arroz pilado debe: <ul style="list-style-type: none">• Estar exento de sabores y olores extraños.• Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.• No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sudos.• Estar exento de helen y polvillo.	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición								
Clase y longitud	La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes <table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table>		Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6,6 mm o más	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm	Corto	Menos de 6,2 mm
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6,6 mm o más									
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm									
Corto	Menos de 6,2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14%									
Grado (tolerancias)										
- Granos rojos	Máximo 0,5%									
- Granos tizosos totales	Máximo 4%									
- Granos tizosos parciales	Máximo 10%									
- Granos dañados	Máximo 0,5%									
- Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0%									
- Materia extraña (Se considera sólo materia extraña orgánica. No se	Máximo 0,25%									

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
permite la presencia de materias extrañas (inorgánicas)		
- Granos quebrados	Máximo 15%	
- Granos inmaduros	Máximo 0,05%	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 6ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:

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



¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

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

MPC	FOLIO
OLG	516

MPC	FOLIO
GPS	404

- grado del error;
- país de origen.

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



MPC	FOLIO
GPS	20

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 340 kg de Arveja partida Calidad 2 Superior.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

340 kg de Arveja partida Calidad 2 -Superior

5.1 Características y Condiciones

• **Características Técnicas**

Seca.

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

Calidad 2- superior, con 15 % máximo de humedad, de acuerdo a la ficha técnica del OSCE

• **Condiciones de operación**

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

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

Envase primario: Resistente a la manipulación, herméticamente cerrada, en presentaciones de 5 kg o menos de peso.

Envase secundario: En bolsones de polietileno gruesos que permitan la manipulación, herméticamente cerrados.

b) **Rotulado**

Vida útil: No menor de 6 meses, indicando fechas de producción, que no deberá de ser mayor a los 3 meses, con respecto a la fecha de entrega, el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Autorización Sanitaria, N° de lote o código, código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento, de acuerdo a la norma de rotulado, indicado en la ficha técnica del OSCE.

• **Transporte y Seguros**

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medio suficiente para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad y de cualquier otro efecto.



indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al medio ambiente y deber ser de uso exclusivo de alimentos.

- **Reglamentos Técnicas, Normas Metroológicas y/o Sanitarias**
Certificación vigente: Obligatorio, Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los Certificados o Informes de ensayos de los requisitos organolépticos, fisicoquímicos, sanidad y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Inspección ante INACAL. En caso el organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes. Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante o distribuidor del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis. Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98-SA. Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R. M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano. Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento, emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.
- **Normas Técnicas**
NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos 2ª Edición.
NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

El postor que obtenga la buena pro presentará:

Certificados vigentes, de acuerdo a lo indicado en el rubro de Reglamentos Técnicos, Normas Metroológicas y/o Sanitarias, copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, siendo el Certificado de Calidad condicionante para la recepción del producto, el cual deberá presentarse todos los días martes antes de la entrega de los insumos correspondientes a la próxima semana, con la finalidad de realizar las revisiones correspondientes, lo mismo que con los Organismos de Inspección y/o Autoridades Sanitarias.

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



MPC	FOLIO
CPS	21
	33

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

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

De acuerdo al cronograma.

ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS				
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	03/07/23	07/07/23	04/08/23	02/09/23
Almuerzo Párra	KG	340	85	0	85	85	0

- **Firma de Pago**
Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalizaciones**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- **Otras penalidades**
Entregar una cantidad menor de productos: 2 % del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La arveja partida calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019), y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Los granos de arveja partida deben: - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. - Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15%	
Grado de calidad	Grano infectado	0,00%
	Grano picado	Máximo 0,80%
	Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%
	Grano con cáscara (testa)	Máximo 2,00%
	Grano quemado	Máximo 0,50%
	Materias extrañas	Máximo 0,20%
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

La arveja partida calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases,

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.

incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 420 kg de Alverjas Verde Categoría Segunda.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

420 kg de Alverjas verde Categoría Segunda

5.1 Características y Condiciones

• **Características Técnicas**

Por kilogramos, en vainas sanas, verdes brillantes (claro u oscuro) tamaño mediano, entre 8,7 mm y 10,3 mm, sanos, libres de picaduras, principios de pudrición e insectos, como lo indica la Ficha Técnica del OSCE.

Frescas y de primera.

• **Condiciones de operación**

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

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

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

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

• **Transporte y Seguros**

Transporte

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

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

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

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

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

Resolución Directoral N° 154-2011-SENASA-AG-DIAIA. "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA.

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



vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA. Resolución Ministerial 259-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio, Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines. Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.

• **Normas Técnicas**

Normas del Codex: CAC/RCP 1-1969, PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997, 2013, 2020. Correcciones editoriales 2011).
CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS
CAC/RCP 53-2003, CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS (Adoptado en 2003, Revisado en 2017).
NTP 011.106:2016 HORTALIZAS. Arveja verde. Requisitos. 2ª Edición
CXC 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• **Del Proveedor**

El postor que obtenga la buena pro presentará:
Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega.

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

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• **Lugar**

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

• **Plazo**

De acuerdo al cronograma.

ENTREGA	NÚM.	CANT. TOTAL	ENTREGA															
			SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Almuerzo (Desayuno)	001	400	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14
			14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14
			14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14



- **Forma de Pago**

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

- **Conformidad**

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

- **Penalidades**

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

- **Otras penalidades**

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



[Handwritten signature]

MPC	FOLIO
GPS	402

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ARVEJA VERDE CATEGORÍA SEGUNDA
Denominación técnica	: VAINAS DE ARVEJA VERDE CATEGORÍA SEGUNDA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La arveja verde es la semilla inmadura de la especie <i>Pisum sativum</i> L. La vaina es el fruto de las plantas de la familia Fabaceas (Leguminosas), que contiene las semillas de arveja verde.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las vainas de la arveja verde categoría segunda deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas; pertenecerán a la misma variedad y deben estar en condiciones adecuadas para su manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según lo especificado en el numeral 5.1.1 de la NTP 011.106:2016.

El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por arvejas frescas de la misma variedad, grado, color y calibre. La parte visible del contenido del empaque debe ser representativa del conjunto, según lo indicado en el numeral 8.1.3 de la NTP 011.106:2016.

Y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Consistencia	Granos ligeramente duros y ligeramente harinosos	NTP 011.106:2016 HORTALIZAS. Arveja verde. Requisitos. 2ª Edición
Llenado de vainas	Tolerable hasta el 80% de vainas llenas.	
Color de vaina y granos	Ligeramente descoloridas y los granos de color ligeramente pálido.	
Tamaño	Tamaño	
	Diámetro ecuatorial del grano	
	Pequeño Entre 7,1 mm y 8,7 mm	
	Mediano Entre 8,7 mm y 10,3 mm	
Sanidad	Daños serios: Indicios de pudrición	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	Daños leves: manchas ligeras, heridas cicatrizadas	
	Se tolera 1% de vaina con indicios de pudrición, sin afectar a los granos.	
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 tamaño de las arvejas verdes, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.106:2016, por ejemplo: Arveja verde categoría segunda - tamaño grande.

2.2. Envase y/o embalaje

Las vainas de arvejas verdes categoría segunda deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según lo indicado en el numeral 8.1.1 de la NTP 011.106:2016.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según se indica en el numeral 8.1.4 de la NTP 011.106:2016.

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

2.3. Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 011.106:2016, conteniendo las siguientes indicaciones:

- peso neto en kilogramos;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o marca del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

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.

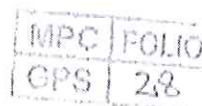
2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



ESPECIFICACIONES TECNICAS



1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 1 812 kg de Azúcar rubia doméstica.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

1 812 kg de Azúcar rubia doméstica

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

La azúcar rubia doméstica, debe tener color amarillo pardo, sabor y olor característico, no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto, libre de impureza y cuerpos extraños.

Calidad: De primera, de acuerdo a la ficha técnica del OSCE.

• Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

Embolsado por 5 kg, o menos, resistentes a la manipulación herméticamente cerrados.

b) Rotulado

Vida útil: No menor de 6 meses, a partir de la fecha de recibido el producto, en el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, registro sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, indicado en la ficha técnica del OSCE, durante la ejecución contractual.

• Transporte y Seguros

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

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

• Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

Copia del certificado de calidad vigente. Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Azúcar Rubia Doméstica expedido por la DIGESA y copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la



DIGESA, según R.M. 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, estos documentos se presentarán durante la ejecución contractual. Asimismo, para el caso de las micro y pequeñas empresas alimentarias, deben cumplir obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH).

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

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

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

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

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

- **Normas Técnicas**

NTP 207.607: 2015. Azúcar. Azúcar Rubia. Requisitos. 4ª Edición.

NTP 207.058: 2014 Azúcar. Rotulado. 2ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

El postor que obtenga la buena pro presentará:

Copia del Certificado de Calidad, copia simple del Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA, copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP o PGH, emitida por la DIGESA, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, siendo el Certificado de Calidad condicionante para la recepción del producto, el cual deberá presentarse todos los días martes antes de la entrega de los insumos correspondientes a la próxima semana, con la finalidad de realizar las revisiones correspondientes, lo mismo que con los Organismos de Inspección y/o Autoridades Sanitarias.

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

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

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

- **Plazo**

De acuerdo al cronograma.



MPC FOLIO
GPS 29

ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	02/07/23	27/08/23	31/09/23	30/10/23	31/11/23	31/12/23
Azúcar Rubia Domestica	KG	1812	256	256	256	256	256	256	256

37

- **Forma de Pago**
Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalizaciones**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- **Otras penalidades**
Entregar una cantidad menor de productos: 2 % del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento.



[Handwritten signature]

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia, Requisitos. 4ª Edición
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40% m/m	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50% m/m	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Atúcares reductores	Máximo 0,70% m/m	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - \% \text{Pol}}$	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, la autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.



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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Versión 09

Página 2 de 2

MPC	FOLIO
OLG	508

MPC	FOLIO
GPS	32

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 3 640 kg de Camote amarillo Calidad Segunda.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

3 640 kg de Camote amarillo calidad segunda.

5.1 Características y Condiciones

• **Características Técnicas**

Por kilogramo.

Uniformidad: Cada lote de camote amarillo debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel).

Alteraciones y sustancias extrañas: Exento de humedad externa anormal (mojado); olores y sabores extraños; impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc).

Tamaño (diámetro perpendicular al eje de crecimiento): Calibre de 60 mm a 100 mm, de peso aproximado de 200 g a 300g, libre de brotes y picaduras se aceptará por unidad de envase, un máximo de 15 % en peso de producto de tamaño diferente al establecido.

Sanidad y aspecto (las tolerancias se refieren al porcentaje en peso del producto por unidad de envase): de acuerdo con la ficha técnica del OSCE.

De segunda seleccionada.

• **Condiciones de operación**

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

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

En sacos o mallas de polipropileno transparentes o de colores claros, que permita la respiración del alimento, resistentes a la manipulación, de peso aproximado de 35- 40 kg, por saco o unidad de embalaje, resistentes a la manipulación herméticamente cerrados.

b) **Rotulad:** En el envase, de acuerdo con la ficha técnica del OSCE.

• **Transporte y Seguros**

Transporte

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

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



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**
Copia del Certificado de la Autorización Sanitaria de Establecimiento, emitido por SENASA vigente, que se presentará en la ejecución contractual.
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
Resolución Directoral N° 154-2011-SENASA-AG-DIAJA. "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA.
Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N°009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.
- **Normas Técnicas**
Normas del Codex: CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.
CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.
NTP 011.120:1992 (revisada el 2012). TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Camote amarillo. Requisitos. 1ª Edición.
Norma CODEX CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

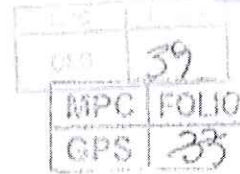
- **Del Proveedor**
El postor que obtenga la buena pro presentará:
Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega.

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

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**
Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).
- **Plazo**
De acuerdo con el cronograma.





CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	DETALLE											
			000000	000000	000000	000000	000000	000000	000000	000000	000000	000000	000000	000000
100	KG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
100	KG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
100	KG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
100	KG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

- **Forma de Pago**
Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalizaciones**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- **Otras penalidades**
Entregar una cantidad menor de productos: 2 % del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento.



MPC	FOLIO
GPS	400

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: CAMOTE AMARILLO CALIDAD SEGUNDA
Denominación técnica	: CAMOTE AMARILLO CALIDAD SEGUNDA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El camote es la raíz comestible proveniente del género y especie <i>Ipomoea batatas</i> L. de la familia de las Convolvuláceas, en estado fresco y destinada para el consumo humano.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El camote amarillo calidad segunda debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Uniformidad	Cada lote de camote amarillo debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel).		NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBERCULOS Y RAÍCES. Camote amarillo. Requisitos. 1ª Edición
Alteraciones y sustancias extrañas	Exento de:		
	<ul style="list-style-type: none">- Humedad externa anormal (mojado).- Olores y sabores extraños.- Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.).		
Tamaño (diámetro perpendicular al eje de crecimiento)	Calibre de 60 mm a 100 mm Se aceptará por unidad de envase, un máximo de 15% en peso del producto de tamaño diferente al establecido.		
Sanidad y aspecto (las tolerancias se refieren al porcentaje en peso del producto por unidad de envase)	Desprendimiento de la piel	Máximo 5%	
	Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 5%	
	Brotamiento	Máximo 2%	
	Pudrición seca	Máximo 2%	
	Pudrición húmeda	0%	
	Perforaciones, galerías (daños causados por insectos)	Máximo 3%	
	Mezclas varietales	Máximo 5%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: No aplica.

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.

MPC	FOLIO
OLG	506

2.2. Envase y/o embalaje

El camote amarillo calidad segunda debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los camotes, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

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

2.3. Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2016) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012):

- el nombre del producto indicado como "camote amarillo";
- el grado de calidad: "segunda";
- masa aproximada en kilogramos;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

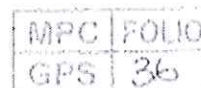
Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritos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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.





ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 560 kg de Carne de Porcino - Brazuelo sin piel sin hueso refrigerado.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

560 kg de Carne de Porcino - Brazuelo sin piel sin hueso refrigerada

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Por kilogramo, sabor y aroma característico, color: tonalidades de rosado claro y con textura firme al tacto, fresca, refrigerada, de primera, corte brazuelo de cerdo, procedencia nacional. No presentará olores fuertes con indicio a putrefacción o rancidez por oxidación de las grasas. Se debe almacenar en refrigeración, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores, no deben presentar signos de infestación o infecciones. Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. La carne de porcino Brazuelo sin piel sin hueso refrigerada, la cual ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C.

• Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En bolsas plásticas, resistentes a la manipulación herméticamente cerrado almacenadas en jabsas plásticas con hielo. Incluyendo la fecha de vencimiento.

b) Rotulado

De acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del OSCE.

• Transporte y Seguros

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

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



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**
Copia del certificado de calidad. Asimismo, no deben presentar signos de infestación o infecciones. Con copia del Certificado de Autorización Sanitaria, de establecimiento emitida por SENASA vigente, que se presentará en la ejecución contractual.
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias
Resolución Directoral N° 058-2020-MINAGRI-SENASA-DIAIA, "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias"; del 15.07.2020.
Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.
- **Normas Técnicas**
NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos, 3ª Edición.
Normas del Codex: CXC 58-2005. CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.
Norma CODEX CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

El postor que obtenga la buena pro presentará:

Copia del Certificado de Calidad y Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA (primera entrega). La copia del Certificado de Calidad, se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, es decir, conjuntamente con el producto, en el mismo día.

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

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

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

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.



MPC FOLIO
GPS 37

ARTICULO	U.N.	CANT. TOTAL	ENTREGAS						
			10/04/23	19/07/23	26/08/23	30/09/23	31/10/23	27/11/23	30/12/23
Cama de perdido brazos sin piel sin hueso refrigerado	KG	500	80	80	80	80	80	80	80

41

- **Forma de Pago**
Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalizaciones**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- **Otras penalidades**
Entregar una cantidad menor de productos: 2 % del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento.



[Handwritten signature]

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: CARNE DE PORCINO - BRAZUELO SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADO
Denominación técnica	: CARNE DE PORCINO - BRAZUELO SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Corte secundario de la carcasa de cerdo que corresponde al brazuelo entero al cual se le ha removido la piel y el hueso pudiendo quedar con o sin una capa de grasa, el cual ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El corte brazuelo sin piel sin hueso refrigerado debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria, según se indica en los numerales 6.1.1 y 6.1.3 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021), y en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

El corte brazuelo sin piel sin hueso refrigerado no debe contener residuos de sustancias de uso veterinario y aditivos alimentarios que no cumplan con lo dispuesto por la autoridad nacional competente; en caso de ausencia de ésta, se tomará como referencia lo dispuesto por el Codex Alimentarius, según lo indicado en el numeral 6.2.2 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021), o en su defecto lo dispuesto por la FDA o Unión Europea, según indicaciones del Senasa.

El corte brazuelo sin piel sin hueso refrigerado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Debe presentar un buen acabado y debe ser aprobado mediante inspección sanitaria. No debe presentar lesiones en niveles que pudieran comprometer la calidad de los cortes de carne.	NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición
Color	Característico de acuerdo a la especie	
Olor	Sin gerir y exento de cualquier olor anormal	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto del tejido muscular como la grasa	
pH	Entre 5,5 y 6,4	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción del corte de carne de porcino no debe exceder de 4 °C. Asimismo, deberá indicar la forma de presentación del corte de porcino (como en corte entero o en porciones individuales, entre otras), si presentará o no capa de grasa e indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo: Carne de porcino - brazuelo sin piel sin hueso refrigerado, sin capa de grasa, trozado en porciones individuales (corte tipo guiso) de 80 g aproximadamente cada una, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

¹ 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.



2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que se puedan transferir al producto, afectando su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según lo establecido en el numeral 6.6.1 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos, no deben contener sustancias que puedan ser consideradas dañinas para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos, determinados por la Autoridad Sanitaria, según lo establecido en el numeral 6.6.2 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

El envase y el embalaje deben ser impermeables, resistentes, deben proteger al producto y ser de primer uso. Asimismo, al eliminar el envase no debe quedar residuos sobre el producto, según lo establecido en los numerales 6.6.3 y 6.6.4 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material de envasado debe ser apto para su utilización, y ser almacenado y utilizado en forma higiénica; y las cajas o cartones deben disponer de un forro adecuado o de otro medio adecuado para proteger la carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne, tales como los cortes, son envueltas individualmente antes de ser envasadas, según lo indicado en el numeral 151 del código de prácticas Codex CXG 58-2005 CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.

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

2.3. Rotulado

Los cortes de carne de porcino deben estar adecuadamente identificados para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorios.

En caso de estar envasados, el rótulo de los cortes de carne de porcino debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de pre-ensaves. 5ª Edición, y con lo establecido por la legislación nacional vigente, según lo señalado en el numeral 6.7.1 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021). Asimismo, debe cumplir con la norma Codex CXS 1-1985 (2016) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, por lo que debe indicar lo siguiente:

- nombre del alimento;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador o vendedor del alimento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios, otorgado por el SENASA;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y la conservación.



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 los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

Versión 01

Página 2 de 2

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 2 940 kg de Fideos largos Tallarín o Espagueti.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Cerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

2 940 kg Fideos largos (Tallarín o Spaghetti)

5.1 Características y Condiciones

• **Características Técnicas**

Tipo: Tallarín N° 32 o Spaghetti, de marca reconocida.

Envasado por 0.5 kg o 1 kg (envase primario)

Calidad: De primera seleccionada, de acuerdo a la ficha de la OSCE.

• **Condiciones de operación**

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

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

En bolsas de polipropileno, como envase primario de 0.5 kg o 1 kg y paquetes embolsados resistentes a la manipulación herméticamente cerrados, como envase secundario de 10 kg o 12 kg.

b) **Rotulado**

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, registro sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual.

De acuerdo a la ficha técnica del SEACE.

• **Transporte y Seguros**

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

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

Copia del Certificado de Calidad vigente. Copia simple del Registro Sanitario vigente, emitido por DIGESA durante la ejecución contractual. Copia Simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción, según R.M. 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene -PGH, emitida por la DIGESA y se presentará durante la ejecución contractual, para el caso de las micro y pequeñas empresas alimentarias.



Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

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

Resolución Ministerial 259-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.

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

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

- **Normas Técnicas**

NTP 206.010:2016, PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición.

NMP 001:2019, Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición.

NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

El postor que obtenga la buena pro presentará:

Copia del Certificado de Calidad, copia simple del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA, Copia Simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, emitida por la DIGESA para el caso de los micos y pequeñas empresas alimentarias, sólo para la primera entrega, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, siendo el Certificado de Calidad condicionante para la recepción del producto, el cual deberá presentarse todos los días martes antes de la entrega de los insumos correspondientes a la próxima semana, con la finalidad de realizar las revisiones correspondientes, lo mismo que con los Organismos de Inspección y/o Autoridades Sanitarias.

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

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

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

- **Plazo**

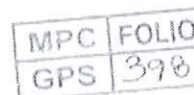
De acuerdo con el cronograma.



ARTICULO	UM.	CANT. TOTAL	ENTREGAS					
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	03/07/23	07/08/23	04/09/23	02/10/23	04/11/23
Fideo Scapulli	W3	2940	420	420	420	420	420	420

- **Forma de Pago**
Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalidades**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- **Otras penalidades**
Entregar una cantidad menor de productos: 2 % del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento.





FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FIDEOS LARGOS
Denominación técnica : PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO LARGO
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado) de tamaño y forma variable, con o sin hueco, de sección redonda, ovalada, rectangular u otros, y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Su dimensión fundamental es la longitud.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los fideos largos deben estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010:2016.

Los fideos largos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 14,0 g/100g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100g de humedad)	Máximo 0,46% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el tipo de fideos largos requerido de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos largos delgados o "espaguetis", fideos largos gruesos o "linguini", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

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



2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los fideos largos debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. Asimismo, debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016.

Además, el rotulado de los envases de fideos largos, debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

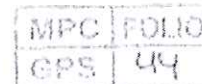
Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.





ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACION

Adquisición de 462 kg de Frijol Castilla Calidad 2 Superior.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

462 kg de Frijol Castilla Calidad 2 Superior

5.1 Características y Condiciones

• **Características Técnicas**

Sevo.

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.

Calidad 2- superior, con 15 % máximo de humedad, de acuerdo a la ficha técnica del OSCE.

• **Condiciones de operación**

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

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

Envase primario: Resistente a la manipulación, herméticamente cerrada, en presentaciones de 5 kg o menos de peso.

Envase secundario: En bolsones de polietileno gruesos que permitan la manipulación, herméticamente cerrados, a partir de 2 unidades.

b) **Rotulado**

Vida útil: No menor de 6 meses; indicando fechas de producción, que no deberá de ser mayor a los 3 meses, con respecto a la fecha de entrega, el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Autorización Sanitaria, N° de lote o código, código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento, de acuerdo a la norma de rotulado, indicado en la ficha técnica del OSCE.

• **Transporte y Seguros**

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

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



MPC	FOLIO
OLG	500

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

Certificación vigente: Obligatorio, Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los Certificados o Informes de ensayos de los requisitos organolépticos, fisicoquímicos, sanidad y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Inspección ante INACAL. En caso el organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes. Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante o distribuidor del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis. Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98-SA. Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R. M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano. Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento, emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.

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

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

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

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

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

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

- **Normas Técnicas**

NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos 3ª Edición y su corrigenda Técnica

NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición

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

NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición y su Corrigenda Técnica 2

NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición

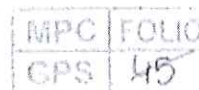
5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

El postor que obtenga la buena pro presentará:

Certificados vigentes, de acuerdo a lo indicado en el rubro de Reglamentos Técnicos, Normas Metroológicas y/o Sanitarias, copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, siendo el Certificado de Calidad condicionante para la recepción del producto, el cual deberá presentarse todos los días martes antes de la entrega de los insumos





correspondientes a la próxima semana, con la finalidad de realizar las revisiones correspondientes, lo mismo que con los Organismos de Inspección y/o Autoridades Sanitarias,

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

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**
Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).
- **Plazo**
De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	VM.	CANT. TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	01/07/23	07/08/23	04/09/23	02/10/23	06/11/23	04/12/23
Frijol Caballa	KG	462	77	77	77	0	77	77	77

- **Forma de Pago**
Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalidades**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- **Otras penalidades**
Entregar una cantidad menor de productos: 2 % del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El frijol castilla calidad 2 - superior se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El frijol castilla calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 2,00%	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estados. - Ausencia de granos con hongos.	
Aspecto		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 2,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
- Grano arrugado	Máximo 2,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,075%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol castilla calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXG 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

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.



Parte 1: Disposiciones generales y requisitos, 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol castilla calidad 2 - superior se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol castilla calidad 2 - superior, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 2 o Superior";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



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

MPC	FOLIO
OLG	498

MPC	FOLIO
OLG	498

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 420 kg de Frijol Panamito Calidad 2 - Superior.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

420 kg de Frijol Panamito Calidad 2 - Superior

5.1 Características y Condiciones

• **Características Técnicas**

Seco.

El frijol Panamito 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.

Calidad: Calidad 2- superior, con 15 % máximo de humedad, de acuerdo a la ficha técnica del OSCE.

• **Condiciones de operación**

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

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

Envase primario: Resistente a la manipulación, herméticamente cerrada, en presentaciones de 5 kg o menos de peso.

Envase secundario: En bolsones de polietileno gruesos que permitan la manipulación, herméticamente cerrados, a partir de 2 unidades.

b) **Rotulado**

Vida útil: No menor de 6 meses; indicando fechas de producción, que no deberá de ser mayor a los 3 meses, con respecto a la fecha de entrega, el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Autorización Sanitaria, N° de lote o código, código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento, de acuerdo a la norma de rotulado, indicado en la ficha técnica del OSCE.

• **Transporte y Seguros**

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.



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

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

Certificación vigente: Obligatorio, Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los Certificados o Informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físicoquímicos, sanidad y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Inspección ante INACAL. En caso el organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes. Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante o distribuidor del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis. Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98-SA. Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R. M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano, Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento, emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual. Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

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

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

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

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

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

• **Normas Técnicas**

NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición y su Corrigenda Técnica

NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1 LEGUMINOSAS. Frijol, Requisitos. 1ª Edición.

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

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 1.

NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• **Del Proveedor**

El postor que obtenga la buena pro presentará:



Certificados vigentes, de acuerdo a lo indicado en el libro de Reglamentos Técnicos, Normas Metroológicas y/o Sanitarias, copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, siendo el Certificado de Calidad condicionante para la recepción del producto, el cual deberá presentarse todos los días martes antes de la entrega de los insumos correspondientes a la próxima semana, con la finalidad de realizar las revisiones correspondientes, lo mismo que con los Organismos de Inspección y/o Autoridades Sanitarias.

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

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

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

- Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS					
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	01/07/23	07/08/23	04/09/23	01/10/23	01/11/23
Papel Panamit	KG	400	84	84	0	84	84	0

- Forma de Pago**
Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.
- Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- Penalizaciones**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- Otras penalidades**
Entregar una cantidad menor de productos: 2 % del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento.



MPC	FOLIO
GPS	396

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	: FRIJOL PANAMITO MOLINERO GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El frijol panamito calidad 2 - superior es el grano maduro, procedente de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El frijol panamito calidad 2 - superior se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015.2015, y su Corrigenda Técnica.

El frijol panamito calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 2,00%	NTP 205.015.2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015.2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - Ausencia de granos con hongos	
Aspecto		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 2,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
- Grano arrugado	Máximo 2,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,075%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹	

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol panamito calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP

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.



[Handwritten signature in blue ink]

399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol panamito calidad 2 - superior se debe envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol panamito calidad 2 - superior, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 2 o Superior";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



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

MPC	FOLIO
GPS	52

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 252 kg de Garbanzo Calidad 2 - Superior.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

252 kg de Garbanzo Calidad 2 - Superior

5.1 Características y Condiciones

• **Características Técnicas**

Tipo: Seco

Los granos de garbanzo calidad 2 - superior deberán ser inocuos y aptos para el consumo humano, exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y estar exentos de materias extrañas inorgánicas y de semillas tóxicas o nocivas que representen un peligro para la salud humana.

Calidad: Calidad 2- superior, mediano: Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana): 55-60, con 15 % máximo de humedad, de acuerdo a la ficha técnica del OSCE.

• **Condiciones de operación**

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

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

Envase primario: Resistente a la manipulación, herméticamente cerrada, en presentaciones de 5 kg o menos de peso.

Envase secundario: En bolsones de polietileno gruesos que permitan la manipulación, herméticamente cerrados, a partir de 2 unidades.

b) **Rotulado**

Vida útil no menor de 6 meses; indicando fechas de producción, que no deberá de ser mayor a los 3 meses, con respecto a la fecha de entrega, el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Autorización Sanitaria, N° de lote o código, código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento, de acuerdo a la norma de rotulado, indicado en la ficha técnica del OSCE.

• **Transporte y Seguros**

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.



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

- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**
Certificación vigente: Obligatorio, Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los Certificados o Informes de ensayos de los requisitos organolépticos, fisicoquímicos, sanidad y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Inspección ante INACAL. En caso el organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes. Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante o distribuidor del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis. Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98-SA. Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R. M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano. Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento, emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS- CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.
- **Normas Técnicas**
NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición
Normas Codex: CXC 1-1969(2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte I: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición y su Corrigenda Técnica 2
NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• Del Proveedor

El pastor que obtenga la buena pro presentará:

Certificados vigentes, de acuerdo a lo indicado en el rubro de Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias, copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, siendo el Certificado de Calidad condicionante para la recepción del producto, el cual deberá presentarse todos los días martes antes de la entrega de los insumos.



MPC	FOLIO
GPS	53

correspondientes a la próxima semana, con la finalidad de realizar las revisiones correspondientes, lo mismo que con los Organismos de Inspección y/o Autoridades Sanitarias.

99

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

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

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

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS		
			03/07/23	02/10/23	04/12/23
Garbanzo	KG	252	84	84	84

- **Forma de Pago**
Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalidades**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- **Otras penalidades**
Entregar una cantidad menor de productos: 2 % del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : GARBANZO CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica : GARBANZO GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El Garbanzo es el grano maduro procedente de la especie *Cicer arietinum* L.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los granos de garbanzo calidad 2 - superior deben ser inocuos y aptos para el consumo humano, y estar exentos de materias extrañas inorgánicas y de semillas tóxicas o nocivas que representen un peligro para la salud humana, según indican los numerales 6.1 y 6.2.5 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

Los granos de garbanzo calidad 2 - superior se deben preparar y manipular de conformidad con las secciones apropiadas de la Norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, según indica el numeral 7.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

Los granos de garbanzo calidad 2 - superior deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																			
CALIDAD																					
Calibre	Los granos de garbanzo se clasifican de acuerdo a su calibre:	NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS, Garbanzo, Requisitos. 2ª Edición																			
	<table><tr><th>Calibre (Tamaño del grano)</th><th>Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)</th></tr><tr><td rowspan="5">Grande</td><td>40 - 42</td></tr><tr><td>42 - 44</td></tr><tr><td>44 - 46</td></tr><tr><td>46 - 48</td></tr><tr><td>48 - 50</td></tr><tr><td rowspan="5">Mediano</td><td>50 - 55</td></tr><tr><td>55 - 60</td></tr><tr><td>60 - 65</td></tr><tr><td>65 - 70</td></tr><tr><td>70 - 75</td></tr><tr><td rowspan="4">Pequeño</td><td>75 - 80</td></tr><tr><td>80 - 90</td></tr><tr><td>90 - 100</td></tr><tr><td>100 o mayor</td></tr></table>		Calibre (Tamaño del grano)	Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)	Grande	40 - 42	42 - 44	44 - 46	46 - 48	48 - 50	Mediano	50 - 55	55 - 60	60 - 65	65 - 70	70 - 75	Pequeño	75 - 80	80 - 90	90 - 100	100 o mayor
	Calibre (Tamaño del grano)		Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)																		
	Grande		40 - 42																		
			42 - 44																		
			44 - 46																		
			46 - 48																		
			48 - 50																		
	Mediano		50 - 55																		
			55 - 60																		
			60 - 65																		
			65 - 70																		
70 - 75																					
Pequeño	75 - 80																				
	80 - 90																				
	90 - 100																				
	100 o mayor																				
Requisitos generales	<p>Los granos de garbanzo deben:</p> <ul style="list-style-type: none">• Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.• Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.• Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales), de acuerdo a las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.																				



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Contenido de humedad	Máximo 15%	
Grado de calidad	No se acepta, en ninguno de los grados de calidad, que presenten granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos. Los granos de garbanzo calidad 2 superior deben tener como máximo el porcentaje total acumulado de defectos, clase contrastante, variedad contrastante y materias extrañas que se establecen a continuación:	
Tolerancias de calidad		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 0,50%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano arrugado	Máximo 2,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,2%	
- Variedad contrastante y grano verdoso	Máximo 2,00%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

2.2. Envase y/o embalaje

El garbanzo calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020), de tal manera que el producto quede debidamente protegido, además los recipientes empleados deben ser tales que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del alimento.

El envase debe cumplir 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. Los envases (incluido el material de envasado) deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan; deben ser de material nuevo (incluye material recuperado de calidad alimentaria), no deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indica el numeral 10.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).



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

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

MPC	FOLIO
OLG	493

MPC	FOLIO
GPS	394

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de granos de garbanzo calidad 2 - superior debe cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019):

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



MPC	FOLIO
OPS	57

ESPECIFICACIONES TECNICAS

51

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 196 kg de Harina de Trigo.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

196 kg de Harina de Trigo

5.1 Características y Condiciones

• **Características Técnicas**

Tipo: Harina de trigo sin preparar.

La harina de trigo deberá contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo deberá estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se deberá obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos.

Calidad: De primera seleccionada, con 15 % de humedad como máximo, no deberá presentar grumos y trozos solidificados, de acuerdo a la ficha técnica del OSCE

• **Condiciones de operación**

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

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

Envase primario: En bolsas de papel, resistentes a la manipulación, herméticamente cerrados, con presentación de 1 kg.

Envase secundario: En bolsones de polietileno gruesos que permitan la manipulación, herméticamente cerrados, a partir de 2 envases.

b) **Rotulado**

Vida útil: No menor de 6 meses; indicando fechas de producción, que no deberá de ser mayor a los 3 meses, con respecto a la fecha de entrega. Asimismo, deberá indicar la fecha de vencimiento, registro sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, indicado en la ficha técnica del OSCE, durante la ejecución contractual.

• **Transporte y Seguros**

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.



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

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

Copia del Certificado de calidad vigente. Copia del Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA, durante la ejecución contractual. Copia Simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción, según R.M. 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene -PGH, emitida por la DIGESA y se presentará durante la ejecución contractual, para el caso de las micro y pequeñas empresas alimentarias. Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R. M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.

Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias.

Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA

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

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

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

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

• **Normas Técnicas**

NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano.

Requisitos. 1ª Edición

NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases 5ª Edición

NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición

NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

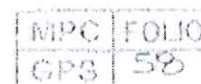
• **Del Proveedor**

El postor que obtenga la buena pro presentará:

Copia del Certificado de Calidad, copia simple del Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA, copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, siendo el Certificado de Calidad condicionante para la recepción del producto, el cual deberá presentarse todos los días martes antes de la entrega de los insumos correspondientes a la próxima semana, con la finalidad de realizar las revisiones correspondientes, lo mismo que con los Organismos de Inspección y/o Autoridades Sanitarias.

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





5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**
Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).
- **Plazo**
De acuerdo al cronograma.

ARTICULO	UM.	CANT. TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	05/07/23	07/08/23	03/09/23	02/10/23	03/10/23	04/11/23
Hidro de tipo	KG	195	28	28	28	28	28	28	28

- **Forma de Pago**
Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalidades**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- **Otras penalidades**
Entregar una cantidad menor de productos; 2 % del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: HARINA DE TRIGO
Denominación técnica	: HARINA DE TRIGO PARA CONSUMO HUMANO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto destinado al consumo humano que se obtiene de la molienda gradual y metódica de granos limpios de trigo de las especies <i>Triticum aestivum</i> o <i>Triticum durum</i> , durante el cual se retira el salvado y germen quedando principalmente el endospermo, el cual puede presentar diversos grados de extracción. Debe ser fortificada con micronutrientes, según normativa vigente. Puede tener agentes de tratamiento de harina y/u otros micronutrientes.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La harina de trigo debe contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo debe estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se debe obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos, según numeral 6.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

La harina de trigo debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 15,00%	NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos, 1ª Edición
Cenizas, ($\pm 5\%$) en base seca	Máximo 0,75%	
Acidez, ($\pm 10\%$), (expresado como porcentaje de ácido sulfúrico)	Máximo 0,10%	
Aspecto	Producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza.	
Color	Blanco cremoso	
Olor	Característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento.	Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes. Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA.
MICRONUTRIENTES	Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

Se deben emplear envases de primer uso y que constituyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias inocuas y apropiadas al uso para el que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios ser resistentes y estar bien cocidos. El peso debe tener una tolerancia de acuerdo a lo indicado en la NMP 002-2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición, el peso se considera en base a la humedad máxima de 15%, según numeral 12.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de harina de trigo, además de lo contemplado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias y en el artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA, debe cumplir con lo establecido en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición; así mismo, se debe incluir la frase "contiene gluten", según el numeral 12.2 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

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 descrito en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



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

MPC	FOLIO
OLG	490

MPC	FOLIO
GPS	61

OLG	53
-----	----

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 900 kg de Hojuela de Avena.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. ÁREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

900 kg de Hojuela de Avena

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Hojuela de Avena.

Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que represente un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de hojuela con mohos y suciedad.

• Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

Envases de polietileno, resistente al almacenamiento, manipuleo y transporte, con presentación de 5 kg a menos.

b) Rotulado

Nombre del fabricante, fecha de vencimiento, registro sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del OSCE.

• Transporte y Seguros

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

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

• Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

Copia del Certificado de Calidad del lote vigentes durante el periodo señalado por la entidad que lo emite, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, emitidos



por un Organismo de Inspección. Se podrá aceptar copia de los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis. Las características microbiológicas deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R. M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano. Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto, expedido por la DIGESA o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, el que debe mantenerse vigente y copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, estos documentos se presentarán durante la ejecución contractual. Asimismo, para el caso de las pequeñas y microempresas alimentarias, deben cumplir obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH).

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que deroga la RM 972-2020-MINSA, aprobando la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021 que establece las disposiciones para la Vigilancia, prevención y control de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2.

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

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

Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 069-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.

• Normas Técnicas

CXS 201 – 1995 Adoptada en 1995. Enmendada en 2019. NORMA PARA LA AVENA.

NTP 205.050.2014 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo y su enmienda ENM:2016.

NTP 209.038:2009 (revisada el 2014).

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• Del Proveedor

El postor que obtenga la buena pro presentará:

Copia de los Certificados vigentes, de acuerdo a lo indicado en el rubro de Reglamentos Técnicos, Normas Metroológicas y/o Sanitarias, copia simple del Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA, copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la Validación Técnica Oficial al Plan HACCP. Lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, siendo el Certificado de Calidad condicionante para la recepción del producto, el cual deberá presentarse antes de la entrega de los productos correspondientes.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• Lugar

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



• **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	07/07/23	07/08/23	04/09/23	03/10/23	01/11/23	30/01/24
Objeto de Averías	KG	000	120	160	120	120	150	120	120

• **Forma de Pago**

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

• **Conformidad**

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

• **Penalizaciones**

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

• **Otras penalidades**

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



MPC	FOLIO
GPS	392

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA
Denominación técnica	: HOJUELAS DE AVENA PRECOCIDAS
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto obtenido de los granos de avena (<i>Avena sativa</i> , L o <i>Avena bizantina</i> , L) previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente o no, precocidos y que han sido aplastados para formar las hojuelas, escamas o copos; pudiendo o no estar agregados de sustancias nutritivas y otros ingredientes permitidos por la Autoridad Sanitaria competente. Para ser consumido requiere de un proceso de cocción completa.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las hojuelas de avena precocidas deben provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable, por lo que deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:2018 CEREALES. Avena grano. Requisitos. 2ª Edición. Las hojuelas de avena deben ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico sanitarias acordes con la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y otros códigos de prácticas recomendados por el Codex que sean pertinentes para este producto, según lo establecido en el numeral 4.1 de la NTP 205.050:2019.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en las hojuelas de avena precocidas se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

La hojuela de avena precocida debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos físicos		NTP 205.050:2019 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo. 3ª Edición
Tamaño de partícula	Como mínimo el 34% del producto quedará retenido sobre el tamiz Nº 8 (2,38 mm); y no más del 15% pasará a través del tamiz Nº 25 (707 µm).	
Materias extrañas	Máximo 1,0% en masa	
Requisitos sensoriales		
Color	Deben tener color cremoso, brillante y uniforme.	
Sabor y olor	Deben tener sabor u olor natural. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso.	
Requisitos fisicoquímicos		
Humedad	Máximo 12,00%	
Proteína (base seca) (x 5,7)	Mínimo 10,50%	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Fibra cruda (base seca)	Máximo 1,80%	
Cenizas (base seca)	Máximo 2,30%	
Grasa (base seca)	Mínimo 6,00%	
Ácidos grasos libres (base seca)	Máximo 6,00%	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
		Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad podrá precisar en las bases que se agreguen vitaminas y minerales a las hojuelas de avena precocidas según sus necesidades, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Por ejemplo: Hojuela de avena precocida enriquecida con vitaminas y minerales, según los valores mínimos establecidos en la Tabla 2 del numeral 7 de la Directiva Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 711-2002-SADM.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase y/o embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y/o embalaje, tales como: material, tipo de cerrado, entre otras, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de hojuela de avena precocida debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición; además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, según lo establecido en el numeral 10 de la NTP 205.050:2019. Debe contener la siguiente información mínima:

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2006-AG.

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas;
- peso neto;
- nombre y dirección del fabricante;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de producción y fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- condiciones especiales de conservación;
- instrucciones para el uso;
- valor nutricional por 100 gramos de producto.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



MPC	FOLIO
OLG	487

ESPECIFICACIONES TECNICAS

MPC	FOLIO
GPS	65

OLG	55
-----	----

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 2 850 kg de Huevo de Gallina Calidad Primera.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

2 850 kg de Huevo de Gallina Calidad Primera

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

El huevo de gallina calidad primera debe presentar pardo en sus diferentes tonalidades, olor característico y libre de olores desagradables, sabor característico, las características de un huevo apto contemplan cáscara libre de roturas y quiebras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia, limpios y secos, la yema deberá tener forma casi esférica de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través de ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas, los huevos destinados al consumo humano directo no deben estar incubados o presentar embrión visible. Por kilogramos, de tamaño medianos, estableciendo un peso entre 55,55 a 62,50 g, color pardo, presentados en envases de 30 unidades. Calidad primera, fresco de gallina, de procedencia nacional, de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del OSCE.

Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

Los envases del huevo de gallina calidad primera deberán ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura, que permitan la ventilación del producto y colocarlos verticalmente, y en caso de ser reutilizables (sólo de material plástico), deberán ser lavados y desinfectados antes de su uso con grado alimentario, indicado en la ficha técnica del OSCE.

b) Rotulado

Deberá cumplir con lo establecido en la ficha técnica del OSCE: la fecha de vencimiento y/o el código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario



del alimento deberá estar colocado en cada producto, es decir, cada huevo. Asimismo, deberá tener una vida útil de 15 días, contados desde la fecha de recepción hasta la fecha de vencimiento.

- **Transporte y Seguros**

- Transporte**

- El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

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

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

- Certificación: Certificado de Calidad. Asimismo, no deben presentar signos de infestación o infecciones. Con copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento que realizó el procesamiento primario, otorgado por SENASA vigente, durante la ejecución contractual.

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

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

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

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

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

- **Normas Técnicas**

- NTP 011.219:2015 HUEVOS, Huevos de gallina. Requisitos y clasificación, 2ª Edición
 - NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS, Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- El postor que obtenga la buena pro presentará:

- Certificado de Calidad, copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA y con la documentación solicitada, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, siendo el Certificado de Calidad condicionante para la recepción del producto, el cual deberá presentarse todos los días martes antes de la entrega de los insumos correspondientes a la próxima semana, con la finalidad de realizar las revisiones correspondientes, lo mismo que con los Organismos de Inspección y/o Autoridades Sanitarias.



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

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

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

De acuerdo con el cronograma

MES	DIA	FECHA	ENTREGA											
			01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Febrero 2023	01	2023	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23
			23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23
			23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23
			23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23

- Forma de Pago**
Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.
- Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- Penalizaciones**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- Otras penalidades**
Entregar una cantidad menor de productos: 2 ¼ del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento.



MPC	FOLIO
GPS	390

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica	: HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El huevo de gallina es el óvulo completamente evolucionado de la especie <i>Gallus gallus</i> , constituido por cascarrn, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El huevo de gallina calidad primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA													
CALIDAD																
Color		Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.	NTP 011.219-2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición													
Olor		Característico y libre de olores desagradables.														
Sabor		Característico														
Requisitos físicos		<ul style="list-style-type: none">- Cáscara libre de roturas y quijaduras.- Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia.- Limpio y seco.- La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas.														
Tamaño		De acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños: <table><thead><tr><th>Tamaño</th><th>Peso</th></tr></thead><tbody><tr><td>Súper chico</td><td>< 50 g</td></tr><tr><td>Chico</td><td>50 – 55,55 g</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>55,55 – 62,5 g</td></tr><tr><td>Grande</td><td>62,5 – 68,88 g</td></tr><tr><td>Jumbo</td><td>68,88 – 72,72 g</td></tr><tr><td>Súper Jumbo</td><td>≥ 72,72</td></tr></tbody></table>		Tamaño	Peso	Súper chico	< 50 g	Chico	50 – 55,55 g	Mediano	55,55 – 62,5 g	Grande	62,5 – 68,88 g	Jumbo	68,88 – 72,72 g	Súper Jumbo
Tamaño	Peso															
Súper chico	< 50 g															
Chico	50 – 55,55 g															
Mediano	55,55 – 62,5 g															
Grande	62,5 – 68,88 g															
Jumbo	68,88 – 72,72 g															
Súper Jumbo	≥ 72,72															
		Tolerancia: Máximo 10% de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.														
Cáscara		Íntegra, limpia, seca, lisa y de forma característica.														
Cámara de aire		Su altura no excede los 5 mm														
Yema		Céntrica y fija														
Clara		Transparente, densa y fija														
Tolerancias	Categoría	Máximo 5% de huevos de calidad segunda en primera.														
	Huevos quijados o rotos en destino	Máximo 2,00%														



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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el color y tamaño del huevo de gallina calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Huevo de gallina calidad primera, de color pardo y tamaño mediano.

2.2. Envase y/o embalaje

Los envases del huevo de gallina calidad primera deben ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura, que permitan la ventilación del producto y colocarlos verticalmente, y en caso de ser reutilizables (sólo de material plástico), deben ser lavados y desinfectados antes de su uso con grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011.219:2015.

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

2.3. Rotulado

El rotulado del huevo de gallina calidad primera debe cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según el numeral 9.2.1, de la NTP 011.219:2015:

- nombre del producto;
- marca registrada o razón social y domicilio fiscal del productor o emparador;
- clasificación por peso y presentación;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por SENASA;
- fecha de caducidad;
- lote (puede ser la fecha del vencimiento);
- contenido neto o número de unidades;
- instrucciones para su conservación.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MPC	FOLIO
GPS	69

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION
Adquisición de 184 kg de Limón Categoría II.

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE
Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR
184 kg de Limón Categoría II

5.1 Características y Condiciones

- Características Técnicas
Por kilogramos, Calibre C; entre 38 a 40.9 mm de diámetro, de 28 a 33 unidades por kilogramos, uniformes, color característico, en óptimo estado de madurez, turgentes al tacto y jugosos.
Fresco, Categoría II, de acuerdo a la ficha técnica de la OSCE.
Condiciones de operación
La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8.00 a 10:00 am.
- Embalaje, rotulación y etiquetado
 - a) Embalaje
En mallas, bolsas o jabs resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento, de acuerdo a la ficha técnica del OSCE.
 - b) Rotulado: En el envase, de acuerdo a la ficha técnica del OSCE.
- Transporte y Seguros
Transporte
El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción.
Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de los medios suficientes para mantener la cadena de frío hasta la recepción del producto y deberá ser de uso exclusivo para este tipo de alimentos o similares.
- Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias
Copia del Certificado de la Autorización Sanitaria de Establecimiento, emitido por SENASA vigente, que se presentará en la ejecución contractual.
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
Resolución Directoral N° 058-2020-MINAGRI-SENASA-DIAIA. "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias"; del 15.07.2020.
Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la



vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA. Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio. Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines. Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.

- **Normas Técnicas**
NTP 011.006:2005 FRUTAS. Límina Sutil. Requisitos. 4ª Edición
CXC 44-1995(2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.
NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**
El postor que obtenga la buena pro presentará:
Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega.

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

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

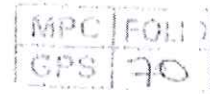
- **Lugar**
Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).

- **Plazo**
De acuerdo con el cronograma.

ARTÍCULO	N.º	CANT. TOTAL	CATEGORÍA											
			GRUPO DE ENTREGA	GRUPO DE ENTREGA	GRUPO DE ENTREGA	GRUPO DE ENTREGA	GRUPO DE ENTREGA	GRUPO DE ENTREGA	GRUPO DE ENTREGA	GRUPO DE ENTREGA	GRUPO DE ENTREGA	GRUPO DE ENTREGA	GRUPO DE ENTREGA	GRUPO DE ENTREGA
001	001	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
002	002	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
003	003	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
004	004	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
005	005	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
006	006	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
007	007	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
008	008	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
009	009	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
010	010	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

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





- **Penalidades**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- **Otras penalidades**
Entregar una cantidad menor de productos: 2 % del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento.



[Handwritten signature]

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : LIMÓN CATEGORÍA II
Denominación técnica : LIMÓN SUTIL CATEGORÍA II
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie *Citrus aurantifolia* (Christmann) Swingle, de la familia de las Rutaceae. También llamado limón de cebiche y limón de pica.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El limón categoría II debe haberse recolectado cuidadosamente, haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen. El desarrollo y condición de los limones deben ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.006:2005.

El contenido mínimo de jugo de limón categoría II debe ser del 40% con relación al peso total del fruto, además su coloración debe ser típica de la variedad por lo menos en dos tercios de la superficie del fruto. El fruto debe ser verde pero podrá presentar decoloraciones (manchas amarillas) hasta el 30% de su superficie, según indica el numeral 5.1.2 de la NTP 011.006:2005.

El limón categoría II debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<p>Los limones deben:</p> <ul style="list-style-type: none">• Estar enteros.• Ser de consistencia firme.• Estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.• Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible.• Estar prácticamente exentos de plagas que afecten el aspecto general del producto.• Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas.• Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas.• Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.• Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.	NTP 011.006:2005 FRUTAS. Limón Sutil. Requisitos. 4ª Edición
Categoría	<p>Esta categoría comprende los limones que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la presente Ficha Técnica. Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando los limones conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:</p> <ul style="list-style-type: none">• defectos de forma;• defectos de coloración;• Defectos leves de la cáscara que no superen 2 cm².	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA															
	Tolerancia: Diez por ciento, en número o en peso, de los limones que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.																
Calibre (tamaño)	<p>El limón categoría II, de acuerdo a su diámetro se clasifica en los siguientes calibres:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Calibre</th><th>Diámetro (mm)</th><th>Unidades del producto por Kilogramo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td><td>44 a más</td><td>20 - 22</td></tr> <tr> <td>B</td><td>41 a 43,9</td><td>23 - 27</td></tr> <tr> <td>C</td><td>38 a 40,9</td><td>28 - 33</td></tr> <tr> <td>D</td><td>35 a 37,9</td><td>34 - 39</td></tr> </tbody> </table> <p>Tolerancia: Diez por ciento en número o en peso de los limones que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p>	Calibre	Diámetro (mm)	Unidades del producto por Kilogramo	A	44 a más	20 - 22	B	41 a 43,9	23 - 27	C	38 a 40,9	28 - 33	D	35 a 37,9	34 - 39	
Calibre	Diámetro (mm)	Unidades del producto por Kilogramo															
A	44 a más	20 - 22															
B	41 a 43,9	23 - 27															
C	38 a 40,9	28 - 33															
D	35 a 37,9	34 - 39															
Homogeneidad	El contenido de cada envase (o lote, para los productos presentados a granel) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) debe ser representativa de todo el contenido.																
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria –SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.															

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o próforma del contrato) el calibre del limón categoría II requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: limón categoría II de calibre C.

2.2. Envase y/o embalaje

El limón categoría II debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006:2005.

Los empaques deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de los limones. Los empaques deben estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.006:2005.

Podrán ser cajas de cartón, plástico, mallas u otros (evitar el uso de cajas de madera) de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase



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.

deben ser nuevos (se incluye material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permiten el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006:2005.

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

2.3. Rotulado

El rotulado del limón categoría II debe cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y demás disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.006:2005:

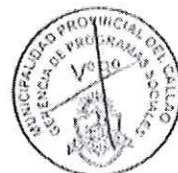
- nombre del producto y nombre de la variedad;
- nombre/razón social del productor, envasador y/o distribuidor comercializador;
- origen del producto;
- categoría;
- calibre;
- peso neto;
- fecha de envasado;
- lote;
- número de Autorización Sanitaria del Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

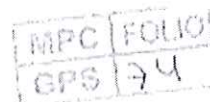
Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.





ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 2 080 kg de Mandarina Satsuma Categoría II.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

2 080 kg de Mandarina Satsuma Categoría II

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Las Mandarinas Satsuma Categoría II deberán estar enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrificaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpias, de materias extrañas visibles, exentas de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olores y/o sabores extraños, de desecación o deshidratación.

Calidad: Mandarina Satsuma categoría II, calibre Cal 2, con un diámetro entre 58 y 63 mm y de color característico de la variedad, como indica la ficha técnica del OSCE.

• Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En mallas cerradas, de aproximadamente 2.5 kg, resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento o jabs limpias con papeles en el interior del envase, los cuales deberán ser nuevos, de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del OSCE.

b) Rotulado

Cada envase deberá llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, de acuerdo a las indicaciones de la ficha técnica del OSCE.

• Transporte y Seguros

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.



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

- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**
Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
Resolución Directoral N° 058-2020-MINAGRI-SENASA-DIAIA. "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias"; del 15.07.2020.
Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
Decreto Supremo N° 003-2023-SA, prorroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.
- **Normas Técnicas**
NTP 011.023:2014 CÍTRICOS Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.
Norma CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

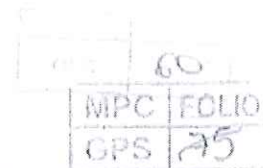
- **Del Proveedor**
El postor que obtenga la buena pro presentará:
Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega.

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

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**
Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).
- **Plazo**
De acuerdo con el cronograma.





ARTICULO	CANT.	CANT. TOTAL	ENTREGA											
			SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO
Medicamento	100	1000	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
			100											

- **Forma de Pago**
Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalidades**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- **Otras penalidades**
Entregar una cantidad menor de productos: 2 % del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento.



[Handwritten signature]

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA III
Denominación técnica : MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA III
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Las mandarinas son los frutos cítricos procedentes del género Citrus. Constituyen un conjunto de especies, incluidas las Mandarinas Satsumas (*Citrus unshiu* Marcovitch).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las mandarinas Satsuma categoría III deben haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014.

Las mandarinas Satsuma categoría III deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	<p>Las frutas deben presentarse:</p> <ul style="list-style-type: none">- Enteras.- Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.- Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara.- Prácticamente exentas de plagas.- Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa.- Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas.- Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas.- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.- Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.- Exentas de olores y/o sabores extraños.- Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.	NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición
Color	<p>La fruta, al momento del empaque, no podrá tener áreas con color "Valor IC: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores del Anexo A de la norma de la referencia.</p> <p>De acuerdo a la coloración, las frutas de esta categoría deben ser de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pobremente coloreadas: Cuando más del 35% de la fruta es de color verde; pero, no	



CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																													
		más del 25% de la fruta es de color verde oscuro. No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes, aplicadas sobre la superficie de la fruta.																														
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)		Mínimo 33%																														
Tolerancia respecto a la granulación		Se aceptará hasta un 20% de fruta granulada. Se considera fruta granulada cuando al hacer el corte en el diámetro ecuatorial se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40% del diámetro ecuatorial de la fruta.																														
Madurez	Brix	Mínimo 7,5 °Brix																														
	Acidez	Mínimo 0,5% Máximo 1,5%																														
	Índice de madurez (°Brix/Acidez)	Mínimo 6,5																														
Tolerancia respecto al grado de madurez		No más del 10% debe estar fuera del requerimiento mínimo.																														
Categoría		Esta categoría incluye los cítricos que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero que están exentos de daños considerables. En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.																														
Tolerancia respecto a la apariencia		Se admitirá hasta 5% de fruta con pudrición.																														
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)		<table><tr><th rowspan="2">Calibre</th><th colspan="2">Diámetro en mm</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Cal 5</td><td>45</td><td>50</td></tr><tr><td>Cal 4</td><td>50</td><td>54</td></tr><tr><td>Cal 3</td><td>54</td><td>58</td></tr><tr><td>Cal 2</td><td>58</td><td>63</td></tr><tr><td>Cal 1</td><td>63</td><td>68</td></tr><tr><td>Cal 1X</td><td>68</td><td>73</td></tr><tr><td>Cal 1XX</td><td>73</td><td>78</td></tr><tr><td>Cal 1XXX</td><td>78</td><td>A más</td></tr></table>	Calibre	Diámetro en mm		Mínimo	Máximo	Cal 5	45	50	Cal 4	50	54	Cal 3	54	58	Cal 2	58	63	Cal 1	63	68	Cal 1X	68	73	Cal 1XX	73	78	Cal 1XXX	78	A más	
Calibre	Diámetro en mm																															
	Mínimo	Máximo																														
Cal 5	45	50																														
Cal 4	50	54																														
Cal 3	54	58																														
Cal 2	58	63																														
Cal 1	63	68																														
Cal 1X	68	73																														
Cal 1XX	73	78																														
Cal 1XXX	78	A más																														
Tolerancia respecto al tamaño		Se admitirá para la categoría y para cualquier modo de presentación, un 10% en número o en peso de cítricos que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.																														



[Handwritten signature in blue ink]

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote debe ser representativa del conjunto, no se exige homogeneidad de tamaño, color, ni del grado de madurez. Los cítricos podrán presentarse alineados en capas regulares de acuerdo a las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando se clasifique y envase según el diámetro, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre los frutos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la Mandarina Satsuma Categoría III requerida de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Mandarina Satsuma Categoría III, calibre Cal 5.

2.2. Envase y/o embalaje

La Mandarina Satsuma Categoría III debe envasarse tomando en consideración lo establecido en la norma CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste debe ser nuevo, fino e inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas. No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

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

2.3. Rotulado

Cada envase debe llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebiles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones, según el numeral 10 de la NTP 011.023:2014:

- nombre o razón social;
- dirección;
- datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico);

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.



- nombre del producto (especie) y la variedad;
- país de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post-cosecha);
- datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa);
- peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



MPC	FOLIO
OLG	478

MPC	FOLIO
GPS	81

ESPECIFICACIONES TECNICAS

MPC	FOLIO
OLG	63

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION
Adquisición de 490 kg de Hígado de Res congelado.**2. FINALIDAD PÚBLICA**
Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.**3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION****Objetivo**

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

4. AREA SOLICITANTE
Gerencia de Programas Sociales**5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR**
490 kg de Hígado de res congelado.**5.1 Características y Condiciones****• Características Técnicas**

Por kilogramos, consistencia firme y elástica al tacto y presión del dedo, color y olor característicos. Transportados en cámaras frigoríficas o cooler, la temperatura no debe exceder de -18 °C, en piezas enteras de 3 kg a 7.5 kg aproximadamente cada pieza, limpio, congelado, de preferencia nacional, de primera, de acuerdo a la ficha técnica de la OSCE (2.1 Del bien.....).

• Condiciones de operación

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

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

Envase primario: En bolsas plásticas transparentes permitidos por la autoridad sanitaria, resistentes a la manipulación herméticamente cerrado, con rótulo en la bolsa.

Envase secundario: De cartón corrugado rotuladas, con la capacidad de la cantidad de 14 kg a 20 kg de peso neto aproximadamente, fecha de proceso y vencimiento, de no presentarse en el envase de cartón, se aceptará en jabsos con las características del rotulado, en el envase primario, con nombre del proveedor, Autorización Sanitaria emitida por SENASA, cantidad del producto, fecha de proceso y vencimiento.

b) Rotulado

De acuerdo a lo indicado en la Norma de Rotulado NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos pre envasados 8° Edición, indicado en la ficha técnica del OSCE, durante la ejecución contractual.



- ♦ **Transporte y Seguros**

- Transporte**

- El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

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

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

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento, emitida por SENASA vigente, durante la ejecución contractual. Asimismo, no deben presentar signos de infestación o infecciones.

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

- Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG

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

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

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

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

- ♦ **Normas Técnicas**

- NTP 201.055:2021, CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS, Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carnes de bovinos. 3ª Edición.

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

- NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS

- Codex: CXC 1-1985 (2018). Norma General de Etiquetado de los alimentos preenvasados.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- ♦ **Del Proveedor**

- El postor que obtenga la buena pro presentará:

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, para la primera entrega que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega.

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



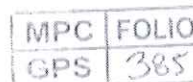
5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**
Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).
- **Plazo**
De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	V.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERMINO DE LA FIRMA DEL CONTRATO	01/01/23	01/04/23	04/06/23	07/08/23	01/10/23	01/12/23
Manutención de Res - Higado congelado	00	490	70	70	70	70	70	70	70

- **Forma de Pago**
Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalidades**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- **Otras penalidades**
Entregar una cantidad menor de productos: 2 % del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento.





FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MENUDENCIA DE RES – HÍGADO CONGELADO
Denominación técnica	: MENUDENCIA DE BOVINO – HÍGADO CONGELADO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El bovino comprende a los animales de las especies <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> y sus híbridos. El hígado congelado es la menudencia roja a nivel abdominal, la cual ha sido sometida a un proceso de congelamiento rápido. Debe expendirse libre de vesícula biliar y ganglios adyacentes.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El hígado congelado debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o canales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellas menudencias que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Las menudencias de res destinadas a la conservación por congelación deben ser sometidas a un proceso de congelamiento rápido hasta llegar a una temperatura de -18°C en el núcleo o más baja, según lo indicado en el numeral 6.5.2 de la NTP 201.055:2021.

El hígado congelado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o próforma del contrato) que la temperatura de recepción de la menudencia congelada no debe exceder de -18°C . Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del hígado, como en piezas enteras o cortado en filetes, entre otros; indicando las dimensiones aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - hígado congelado, pieza entera, cuya temperatura no debe exceder de -18°C .

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables, resistentes, conservar las características del producto y, al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

¹ Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 del código de práctica Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos.

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 aproximado de producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, tipo de cerrado o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Las menudencias de res deben estar adecuadamente identificadas para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

En caso de estar envasadas o empacadas, la etiqueta o rótulo utilizado para la comercialización, debe cumplir con la legislación nacional vigente o en su defecto con la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Además, debe cumplir con los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, según lo señalado en el numeral 10 de la NTP 201.055:2021, por lo que debe indicar lo siguiente:

- nombre del producto;
- país de origen;
- nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento;
- condiciones de almacenamiento;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

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 los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

MPC FOLIO
GPS 25

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 500 kg de Mondongo congelado.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

500 kg de Mondongo congelado

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Color hueso pálido, olores característicos, no presenta manchas con consistencia firme y elástica al tacto y presión del dedo. Transportado en cámaras frigoríficas o cooler, la temperatura no debe exceder de -18°C , en piezas enteras de 3 kg a 6.5 kg aproximados cada pieza.

Limpio, congelado, procesado a golpe de frío, de preferencia nacional.

De primera, no deben presentar signos de infestación o infecciones, de acuerdo a la ficha técnica de la OSCE (2.1 Del bien.....)

• Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

Envase primario: En bolsas plásticas transparentes, permitidas por la Autoridad Sanitaria, resistentes a la manipulación, herméticamente cerrado, y rotulado en la bolsa.

Envase secundario: De cartón corrugado o bolsa de polipropileno rotuladas; Autorización Sanitaria emitida por SENASA, cantidad del producto de 14 kg a 27 kg de peso neto aproximadamente, fecha de proceso y vencimiento.

b) Rotulado

De acuerdo a lo indicado en la Norma de Rotulado NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos pre envasados 8ª Edición, de acuerdo a la ficha técnica de la OSCE.

• Transporte y Seguros

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.



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

- **Reglamentos Técnicas, Normas Metroológicas y/o Sanitarias**
Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento, emitida por SENASA vigente, durante la ejecución contractual.
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias,
Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG
Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.
- **Normas Técnicas**
NTP 201.055:2021. CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carnes de bovinos. 3ª Edición.
Codex: CXC 1-1969 (2020), Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetados de Alimentos preenvasados. 8ª Edición.
Codex: CXC 1-1985 (2018), Norma General de Etiquetado de los alimentos preenvasados.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

El postor que obtenga la buena pro presentará:

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, para la primera entrega, se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega.

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

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

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

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.



MPC
GPS
FOLIO
85

ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS				
			12/04/23	12/07/23	28/08/23	23/09/23	31/10/23
Mercedencia de Res - Mondongo congelado	KG	500	100	100	100	100	100

- **Forma de Pago**
Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalidades**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- **Otras penalidades**
Entregar una cantidad menor de productos: 2 % del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MENUENCIA DE RES – MONDONGO CONGELADO
Denominación técnica	: MENUENCIA DE BOVINO – MONDONGO CONGELADO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El bovino comprende a los animales de las especies <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> y sus híbridos. El mondongo congelado corresponde al rumen, el cual ha sido sometido a un proceso de congelamiento rápido. Puede comercializarse con o sin retículo y debe estar semicocido y exento de mucosa.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El mondongo congelado debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o carnales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellas menudencias que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

El mondongo que se comercialice debe estar semicocido y exento de mucosa, según lo señalado en el artículo 79 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Las menudencias de res destinadas a la conservación por congelación deben ser sometidas a un proceso de congelamiento rápido hasta llegar a una temperatura de -18°C o más baja en el núcleo, según lo indicado en el numeral 6.5.2 de la NTP 201.055:2021.

El mondongo congelado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción de la menudencia congelada no debe exceder de -18°C . Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del mondongo, como en piezas enteras o cortado en cubos pequeños o rectángulos alargados pequeños, entre otros; indicando las dimensiones aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - mondongo congelado, cortado en cubos de 2 cm aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de -18°C .

¹ Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2009-AG.



2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables, resistentes, conservar las características del producto y, al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055.2021.

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 del código de práctica Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos.

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 aproximado de producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, tipo de cerrado o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Las menudencias de res deben estar adecuadamente identificadas para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

En caso de estar envasadas o empaçadas, la etiqueta o rótulo utilizado para la comercialización, debe cumplir con la legislación nacional vigente o en su defecto con la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Además, debe cumplir con los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, según lo señalado en el numeral 10 de la NTP 201.055.2021, por lo que debe indicar lo siguiente:

- nombre del producto;
- país de origen;
- nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento;
- condiciones de almacenamiento;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

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 los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION
Adquisición de 808 kg de Palta Fuerte Categoría II.

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

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

4. AREA SOLICITANTE
Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR
808 kg de Palta Fuerte Categoría II

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

La Palta Fuerte Categoría II deberá estar entera, sana (excluir frutos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo humano), limpia, exenta de materia extraña visible, prácticamente exenta de plagas, daños causados por plagas (que afecten el aspecto general del producto), exenta de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olor y/o sabor extraños, de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, tener pedúnculo no superior a 10 mm, según lo indicado en el numeral 4.1.1 de la NTP 011.018:2019.

La Palta Fuerte Categoría II deberá haber alcanzado una fase de desarrollo fisiológico que asegure la finalización del proceso de maduración (madurez de consumo). La palta madura no debe tener sabor amargo. El desarrollo y condición de las paltas deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 4.1.2 de la NTP 011.018:2019.

Calidad: Categoría II, con código por calibre 12, peso de 300 - 371 gramos, de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del OSCE. Asimismo, el ancho debe estar entre 6 a 7 cm. La cáscara es ligeramente áspera al tacto, se separa con facilidad de la carne medianamente gruesa, de color verde y consistencia verdosa.

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje
En jabas limpias, de aproximadamente 10 kg, de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del OSCE.

b) Rotulado
De acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del OSCE.



- **Transporte y Seguros**

- Transporte**

- El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

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

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

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.

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

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

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

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

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

- **Normas Técnicas**

- NTP 011.018:2019 Palta. Requisitos. 6ª Edición.

- Norma Codex: CXC 197-1995 (2013) NORMA PARA EL AGUACATE.

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

- NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

- El postor que obtenga la buena pro presentará:

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega.

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

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

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



MPG	FOLIO
016	472
MPC	FOLIO
CPS	90

- **Plazo**
De acuerdo con el cronograma.

FECHA	HORA	DÍA	ENTREGA											
			FECHA	HORA	DÍA	FECHA	HORA	DÍA	FECHA	HORA	DÍA	FECHA	HORA	DÍA
Para Fecha	03	10	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
			10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
			10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
			10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21

- **Forma de Pago**
Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalidades**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- **Otras penalidades**
Entregar una cantidad menor de productos: 2 % del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento.



MPC	FOLIO
GPS	383

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PALTA FUERTE CATEGORÍA II
Denominación técnica	: PALTA FUERTE CATEGORÍA II
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La palta es un fruto proveniente de la especie <i>Persea americana</i> Mill, de la familia de las Lauraceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La palta fuerte categoría II debe mantener la forma característica de la variedad o cultivares. Asimismo, debe haber alcanzado una fase de desarrollo fisiológico que asegure la finalización del proceso de maduración (madurez de consumo). El desarrollo y condición de las paltas deben ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 4.1 de la NTP 011.018:2019.

La palta fuerte categoría II debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<p>Las paltas de categoría II contenidas en un mismo envase deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar enteras. - Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo humano. - Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños. - Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. - Tener un pedúnculo de longitud no superior a 10 mm, cortado limpiamente. Sin embargo, su ausencia no se considera defecto, siempre y cuando el lugar de inserción del pedúnculo esté seco e intacto. <p>Las paltas maduras no deben tener sabor amargo.</p>	NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por paltas del mismo	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	
Categoría	<p>Comprende las paltas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos de la presente Ficha Técnica.</p> <p>Puede permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando las paltas conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Defectos de forma y coloración; y - Defectos leves de la cáscara (suberosidad, lenticelas ya sanadas) y quemaduras producidas por el sol; la superficie total afectada no debe superar 6 cm². <p>En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.</p> <p>Cuando haya pedúnculo puede presentar daños.</p>	
Tolerancias de calidad por su aspecto externo	El 10% en número o peso de las paltas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, ni los requisitos mínimo con excepción de los productos afectados por podredumbre, magulladuras marcadas, o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptas para el consumo.	
Tolerancias sobre daños y defectos menores		
Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número		
- Manchas	Máximo 10%	
- Decoloración	Máximo 10%	
- Rameado, rozadura o raspado	Máximo 10%	
- Daños por insectos (que no involucre la condición del fruto, afectándolo sólo superficialmente en la piel)	Máximo 10%	
- Desórdenes fisiológicos (que no se deba a daños mecánicos o fitopatógenos)	Máximo 10%	
- Cambio de color	Máximo 10%	
- Herida cicatrizada	Máximo 10%	
- Contaminantes menores: fumagina, cal, pintura blanca	Máximo 10%	
Subtotal de defectos menores	Máximo 10%	



MPC	FOLIO
GPS	382

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Tolerancias sobre daños y defectos mayores Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número.		
- Ausencia de pedúnculo (se considera defecto grave cuando afecta la piel en forma de herida)	Máximo 1%	
- Magulladura o golpe	Máximo 1%	
- Daños por heladas	Máximo 1%	
- Quemadura de sol	Máximo 1%	
- Pudrición	Máximo 1%	
- Herida abierta	Máximo 1%	
- Contaminantes mayores: excretas de aves	0%	
Subtotal de defectos mayores	Máximo 2%	
Total de defectos acumulados	Máximo 10%	
Calibre (tamaño)	Código por calibre	Peso (en gramos)
	2	> 1220
	4	781 - 1220
	6	576 - 780
	8	456 - 576
	10	364 - 462
	12	300 - 371
	14	258 - 313
	16	227 - 274
	18	203 - 243
	20	184 - 217
	22	165 - 196
	24	151 - 175
	26	144 - 157
28	134 - 147	
30	123 - 137	
Tolerancias de calibre	El 10%, en peso, de los aguacates que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	
	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.	

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la palta fuerte categoría II requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: palta fuerte categoría II calibre 18.

2.2. Envase y/o embalaje

La palta fuerte categoría II debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXG 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2009-AG.



TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según el numeral 8.2 de la NTP 011.018:2019.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las paltas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.018:2019.

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

2.3. Rotulado

Los envases de la palta categoría II, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar, en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, lo siguiente, según el numeral 9 de la NTP 011.018:2019:

- nombre del producto y la variedad;
- nombre, dirección del comercializador, productor, otro;
- país de origen;
- categoría de calidad;
- calibre;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



MPC FOLIO
GPS 95

ESPECIFICACIONES TECNICAS

70

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**
Adquisición de 255 kg de Pallar Bebe Calidad Superior.

2. **FINALIDAD PÚBLICA**
Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.

3. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION**

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

4. **AREA SOLICITANTE**
Gerencia de Programas Sociales

5. **DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR**
255 kg de Pallar Bebe Calidad Superior

5.1 Características y Condiciones

• **Características Técnicas**

Seca, tipo Bebe.

El Pallar Bebe Calidad superior deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, no deberán presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que representen un peligro para la salud humana.

Calidad Superior, con 15 % máximo de humedad, con las características de acuerdo a la ficha técnica del OSCE.

• **Condiciones de operación**

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

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

Envase primario: Resistente a la manipulación, herméticamente cerrada, en presentaciones de 5 kgs menos de peso.

Envase secundario: En bolsones de polietileno gruesos que permitan la manipulación, herméticamente cerrados, a partir de 2 unidades.

b) **Rotulado**

Vida útil: No menor de 6 meses; indicando fechas de producción, que no deberá de ser mayor a los 3 meses, con respecto a la fecha de entrega. Asimismo, deberá indicar la fecha de vencimiento, Autorización Sanitaria, N° de lote o código, código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento, de acuerdo a la norma de rotulado, indicado en la ficha técnica del OSCE.

• **Transporte y Seguros**

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

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



- **Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**
Certificación vigente: Obligatorio, Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los Certificados o Informes de ensayos de los requisitos organolépticos, fisicoquímicos, sanidad y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Inspección ante INACAL. En caso el organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes. Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante o distribuidor del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis. Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98-SA. Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R. M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano. Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento, emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.
- **Normas Técnicas**
NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos, 2ª Edición, y su modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1: 2021 Leguminosas. Pallar Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición.
Normas Codex: CXC 1-1969(2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.
NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición y su Corrigenda Técnica 2
NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición

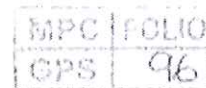
5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

El postor que obtenga la buena pro presentará:

Certificados vigentes, de acuerdo a lo indicado en el rubro de Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias, copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, siendo el Certificado de Calidad condicionante para la recepción del producto, el cual deberá presentarse todos los días martes antes de la entrega de los insumos correspondientes a la próxima semana, con la finalidad de realizar las revisiones correspondientes, lo mismo que con los Organismos de Inspección y/o Autoridades Sanitarias.





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

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**
Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).
- **Plazo**
De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS		
			03/03/23	04/03/23	05/03/23
Pallar Baby	KG	255	85	85	85

- **Forma de Pago**
Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalidades**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- **Otras penalidades**
Entregar una cantidad menor de productos: 2 % del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PALLAR BEBE CALIDAD SUPERIOR
Denominación técnica : PALLAR SIEVA CALIDAD SUPERIOR
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus lunatus* L, generalmente de color blanco, que tiene como característica diferencial unas estrías que irradian del hilo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El pallar bebe calidad superior debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015, y su Modificación Técnica.

El pallar bebe calidad superior debe tener las características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Sieva, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

Forma de la semilla	Longitud del grano (mm)	Ancho del grano (mm)	Grosor del grano (mm)	Peso de 1000 granos (g)	N° de granos en 100 gramos (g)
Arriñonada o semiarriñonada, aplanado.	10 - 16	8,5 - 10,5	4 - 5,5	40 - 57	225 - 234

El pallar bebe calidad superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Los granos de pallar deben: <ul style="list-style-type: none">- Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.- Ser inocuos y apropiados para el consumo humano.- No deben presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; de acuerdo a las tolerancias de sanidad y aspecto descritas en la presente Ficha Técnica.	NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1: 2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición
Uniformidad	Cada lote de pallar debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de variedades contrastantes en las tolerancias especificadas en la presente Ficha Técnica.	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Contenido de humedad	Máximo 15%	
Sanidad y aspecto	Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias. Asimismo, no se acepta en ningún lote de pallar que presente granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios ni granos con hongos.	
Tolerancias de calidad		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 1,50%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano arrugado y/o chupado	Máximo 6,00%	
- Grano abierto	Máximo 2,00%	
- Grano descascarado	Máximo 8,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,20%	
- Variedad contrastante	Máximo 2,00%	
Total	Máximo 21,70%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El pallar debe calidad superior debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del pallar debe calidad superior debe cumplir 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, debe estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no debe transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el pallar debe calidad superior debe ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben ser de primer uso, estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se debe comercializar en su envase original, según el numeral 11 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.



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

¹ Según artículo 16 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

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

2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de pailar bebe calidad superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 6ª Edición, deben indicar en idioma español, (pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada), lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

- el nombre del producto;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador, en caso de productos importados el país de origen;
- fecha de vencimiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.





ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 490 kg de Papa Canchan Calidad Segunda

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

490 kg de Papa Canchan Calidad Segunda

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Por kilogramo, uniformes, libre de brotes y picaduras.

Calidad de segunda, calibre primero, como indica la ficha técnica del OSCE.

• Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En mallas, aproximadamente de 5 kg cada malla o en sacos de malla de 50 kg, que permitan su ventilación del producto, del mismo tamaño, resistentes a la manipulación y cerrados, como indica la ficha técnica del OSCE.

b) Rotulado

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019, deberán indicar lo siguiente:

- Número de Autorización Sanitaria de establecimientos emitido por el SENASA.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

De acuerdo a las indicaciones de la ficha técnica del OSCE.

• Transporte y Seguros

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas) el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

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



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metroológicas y/o Sanitarias**
Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
Resolución Directoral N° 058-2020-MINAGRI-SENASA-DIAIA, "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias"; del 15.07.2020.
Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021, Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
Decreto Supremo N° 003-2023-SA, prorroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.
- **Normas Técnicas**
NTP 011.119:2016 PAPA Y DERIVADOS, Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición
Normas Codex: CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
CXC 53-2003(2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS
CXC 44-1995(2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.
NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS, Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

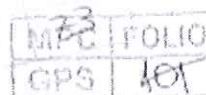
- **Del Proveedor**
El postor que obtenga la buena pro presentará:
Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega.

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

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**
Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).
- **Plazo**
De acuerdo con el cronograma.





ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	01/07/23	15/07/23	15/08/23	15/09/23	31/10/23	30/11/23
Papa Concha	KG	490	70	70	70	70	70	70	70

- **Forma de Pago**
Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalidades**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- **Otras penalidades**
Entregar una cantidad menor de productos: 2 % del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento.



[Handwritten signature]

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PAPA CANCHÁN CALIDAD SEGUNDA
Denominación técnica : PAPA CANCHÁN GRADO DE CALIDAD SEGUNDA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La variedad Canchán, también conocida como "papa rosada" por el color de su cáscara, tiene pulpa color blanca a blanca cremosa y el uso sugerido es para frituras.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La papa Canchán calidad segunda debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA	
CALIDAD					
Uniformidad	Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Canchán deben presentar las siguientes características: - Forma redondeada. - Piel de color rojo, ojos superficiales. - Pulpa de color blanca a blanca cremosa.			NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición	
Tamaño ¹	Diámetro (D) y peso (g)	Calibres			
		Extra	Primera		Segunda
	D mayor (mm)	134-102	101-75		74-49
	D menor (mm)	107-72	71-51		50-38
	Peso (g)	639-320	319-155		154-29
Sanidad y aspecto					
- Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel)	Máximo 3% m/m				
- Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 3% m/m				
- Brotamiento	Máximo 2% m/m				
- Verdeamiento	Máximo 2% m/m				
- Pudrición seca	Máximo 1% m/m				
- Pudrición húmeda	0% m/m				
- Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores)	Máximo 2% m/m				
- Mezclas varietales	Máximo 2% m/m				
Porcentaje máximo acumulado	Máximo 15% m/m				

¹ Los diámetros mayor y menor están referidos a las dimensiones máximas y mínimas de los ejes longitudinal y transversal del tubérculo cuando se intersecan en ángulo recto.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

2.2. Envase y/o embalaje

La papa Canchán calidad segunda debe ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto queda debidamente protegido.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: NTP 231.275, NTP 311.313, etc.).

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

2.3. Rotulado

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, deben indicar lo siguiente:

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

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

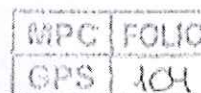
2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1362, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 490 kg de Papa seca.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

490 kg de Papa Seca

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Embolsado, por 1 Kg o 5 kg, deberán estar conformado por cortes de los tubérculos de papa lavada, cocinada, pelada, cortada y secada. Los cortes provendrán de tubérculos cosechados que deben ser previamente seleccionados, lavados, pelados, cocinados, cortados, secados y luego dispuestos en envases nuevos, de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del OSCE.

Calidad: De primera seleccionada, con 10 % de humedad, variedad nacional.

• Condiciones de operación

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

Vía útil: No menor de 6 meses, no deberá de ser mayor a los 3 meses, con respecto a la fecha de entrega.

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

Envase: resistente a la manipulación herméticamente cerrada, de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del OSCE.

b) Rotulado

En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, indicado en la ficha técnica del OSCE.

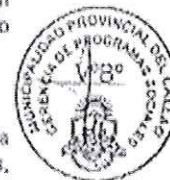
• Transporte y Seguros

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

• Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

Certificación vigente: Obligatorio, Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los Certificados o Informes de ensayos de los requisitos organolépticos, fisicoquímicos, sanidad y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Inspección ante INACAL. En caso el organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante



INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes. Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis. Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98-SA. Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R. M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano, Copia simple del Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA, Copia Simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción, según R.M. 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, emitida por la DIGESA, para el caso de los micros y pequeñas empresas alimentarias.

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

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

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

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

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

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

• Normas Técnicas

NTP 011 802.2017 PAPA Y SUS DERIVADOS, Papa seca. Requisitos. 1ª Edición

NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición

NMP 001.2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases 5ª Edición

Normas CXS 1-1985 (2018). NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• Del Proveedor

El postor que obtenga la buena pro presentará:

Certificados vigentes, de acuerdo a lo indicado en el rubro de Reglamentos Técnicos, Normas Metroológicas y/o Sanitarias, copia simple del Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA y copia Simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, emitida por la DIGESA para el caso de los micros y pequeñas empresas alimentarias, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, siendo el Certificado de Calidad condicionante para la recepción del producto, el cual deberá presentarse todos los días martes antes de la entrega de los insumos correspondientes a la próxima semana, con la finalidad de realizar las revisiones correspondientes, lo mismo que con los Organismos de Inspección y/o Autoridades Sanitarias.

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



5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**
Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).
- **Plazo**
De acuerdo con el cronograma.

MPC	FOLI
CPS	105

OLG	75
-----	----

ARTICULO	UM.	CANT. TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	03/07/23	07/08/23	04/09/23	02/10/23	06/11/23	01/12/23
Papa seca	KG	400	70	70	70	70	70	70	70

- **Forma de Pago**
Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalidades**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- **Otras penalidades**
Entregar una cantidad menor de productos: 2 ½ del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento.



MPC	FOLIO
GPS	378

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La papa seca debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: Ninguna

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 03

Página



2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



MPC	FOLIO
GPS	108

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 7 026 kg de Papa Yungay Calidad Segunda.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

7 026 kg de Papa Yungay Calidad Segunda de calibre primera.

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Por kilogramo, uniformes, libre de brotes y picaduras.

Calidad segunda, calibre primero, como indica la ficha técnica del OSCE.

• Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En mallas, aproximadamente de 5 kg o menos, cada malla o en sacos de malla de 50 kg, que permitan su ventilación del producto, del mismo tamaño, resistentes a la manipulación y cerrados, como indica la ficha técnica del OSCE.

b) Rotulado

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019, deberán indicar lo siguiente:

- Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA

- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

De acuerdo a las indicaciones de la ficha técnica de la OSCE.

• Transporte y Seguros

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

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



- **Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**
Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
Resolución Directoral N° 058-2020-MINAGRI-SENASA-DIAIA. "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias"; del 15.07.2020.
Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.
- **Normas Técnicas**
NTP 011.119:2016 PAPA Y DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.
Normas Codex: CXC 1-1969(2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
CXC 53-2003(2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS
CXC 44-1995(2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.
NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**
El postor que obtenga la buena pro presentará:
Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega.

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

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

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

De acuerdo con el cronograma.



MPC FOLIO 109
GPS

ARTICULO	SIG.	CANT. TOTAL	ENTREGA															
			DEL 01 AL 05 DE LA FOLIA 001	DEL 06 AL 10 DE LA FOLIA 001	DEL 11 AL 15 DE LA FOLIA 001	DEL 16 AL 20 DE LA FOLIA 001	DEL 21 AL 25 DE LA FOLIA 001	DEL 26 AL 30 DE LA FOLIA 001	DEL 31 AL 05 DE LA FOLIA 002	DEL 06 AL 10 DE LA FOLIA 002	DEL 11 AL 15 DE LA FOLIA 002	DEL 16 AL 20 DE LA FOLIA 002	DEL 21 AL 25 DE LA FOLIA 002	DEL 26 AL 30 DE LA FOLIA 002	DEL 31 AL 05 DE LA FOLIA 003	DEL 06 AL 10 DE LA FOLIA 003	DEL 11 AL 15 DE LA FOLIA 003	DEL 16 AL 20 DE LA FOLIA 003
Pago Varap	001	1000	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
			200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
			200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
			200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200

- **Forma de Pago**
Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalizaciones**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- **Otras penalidades**
Entregar una cantidad menor de productos: 2 % del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento.



MPC	FOLIO
GPS	377

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PAPA YUNGAY CALIDAD SEGUNDA
Denominación técnica	: PAPA YUNGAY GRADO DE CALIDAD SEGUNDA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La variedad Yungay tiene pulpa cremosa amarillenta y el uso sugerido es sancochado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

- 2.1. Del bien
La papa Yungay calidad segunda debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																			
CALIDAD																					
Uniformidad	Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Yungay deben presentar las siguientes características: - Forma oval - chatos tamaño grande y compactas. - Piel amarillenta con jaspes rojizos, ojos superficiales y en poco número. - Pulpa cremosa amarillenta.																				
Tamaño ¹	<table><tr><th rowspan="2">Diámetro (D) y peso (g)</th><th colspan="3">Calibres</th></tr><tr><th>Extra</th><th>Primera</th><th>Segunda</th></tr><tr><td>D mayor (mm)</td><td>151-104</td><td>103-73</td><td>77-45</td></tr><tr><td>D menor (mm)</td><td>101-61</td><td>60-45</td><td>44-32</td></tr><tr><td>Peso (g)</td><td>710-321</td><td>320-132</td><td>131-20</td></tr></table>	Diámetro (D) y peso (g)	Calibres			Extra	Primera	Segunda	D mayor (mm)	151-104	103-73	77-45	D menor (mm)	101-61	60-45	44-32	Peso (g)	710-321	320-132	131-20	
Diámetro (D) y peso (g)	Calibres																				
	Extra	Primera	Segunda																		
D mayor (mm)	151-104	103-73	77-45																		
D menor (mm)	101-61	60-45	44-32																		
Peso (g)	710-321	320-132	131-20																		
Sanidad y aspecto																					
- Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel)	Máximo 3% m/m	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición																			
- Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 3% m/m																				
- Brotamiento	Máximo 2% m/m																				
- Verdeamiento	Máximo 2% m/m																				
- Pudrición seca	Máximo 1% m/m																				
- Pudrición húmeda	0% m/m																				
- Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores)	Máximo 2% m/m																				
- Mezclas varietales	0% m/m																				
Porcentaje máximo acumulado	15% m/m																				



¹ Los diámetros mayor y menor están referidos a las dimensiones máximas y mínimas de los ejes longitudinal y transversal del tubérculo cuando se intersectan en ángulo recto.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el tamaño de Papa Yungay calidad segunda requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: papa Yungay calidad segunda de calibre primera.

2.2. Envase y/o embalaje

La papa Yungay calidad segunda debe ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: NTP 231.275, NTP 311.313, etc.).

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

2.3. Rotulado

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar lo siguiente:

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

MPC	FOLIO
OLG	459

MPC	FOLIO
GPS	112

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 51 000 unidades de Plátano de Seda Categoría II.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

51 000 unidades de Plátano de seda categoría II

5.1 Características y Condiciones

• **Características Técnicas**

Por unidad, calibre: Longitud mínima: 14,0 cm y grosor mínimo: 2,7 cm, como lo indica la ficha técnica.

Producto uniforme, de piel gruesa, pulpa carnosa y tonalidad amarillenta de olor suave, en óptimo estado de madurez fisiológica, 100 % maduro organoléptico, sin embargo, no deberá presentar manchas oscuras como de exceso de madurez, 100 % maduro organoléptico. De seda seleccionada, de acuerdo a la ficha técnica del OSCE.

• **Condiciones de operación**

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

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

Embalaje

En jabs resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento. De acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del OSCE.

• **Transporte y Seguros**

Transporte

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

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

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

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

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

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



Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.

• **Normas Técnicas**

NTP- CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición.
Normas Codex: CXC 1-1969(2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.
CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.
CXC 53-2003 (2017). CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• **Del Proveedor**

El postor que obtenga la buena pro presentará:
Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, sólo para la primera entrega, que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega.

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

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• **Lugar**

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

• **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

FECHA DE ENTREGA	CANT.	VALOR UNITARIO	ENTREGAS															
			FECHA DE ENTREGA	CANT.	VALOR UNITARIO	FECHA DE ENTREGA	CANT.	VALOR UNITARIO	FECHA DE ENTREGA	CANT.	VALOR UNITARIO	FECHA DE ENTREGA	CANT.	VALOR UNITARIO	FECHA DE ENTREGA	CANT.	VALOR UNITARIO	FECHA DE ENTREGA
FECHA DE ENTREGA	10/05/23	5000	10/05/23	5000	10/05/23	5000	10/05/23	5000	10/05/23	5000	10/05/23	5000	10/05/23	5000	10/05/23	5000	10/05/23	5000
FECHA DE ENTREGA	10/05/23	5000	10/05/23	5000	10/05/23	5000	10/05/23	5000	10/05/23	5000	10/05/23	5000	10/05/23	5000	10/05/23	5000	10/05/23	5000
FECHA DE ENTREGA	10/05/23	5000	10/05/23	5000	10/05/23	5000	10/05/23	5000	10/05/23	5000	10/05/23	5000	10/05/23	5000	10/05/23	5000	10/05/23	5000
FECHA DE ENTREGA	10/05/23	5000	10/05/23	5000	10/05/23	5000	10/05/23	5000	10/05/23	5000	10/05/23	5000	10/05/23	5000	10/05/23	5000	10/05/23	5000



MPC	FOLIO
OLG	458

MPC	FOLIO
GPS	43

- **Forma de Pago**

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

MPC	FOLIO
OLG	79

- **Conformidad**

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

- **Penalizaciones**

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

- **Otras penalidades**

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



MPC	FOLIO
GPS	336

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA II
Denominación técnica	: PLÁTANO GROS MICHEL AAA (BANANO) CATEGORÍA II
Unidad de medida	: UNIDAD
Descripción general	: El plátano es la fruta obtenida de la especie Musa Spp (AAA), de la familia Musaceae, en estado verde, que habrá de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El plátano de seda categoría II debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	Los plátanos deben: - Estar enteros (tomando el dedo como referencia). - Estar sanos, deben excluirse los productos afectados de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. - Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. - Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica y los plátanos envasados en atmósfera modificada. - Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. - Ser de consistencia firme. - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas. - Estar prácticamente exentos de magulladuras. - Estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos. - Estar sin pistilos. - Tener el pedúnculo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados. Las manos y los racimos o gajos deben incluir lo siguiente: - Una porción suficiente de cuello de color normal, sano y exento de contaminación por hongos; y - Un cuello de corte limpio, no achafanado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo.	NTP-CODEX CXS 205: 2010 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición
Requisitos mínimos		
Madurez fisiológica	De conformidad con las características peculiares de la variedad.	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calibre	Longitud mínima: 14,0 cm Grosor mínimo: 2,7 cm	
Tolerancia de calibre	El 10 %, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente superior o inferior al calibre.	
Categoría	Los plátanos de esta categoría permiten los defectos de forma y color, siempre y cuando el producto mantenga las características normales del plátano; y defectos de la cáscara debidos a raspaduras, costras, rozaduras, manchas u otros defectos superficiales que no superen 4 cm ² de la superficie total. En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.	
Tolerancias de calidad	El 10 %, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre, imperfecciones notables, o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por plátanos del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias

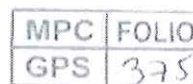
Preclisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) si desea que los plátanos sean entregados en manos, racimos o gajos, o por unidad (dedos).

2.2. Envase y/o embalaje

El plátano categoría II debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, deben ser envasados de tal manera que el producto quede debidamente protegido según indica el numeral 5.2 de la NTP - CODEX CXS 205:2019.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén

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.



impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP – CODEX CXS 205:2019.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los plátanos. Los envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la NTP – CODEX CXS 205:2019.

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

El rotulado de los envases del plátano categoría II debe cumplir con las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP – CODEX CXS 205:2019, siguientes:

- nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor;
- nombre del producto, nombre de la variedad o tipo comercial (facultativo);
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- plátanos en dedos (si procede);
- categoría;
- peso neto (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

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.



MPC	FOLIO
GPS	114

MPC	FOLIO
010	01

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 5 460 kg de Pollo entero con menudencia refrigerado.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

5 460 kg de Pollo entero con menudencia refrigerado

5.1 Características y Condiciones

• **Características Técnicas**

Olor: Característico. Aspecto: Buena conformación de piernas y pechugas, frescos sin pulmón ni grasas, sin golpes o hematoma y debe ser aprobado mediante inspección sanitaria. Tamaño: 2.4 a 2.5 Kg. Consistencia: Firme y elástica al tacto, sin ninguna presencia de olor fétido. Transportado en cámaras frigoríficas o cooler.

Fresco refrigerado, no mayor de 4 °C: pollo con menudencia entero, color uniforme, de primera, que cuenta con un juego de menudencia empaquetado que incluye; patas limpias sin piel y sin uñas, hígado, corazón, molleja limpia y pescuezo.

No debe contener riñones, no debe contener molleja con grasa (debe estar sin membrana y sin contenido), al igual que la rabadilla y la grasa abdominal deberán ser retiradas.

De acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del OSCE.

• **Condiciones de operación**

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

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

En bolsas plásticas, permitidos por la autoridad sanitaria. Resistentes a la manipulación herméticamente cerrado, embolsados de manera individual, almacenadas en jabas plásticas con hielo. Incluyendo código de rastreabilidad y la fecha de vencimiento.

b) **Rotulado**

De acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del OSCE.

• **Transporte y Seguros**

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

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



- **Reglamentos Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**
Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento, emitida por SENASA vigente, que se presentará durante la ejecución contractual. Asimismo, no deben presentar signos de infestación o infecciones.
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG
Resolución Directoral N° 058-2020-MINAGRI-SENASA-DIAIA, "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias"; del 15.07.2020.
Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.
- **Normas Técnicas**
NTP 201.054:2009 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición.
Normas del Codex: CXC 1-1969 (2020). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
Normas CXS 1-1985 (2018). NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**
El postor que obtenga la buena pro presentará:
Copia del Certificado de Calidad y copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, el cual se presentará durante la ejecución contractual para la primera entrega, de acuerdo al cronograma de entrega.
El personal que distribuye los alimentos deberá contar con los EPP (Equipo de Protección Personal) y la indumentaria correspondiente y deberá seguir el protocolo del Comedor del Pueblo "Teresa Izquierdo", para reducir los riesgos de contagio del COVID-19.

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**
Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).
- **Plazo**
De acuerdo con el cronograma.



[Handwritten signature in blue ink]

MPC
OPS
FOLIO
118

CATEGORIA	D.A.	MARCA	ENTREGA													
			QUANTIDAD TOTAL PREC CON ENTREGA	UNIDAD	UNIDAD	UNIDAD	UNIDAD	UNIDAD	UNIDAD	UNIDAD	UNIDAD	UNIDAD	UNIDAD	UNIDAD	UNIDAD	UNIDAD
Materia prima	192	2418	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182
			182	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182
			182	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182
			182	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182

- **Forma de Pago**
Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalidades**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- **Otras penalidades**
Entregar una cantidad menor de productos: 2 % del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento.



MPC	FOLIO
GPS	399

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : POLLO ENTERO CON MENUDENCIA REFRIGERADO
Denominación técnica : POLLO ENTERO CON MENUDENCIA REFRIGERADO
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Pollo es el ave de la especie Gallus domesticus, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. El pollo entero con menudencia refrigerado consiste en una carcasa (cuerpo entero desangrado, desplumado y eviscerado) con todas sus partes, incluyendo pecho, alas, muslos, piernas y espinazo. Contiene las menudencias (cuello o pescuezo, patas, cabeza, molleja, corazón e hígado). La carcasa y las menudencias deben haberse sometido a un proceso de enfriamiento hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Tanto la punta de la rabadilla como la grasa abdominal pueden o no estar presentes. La carcasa puede o no tener riñones o pulmones.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El pollo entero con menudencia refrigerado debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.054:2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Las menudencias deben estar presentadas de la siguiente manera y podrán ser colocadas dentro de la carcasa, según lo establecido en el numeral 4.5 de la NTP 201.054:2023:

PRODUCTO	PRESENTACIÓN
VÍSCERA	
Hígado	No debe tener la vesícula biliar
Corazón	Puede estar con o sin pericarpio
Molleja	Puede estar con o sin grasa, debe estar sin membrana, ni contenido
APÉNDICE	
Cuello o pescuezo	Comprende las vértebras cervicales, así como los tejidos blandos que las rodean
Patás	Comprenden los metatarsos y falanges, así como los tejidos blandos que los rodean y las uñas
Cabeza	Corresponde los huesos del cráneo y cara, así como los tejidos blandos que los rodean

Después del proceso de faenado, no debe haber demora en el enfriamiento de la carcasa y las menudencias, hasta lograr una temperatura interna de 0 °C a 4 °C en las mismas, según lo establecido en el numeral 5.6.1 de la NTP 201.054:2023.



El pollo entero con menudencia refrigerado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																														
CALIDAD																																
De la carcasa del pollo																																
Aspecto general	<ul style="list-style-type: none"> - Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - Puede presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia, según las tolerancias indicadas en la presente Ficha Técnica. - Rotura de huesos: Puede presentar hasta una desarticulación en la pierna por unidad de pollo. El cartilago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura. 																															
Tolerancias Pueden presentarse los siguientes defectos menores que afectan su apariencia	<table> <tr> <th>Tipo de defecto / Ubicación de defecto</th><th>Tamaño de tolerancia (lineal)</th><th>Cantidad de tolerancia (máxima)</th></tr> <tr> <td>Mancha rosada^a en: Pechuga, robadilla, pierna o ala</td><td>3 cm^b</td><td>4 defectos por pollo</td></tr> <tr> <td>Mancha rosada^a en: Punta de ala</td><td>Segmento completo</td><td></td></tr> <tr> <td>Cañones en: Costillas, alas o robadilla</td><td>0,5 cm</td><td>6 defectos por pollo</td></tr> <tr> <td>Plumitas en: Tórax, alas o robadilla</td><td>1,5 cm</td><td>6 defectos por pollo</td></tr> <tr> <td>Rasgaduras superficiales con cutícula en: Pierna o espinazo</td><td>5 cm</td><td>4 defectos por pollo</td></tr> <tr> <td>Rasgaduras profundas^c en: Pierna o espinazo</td><td>5 cm</td><td>1 defecto por pollo</td></tr> <tr> <td>Vena pronunciada roja^d en: Pechuga central (quilla)</td><td>5 cm</td><td>1 defecto por pollo</td></tr> <tr> <td>Bolsas subcutáneas de agua^e en: Pechuga o pierna</td><td>2 cm^f</td><td>4 defectos por pollo</td></tr> <tr> <td>Despigmentación de cutícula en: Pollo completo</td><td>-</td><td>15% superficie total por pollo</td></tr> </table>	Tipo de defecto / Ubicación de defecto	Tamaño de tolerancia (lineal)	Cantidad de tolerancia (máxima)	Mancha rosada ^a en: Pechuga, robadilla, pierna o ala	3 cm ^b	4 defectos por pollo	Mancha rosada ^a en: Punta de ala	Segmento completo		Cañones en: Costillas, alas o robadilla	0,5 cm	6 defectos por pollo	Plumitas en: Tórax, alas o robadilla	1,5 cm	6 defectos por pollo	Rasgaduras superficiales con cutícula en: Pierna o espinazo	5 cm	4 defectos por pollo	Rasgaduras profundas ^c en: Pierna o espinazo	5 cm	1 defecto por pollo	Vena pronunciada roja ^d en: Pechuga central (quilla)	5 cm	1 defecto por pollo	Bolsas subcutáneas de agua ^e en: Pechuga o pierna	2 cm ^f	4 defectos por pollo	Despigmentación de cutícula en: Pollo completo	-	15% superficie total por pollo	<p>NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición</p>
Tipo de defecto / Ubicación de defecto	Tamaño de tolerancia (lineal)	Cantidad de tolerancia (máxima)																														
Mancha rosada ^a en: Pechuga, robadilla, pierna o ala	3 cm ^b	4 defectos por pollo																														
Mancha rosada ^a en: Punta de ala	Segmento completo																															
Cañones en: Costillas, alas o robadilla	0,5 cm	6 defectos por pollo																														
Plumitas en: Tórax, alas o robadilla	1,5 cm	6 defectos por pollo																														
Rasgaduras superficiales con cutícula en: Pierna o espinazo	5 cm	4 defectos por pollo																														
Rasgaduras profundas ^c en: Pierna o espinazo	5 cm	1 defecto por pollo																														
Vena pronunciada roja ^d en: Pechuga central (quilla)	5 cm	1 defecto por pollo																														
Bolsas subcutáneas de agua ^e en: Pechuga o pierna	2 cm ^f	4 defectos por pollo																														
Despigmentación de cutícula en: Pollo completo	-	15% superficie total por pollo																														

^a Vira a rojo brillante en temperaturas < 2 °C.

^b Diámetro.

^c Piel abierta sin afectar el músculo.

^d Vira a rojo roscado oscuro en temperaturas < 2 °C.

^e Prejo del enfriamiento en el chiller.



MPC	FOLIO
GPS	373

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	Los defectos indicados se refieren a una unidad completa. La unidad de pollo con defectos que superen el tamaño y cantidad de tolerancia indicada en la tabla precedente se considera como no conforme.	
Color	Característico del pollo	
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	
pH	De 5,8 a 6,5	
De las menudencias		
Color	Característico	
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción de las carcasas y de las menudencias, la cual no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar si la carcasa del pollo podrá o no contener los riñones y pulmones, si el corazón contendrá o no el pericarpio y si la molleja presentará o no grasa. Asimismo, deberá indicar el peso promedio de cada carcasa de pollo, y si la punta de la rabadilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

2.2 Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deben ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deben ser impermeables, resistentes y deben proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054-2023.

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni deben representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), si las carcasas de pollo entero refrigerado se despacharán emboisadas de manera individual o a granel en envases con tapa. Asimismo, deberá indicar si la menudencia se colocará envasada dentro de cada carcasa de manera individual o en un envase separado de ésta. Además, la entidad deberá indicar las características del embalaje, todo esto siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.



¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2009 AG.

2.3 Rotulado

El rotulado de los envases de pollo entero con menudencia refrigerado debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y debe indicar lo siguiente:

- nombre del producto;
- país de origen;
- nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento;
- condiciones de almacenamiento;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

El rótulo también aplica para los envases en los que se presenten las menudencias.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar las carcasas envasadas de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

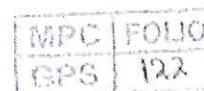
2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



ESPECIFICACIONES TECNICAS



1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 490 kg de Quinua Grado 2.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

490 kg de Quinua Grado 2.

5.1 Características y Condiciones

• **Características Técnicas**

Quinua Grado 2, denominada técnicamente como Quinua Procesada (Beneficiada), son los granos de quinua *Chenopodium quinoa Willd.* que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

El tamaño requerido es de quinua granos medianos (entre 1,40 mm y 1,70 mm) grado 1, de acuerdo a la NTP 205.062:2021, indicado en la Ficha Técnica Aprobada por el OSCE.

• **Condiciones de operación**

La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8.00 a 10.00 am.

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

Envases de polipropileno de primer uso transparente, resistente al almacenamiento, manipuleo y transporte, con presentación de 1 kg o 5 kg.

b) **Rotulado**

Vida útil: No menor de 3 meses, a partir de la fecha de recibido el producto, el rotulado deberá indicar nombre del producto, nombre y dirección del productor, envasador o comercializador, clasificación, tamaño y grado, peso neto, la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA y número de lote o Autorización Sanitaria emitida por SENASA, con código de rastreabilidad generado en el procesamiento de alimento, de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del OSCE, durante la ejecución contractual.

• **Transporte y Seguros**

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medio suficiente para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad y de cualquier otro efecto.



indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al medio ambiente y deber ser de uso exclusivo de alimentos.

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

Certificación: Obligatorio, Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente de los certificados o informes de ensayos vigentes durante el periodo señalado por la entidad que lo emite, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, emitidos por un Organismo de Inspección ante INACAL. En caso el organismo de Inspección no cuente con laboratorio acreditado ante INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondientes. Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante o distribuidor del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis. Los documentos emitidos deberán indicar la metodología utilizada y deberán ser elaborados de acuerdo a lo señalado en la Octava Disposición Transitoria del DS 007-98-SA. Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R. M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano, Copia del Registro Sanitario vigente, emitido por la DIGESA o Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento, emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.

D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

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

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

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

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

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

• **Normas Técnicas**

NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición.

Normas CXS 1-1985 (2018). NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS

NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases, 5ª Edición.

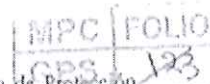
5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• **Del Proveedor**

El postor que obtenga la buena pro presentará:

Copia de los Certificados o Informes de Ensayos vigentes, de acuerdo a lo indicado en el rubro de Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias, copia simple del Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA o copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento, emitido por SENASA, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, siendo el Certificado de Calidad condicionante para la recepción del producto, el cual deberá presentarse todos los días martes antes de la entrega de los insumos correspondientes a la próxima semana, con la finalidad de realizar las revisiones correspondientes, lo mismo que con los Organismos de Inspección y/o Autoridades Sanitarias.





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



5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

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

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

ARTICULO	UM.	CANT. TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	01/07/23	01/08/23	01/09/23	01/10/23	01/11/23	01/12/23
Granos	KGS	400	70	70	70	70	70	70	70

- **Forma de Pago**
Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalidades**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- **Otras penalidades**
Entregar una cantidad menor de productos: 2 % del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento.



MPC	FOLIO
GPS	372

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: QUINUA GRADO 2
Denominación técnica	: QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 2
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Quinoa procesada (beneficiada) son los granos de quinoa (género y especie <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La quinoa grado 2 debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinoa deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables. Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinoa en grano. Requisitos. 3ª Edición								
Requisitos químico proximales (Valores expresados en base seca)										
- Humedad	Máximo 13,0%									
- Proteínas	Mínimo 10%									
- Cenizas	Máximo 3,5%									
- Grasa	Mínimo 4%									
- Fibra cruda	Mínimo 4%									
- Saponina	Menor que 0,12%									
Tamaño del grano	<table><tr><th>Tamaño de los granos</th><th>Diámetro promedio de los granos (mm)</th></tr><tr><td>Grandes</td><td>Mayor a 1,7</td></tr><tr><td>Medianos</td><td>Entre 1,40 a 1,70</td></tr><tr><td>Pequeños</td><td>Mayor a 1,20</td></tr></table>		Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)	Grandes	Mayor a 1,7	Medianos	Entre 1,40 a 1,70	Pequeños	Mayor a 1,20
Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)									
Grandes	Mayor a 1,7									
Medianos	Entre 1,40 a 1,70									
Pequeños	Mayor a 1,20									
Grado (Tolerancias de calidad)										
Sensoriales										
- Granos enteros	Mínimo 94%									
- Granos quebrados	Máximo 2,0%									
- Granos dañados (manchados)	Máximo 0,5%									
- Granos germinados	Máximo 0,5%									
- Granos recubiertos	0%									



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
- Granos inmaduros	Máximo 0,7%		
- Granos contrastantes	Máximo 2,0%		
- Impurezas totales	Máximo 0,3%		
Físicos			
- Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia		
- Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia		
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.		
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente ¹ .		
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA ² , Autoridad Nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.	
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA ³ para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.	

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

2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 2 debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser de grado alimentario, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua. Estos envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062-2021.

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

¹ A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (hifilización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.
A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado, deshidratación osmótica, etc.), donde no se requiere necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.

² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2009-AG.

³ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2009-AG.



Versión 03

Página 2 de 3

MPC	FOLIO
OLG	450

MPC	FOLIO
GPS	371

2.3. Rotulado

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

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

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

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.





ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**
Adquisición de 532 kg de Sal de cocina.

2. **FINALIDAD PÚBLICA**
Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.

3. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION**

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

4. **AREA SOLICITANTE**
Gerencia de Programas Sociales

5. **DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR**
532 kg de Sal Yodada

5.1 Características y Condiciones

- **Características Técnicas**
Tipo: De cocina, yodada fluorizada.
Envasada por kilogramos, molida.
Calidad: De primera. De acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del OSCE.
- **Condiciones de operación**
La entrega del producto deberá realizarse de acuerdo al cronograma y en el horario de 8:00 a 10:00 am.
- **Embalaje, rotulación y etiquetado**
 - a) **Embalaje**
Empaquetada por kilogramos, resistentes a la manipulación herméticamente cerrados.
 - b) **Rotulado**
En el rotulado deberá indicar la fecha de vencimiento, Registro Sanitario emitido por DIGESA, N° de lote o código, de acuerdo a la norma de rotulado, durante la ejecución contractual. De acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del OSCE.
- **Transporte y Seguros**

Transporte
El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente, el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

- **Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**
Copia del Certificado de Calidad vigente. Copia simple del Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA, durante la ejecución contractual. Copia Simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción, según R.M. 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene -PGH, emitida por la DIGESA, para el caso de los micro y pequeñas empresas alimentarias y se presentará durante la ejecución contractual.
D.S. N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
Decreto Supremo N° 015-84-SA
Reglamento del Decreto Ley N° 17387, aprobado por Decreto Supremo N° 00223-71-SA, fijan los tipos de sal para expendio al público en el territorio nacional.



Resolución Ministerial N° 0131-85-SA-DVM, aprueban normas para la adición de flúor a la sal de consumo humano.

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

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

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

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

• **Normas Técnicas**

NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición.

CXS 193 - 1995 (2019) NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS.

NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• **Del Proveedor**

El postor que obtenga la buena pro presentará:

Copia del Certificado de Calidad, copia simple del Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA, Copia Simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la línea de producción o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene-PGH, emitida por la DIGESA para el caso de los micros y pequeñas empresas alimentarias, sólo para la primera entrega, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega, siendo el Certificado de Calidad condicionante para la recepción del producto, el cual deberá presentarse todos los días martes antes de la entrega de los insumos correspondientes a la próxima semana, con la finalidad de realizar las revisiones correspondientes, lo mismo que con los Organismos de Inspección y/o Autoridades Sanitarias.

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

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• **Lugar**

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

• **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.



MPC FOLIO
OPS 128

ARTICULO	UN.	CANT. TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	03/07/23	17/08/23	04/09/23	22/10/23	01/11/23	04/12/23
Sal de cocina	KG	532	78	78	75	78	78	78	76

- **Forma de Pago**
Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalidades**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- **Otras penalidades**
Entregar una cantidad menor de productos: 2 % del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : SAL DE COCINA
Denominación técnica : SAL PARA CONSUMO HUMANO – SAL DE COCINA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, de granulometría gruesa, con o sin adición de antihumedantes y que cumple con requisitos de calidad e inocuidad.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La sal de cocina debe presentarse bajo la forma de cristales blancos agrupados y unidos. La granulación debe ser uniforme, según indica el numeral 7.1.1 de la NTP 209.015:2006.

La sal de cocina podrá contener aditivos alimentarios, según lo indicado en la legislación nacional vigente, según se indica en el numeral 7.2 de la NTP 209.015:2006.

La sal de cocina debe cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Requisitos sensoriales			
Aspecto	Granulosos y libre de sustancias extrañas visibles	NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición	
Color	Blanco		
Olor	Inodoro		
Sabor	Salado característico		
Requisitos físico químicos			
1. Humedad	Máximo 0,5%		
2. Pureza	Mínimo 99,1%		
3. Granulometría: debe pasar	<ul style="list-style-type: none">• Tamiz ITINTEC 2,00 mm (N° 10): Mínimo 75%• Tamiz ITINTEC 177 µm (N° 80): Máximo 30%		
4. Sustancias Impermeabilizantes totales agregadas	Máximo 1,0%		
5. Impurezas			
- Impurezas insolubles en agua	Máximo 0,15%		
- Sulfato (SO ₄)	Máximo 0,4%		
- Calcio (Ca ⁺⁺)	Máximo 0,2%		
- Magnesio (Mg ⁺⁺)	Máximo 0,2%		
- Cadmio (Cd)	Máximo 0,5 mg/Kg		
- Cobre (Cu)	Máximo 2,0 mg/Kg		
- Arsénico (As)	Máximo 0,5 mg/Kg		
- Mercurio (Hg)	Máximo 0,1 mg/Kg		
- Hierro (Fe)	Máximo 10 mg/Kg		
- Bario (Ba ⁺⁺)	Exenta		
- Materia nitrogenadas	Exenta		
- Boratos	Exenta		
Nota: Todos los requisitos, menos la humedad, estarán referidos y estarán dados en base seca.			
Plomo (Pb)	Máximo 1,0 mg/Kg	CXS 193-1995 (2019) NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Yodo (para asegurar la proporción de yodo, en el procesamiento de la sal se utilizará el yodato de potasio)	30 a 40 ppm (o mg/Kg de sal)	PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS Reglamento del Decreto Ley N° 17387, Fijan los tipos de sal para expendio al público en el territorio nacional, aprobado por Decreto Supremo N° 00223-71-SA, y su modificatoria
Flúor (en forma de fluoruro de sodio o su equivalente en cualesquiera de las sales de flúor autorizadas a usar)	200 miligramos de fluoruro de sodio por kilogramo de sal (200 ppm)	Aprueban normas para la adición del flúor a la sal de consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 0131-85-SA-DVM.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases debe cumplir con lo dispuesto en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, además de lo señalado en el numeral 11 de la NTP 209.015:2006:



- nombre del producto;
- declaración de los Ingredientes;
- 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;
- código o clave de lote;
- el contenido de yodo y flúor expresado en ppm;

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

MPC	FOLIO
OLG	447

MPC	FOLIO
GPS	369

- país de fabricación;
- contenido neto del producto expresado en kilogramos;
- condiciones especiales de conservación: "Manténgase en lugar seco, fresco y protegido de la luz".

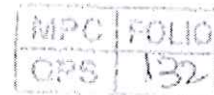
Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



ESPECIFICACIONES TECNICAS



1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de Conserva de Sardina Peruana o Anchoveta entera en aceite vegetal calidad A, en una de las siguientes presentaciones: 1 960 latas en la presentación de peso neto mínimo 120 g o 1 269 latas en la presentación de peso neto mínimo 200 g o 1 386 latas en la presentación de peso neto mínimo 170 g o 588 latas en la presentación de peso neto mínimo 425 g.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo I

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

Conserva de Sardina Peruana o Anchoveta entera en aceite vegetal calidad A (Producción Peruana) en una de las siguientes presentaciones: 1 960 latas en la presentación de peso neto mínimo 120 g o 1 269 latas en la presentación de peso neto mínimo 200 g o 1 386 latas en la presentación de peso neto mínimo 170 g o 588 latas en la presentación de peso neto mínimo 425 g.

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Conservas elaboradas a bases de la especie *Engraulis ringens* (Anchoveta) buena y consistente fresca, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes planos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial, que le confiere larga vida útil a temperatura ambiente, cuyos ingredientes son: Anchoveta (*Engraulis ringens*), sal y aceite vegetal y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad.

Anchoveta en Aceite Vegetal: fresca entera, corte tipo tubo sin cabeza, cola y vísceras, envasada en aceite vegetal.

En cuanto a su presentación puede ser: 1) ¼ Club, de peso neto mínimo 120 g y de peso escurrido mínimo 84 g, en envases planos con abrefácil, presentación de 50 unidades por caja; 2) Tinapón de peso neto mínimo 200 g y de peso escurrido mínimo 130 g, en envases planos con abrefácil, presentación de 48 unidades por caja; 3) 170 g de peso neto mínimo y de peso escurrido mínimo de 120 g, en envases de abrefácil, presentación de 48 unidades por caja; 4) 1 lb de peso neto mínimo 425 g y de peso escurrido mínimo 280 g, en envases con tapa abrefácil, presentación de 24 unidades por caja; estas presentaciones no deberá de presentar abolladuras, oxido ni hinchazones,

Los productos deberán contar con un mínimo de cuarenta y cinco (45) días de producidos antes de ser liberados.

En cuanto a las características físicas y organolépticas:

Apariencia del producto: troncos con piel brillante e íntegra.

Apariencia del líquido de cobertura: amarillo claro, transparente.

Olor: Característico a pescado cocido, libre de olores extraños.

Textura: Suave a medianamente firme.



Vida Útil: Cuatro (04) años, almacenada a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol.

Calidad: Marca reconocida, de acuerdo a la ficha técnica del OSCE.

- **Condiciones de operación**

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

- **Embalaje, rotulación y etiquetado**

- a) **Embalaje**

Envase Primario: En envases de hojalata de primer uso, con abrefácil y, número de Protocolo Técnico de Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES, nombre y dirección de la empresa productora (Producto Peruano), los ingredientes y aditivos en orden decreciente, código o clave del lote, fecha de producción y fecha de vencimiento (con tinta termoes estable, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo). No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente, Producto Peruano.

Envase secundario: Cajas de cartón corrugado de primer uso resistente al manipuleo y transporte.

De acuerdo a la ficha técnica del OSCE.

- b) **Rotulado**

Con rótulos de fabricante, deberá indicar el nombre común del pescado y el tipo de producto, peso neto en gramos, fechas de producción y vencimiento (hasta 04 años desde la fecha de producción), Registro Sanitario otorgado por la autoridad sanitaria SANIPES. De acuerdo a la ficha técnica del OSCE.

- **Transporte y Seguros**

- Transporte**

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

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

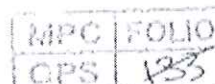
Certificación: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente, o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad sanitaria competente (D.L. N° 1222-2015), otorgado por SANIPES. Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N° 1222-2015), otorgado por SANIPES. Copia del Certificado Oficial Sanitario, otorgado por SANIPES, el cual indique que el producto es Apto para consumo humano, el mismo que estará sujeto a verificación y se entregará en la ejecución contractual. Copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión de la Calidad y/o Inocuidad, vigente tales como: HACCP o ISO - 9001 o ISO-22000 o IFS o BCR o SQF, emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por el INACAL o un Organismo Internacional equivalente, cuyo alcance considere el proceso productivo de Conservas de pescado, sólo para el proceso se aceptará copia simple, de obtener la buena pro, éste se presentará en la primera entrega del alimento en la etapa contractual.

Decreto Supremo N°040-2001-PE, Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicolas y sus modificatorias.

Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, Reglamento de la Ley N°30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)



89



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.
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° 57-2016-SANIPES-DE.

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021, Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.

- Normas Técnicas
NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.
NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.
NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

• Del Proveedor

El postor que obtenga la buena pro presentará:

Copia del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente, o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N° 1222-2015), otorgado por SANIPES. Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N° 1222-2015), otorgado por SANIPES, sólo se entregará en la primera entrega. Original o copia simple del Certificado Oficial Sanitario, emitido por SANIPES, sujeto a verificación, durante la ejecución contractual, siendo la copia del Certificado Oficial Sanitario condicionante para la recepción del producto, el cual deberá presentarse todos los días martes antes de la entrega de los insumos correspondientes a la próxima semana, con la finalidad de realizar las revisiones correspondientes, lo mismo que con los Organismos de Inspección y/o Autoridades Sanitarias.

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

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

• Lugar

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



♦ **Plazo**

De acuerdo con el cronograma, según las presentaciones que elija.

ARTICULO	UM.	CANT. TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	05/07/23	07/08/23	04/09/23	02/10/23	30/10/23	31/10/23
Sardina Peruana o Anchoveta entera calidad A en aceite vegetal	LATA 1/4 Club 120 g	1050	250	250	250	250	200	200	250

ARTICULO	UM.	CANT. TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	03/07/23	07/08/23	04/09/23	02/10/23	30/10/23	31/10/23
Sardina Peruana o Anchoveta entera calidad A en aceite vegetal	LATA 200 g	1250	181	182	182	181	181	181	181

ARTICULO	UM.	CANT. TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	03/07/23	07/08/23	04/09/23	02/10/23	30/10/23	04/11/23
Sardina Peruana o Anchoveta entera calidad A en aceite vegetal	LATA 170 g	1105	198	198	198	198	198	198	198

ARTICULO	UM.	CANT. TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	03/07/23	07/08/23	04/09/23	02/10/23	30/10/23	04/11/23
Sardina Peruana o Anchoveta entera calidad A en aceite vegetal	LATA 110 425 g	550	84	84	84	84	84	84	84

♦ **Forma de Pago**

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





- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalidades**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- **Otras penalidades**
Entregar una cantidad menor de productos: 2 % del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento.



[Handwritten signature]

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A

Denominación técnica : CONSERVA DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A

Unidad de medida : LATA

Descripción general : Conservas elaboradas a base de la especie *Engraulis ringens* buena y consistente fresca, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El entero de sardina peruana o anchoveta 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.

Las conservas de Sardina Peruana o anchoveta deben ser preparadas a partir de anchovetas o sardina peruana con un mínimo de 12 cm de longitud, con o sin escamas, sin cabeza y vísceras aunque podrán conservar las gónadas y riñón. Deben estar libres de contenido estomacal y de la mayor parte del intestino y de huesos operculares, cortes o roturas ventrales, magulladuras o desprendimientos de la piel según lo indicado en el capítulo 5 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).

En la Sardina peruana o anchoveta entera en aceite vegetal calidad A, los pescados deben envasarse ordenadamente, las unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme, la superficie de corte del decapitado debe ser uniforme y precisa, el contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase y el peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta, según lo indicado en los numerales 5.1.1, 5.1.2, 5.1.4, 5.1.6 y 5.1.7 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

La Sardina peruana o anchoveta entera en aceite vegetal calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación y medio de cobertura	Entero de sardina peruana En aceite vegetal	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición
Calidad	Debe ser calificado como Calidad A, el producto apto para consumo humano: - Cuando no presente unidades defectuosas, o; - Cuando el número total de unidades de las muestras defectuosas por manufactura, no es superior al número de aceptación (c) para el tamaño de la muestra, diseñado en los planes de muestreo.	
Defectos	Debe ser clasificada como defectuosa una unidad de muestra que tenga cualquiera de las siguientes condiciones:	
Descomposición	Rancio: Cuando el contenido muestre los siguientes defectos: - Olor característico y persistente de aceite	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	<p>oxidado.</p> <ul style="list-style-type: none"> Sabor característico de aceite oxidado que deja un sabor desagradable. <p><u>Olor y sabor:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Olores o sabores objetables, persistentes no característicos, como a quemado, agrio, metálico, picante u otros, deferentes a rancio o descompuesto. Olor y sabor objetable, no característico, persistente y definido como a pútrido, amoníaco, sulfuro de hidrógeno u otros. <p><u>Textura:</u> Cuando hay pérdida de la estructura muscular o la textura del músculo es muy blanda o pastosa.</p> <p><u>Decoloración:</u> Coloración no característica de la especie y del líquido de cobertura, que sean signos de descomposición.</p>	
Materias extrañas	<p><u>Material extraño crítico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Presencia de cualquier material, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como vidrios, metales, u otros. Olor y sabor identificable y persistente, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como solventes, combustibles u otros. Presencia de insectos o restos de ellos. <p><u>Material extraño:</u> Presencia de cualquier material que no derive del pescado o líquido de cobertura, pero que no signifique un peligro para la salud del consumidor, como arena, partes de crustáceos y otros.</p>	
Otros defectos	<ul style="list-style-type: none"> Ennegrecimiento por sulfuro. Manchas que afectan a más del 5% del pescado, en la unidad de muestra. Columna vertebral dura y resistente a la presión. 	
Defectos de manufactura	<ul style="list-style-type: none"> Descabezado inadecuado. Restos de cabezas y branquias en más del 10% del número de piezas en la unidad de muestra. Presencia de aletas desprendidas. Desprendimiento o rotura de piel. Acumulación o depósitos notables de piel y presencia de mezcla de sangre coagulada y escamas dando apariencia de "lodo". 	



Versión 03

Página 2 de 4

MPC	FOLIO
GPS	367

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	<ul style="list-style-type: none"> - Cortes de cabeza no uniformes. - Unidades de tamaño no uniforme. - Apariencia del producto opaca y sin el brillo iridiscente. Color no característico. - Líquido de cobertura con sedimentos (turbio), excesiva cantidad de agua en la fase de aceite. Salsas sin sus características propias. - Excesivo contenido de sal. - Textura de la carne muy suave o muy dura, seca o pastosa. El pescado no mantiene su forma, con pérdida de su estructura muscular. - Llenado no adecuado. Falta de producto o exceso de llenado. Excesiva separación del contenido con las paredes del envase. Empaque flojo o muy apretado. - Roturas visibles en la parte ventral. 	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹ .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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. 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

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



Pesqueras y Acuicolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en el numeral 15 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).

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.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**
Adquisición de 588 latas de Sardina Peruana o Anchoveta entera en salsa de tomate calidad A

2. **FINALIDAD PÚBLICA**
Promover la lucha contra la pobreza y brindar asistencia a grupos vulnerables.

3. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION**

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

4. **AREA SOLICITANTE**
Gerencia de Programas Sociales

5. **DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR**

Conserva de Sardina Peruana o Anchoveta entera en salsa de tomate calidad A (Producción Peruana): 588 latas en la presentación de peso neto mínimo 425 g

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Conservas elaboradas a bases de la especie *Engraulis ringens* (Anchoveta) buena y consistente fresca, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes planos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos técnicos para lograr esterilidad comercial, que le confiere larga vida útil a temperatura ambiente, cuyos ingredientes son: Anchoveta (*Engraulis ringens*), salsa de tomate y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad. Anchoveta en Salsa de Tomate: fresca entera, corte tipo tubo sin cabeza, cola y vísceras, envasada en salsa de tomate.

En cuanto a su presentación: 1lb de peso neto mínimo de 425 g y de peso escurrido mínimo 280 g, presentación de 24 unidades por caja; esta presentación no deberá de presentar abolladuras, oxido ni hinchazones. Los productos deberán contar con un mínimo de cuarenta y cinco (45) días de producidos antes de ser liberados.

En cuanto a las características físicas y organolépticas:
Olor: característico a pescado fresco cocido, no fuerte.
Sabor: característico a pescado fresco cocido, agradable propio de los componentes (cuando es propio del producto y libre de sabor extraño o ajeno)
Color: uniforme, característico del producto. Color propio de la especie y del producto.
Textura: firme, consistente al tacto

Apariencia del producto: troncos con piel brillante e íntegra.
Condición del líquido de gobierno: salsa de color rojo intenso brillante, sin separación de fases de agua y salsa, con sabor ligeramente ácido agradable al paladar.
Vida Útil: Cuatro (04) años, almacenada a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol.

Calidad: Marca reconocida, de acuerdo a la ficha técnica del OSCE.



• **Condiciones de operación**

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

• **Embalaje, rotulación y etiquetado**

a) **Embalaje**

Envase Primario: En envases de hojalata de primer uso, número de Protocolo Técnico de Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES, nombre y dirección de la empresa productora (Producto Peruano), los ingredientes y aditivos en orden decreciente, código o clave del lote, fecha de producción y fecha de vencimiento (con tinta termoestable, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo). No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprendan fácilmente, Producto Peruano.

Envase secundario: Cajas de cartón corrugado de primer uso resistente al manipuleo y transporte.

De acuerdo a la ficha técnica del OSCE.

b) **Rotulado**

Con rótulos de fabricante, deberá indicar el nombre común del pescado y el tipo de producto, peso neto en gramos, fechas de producción y vencimiento (hasta 04 años desde la fecha de producción), Registro Sanitario otorgado por la autoridad sanitaria SANIPES. De acuerdo a la ficha técnica del OSCE.

• **Transporte y Seguros**

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

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

Certificación: Copia simple del **Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial** vigente, o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad sanitaria competente (D.L. N° 1222-2015), otorgado por SANIPES. Copia simple del **Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto** vigente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N° 1222-2015), otorgado por SANIPES. Copia del **Certificado Oficial Sanitario**, otorgado por SANIPES, el cual indique que el producto es Apto para consumo humano, el mismo que estará sujeto a verificación y se entregará en la ejecución contractual. Copia original o copia legalizada notarialmente de la **Certificación del Sistema de Gestión de la Calidad y/o Inocuidad**, vigente tales como: HACCP o ISO - 9001 o ISO-22000 o IFS o BCR o SQF, emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por el INACAL o un Organismo Internacional equivalente, cuyo alcance considere el proceso productivo de Conservas de pescado, sólo para el proceso se aceptará copia simple, de obtener la buena pro, éste se presentará en la primera entrega del alimento en la etapa contractual.

Decreto Supremo N°040-2001-PE, Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias.

Decreto Supremo N°012-2013-PRODUCE, Reglamento de la Ley N°30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).

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.

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° 57-2016-SANIPES-DE.



[Handwritten signature in blue ink]

Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA. Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio. Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines. Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 003-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.

- Normas Técnicas
NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoqueta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.
NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.
NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- Del Proveedor

El postor que obtenga la buena pro presentará:
Copia del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente, o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N° 1222-2015), otorgado por SANIPES. Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente (D.L. N° 1222-2015), otorgado por SANIPES, sólo se entregará en la primera entrega. Original o copia simple del Certificado Oficial Sanitario, emitido por SANIPES, sujeto a verificación, durante la ejecución contractual, siendo la copia del Certificado Oficial Sanitario condicionante para la recepción del producto, el cual deberá presentarse todos los días martes antes de la entrega de los insumos correspondientes a la próxima semana, con la finalidad de realizar las revisiones correspondientes, lo mismo que con los Organismos de Inspección y/o Autoridades Sanitarias.

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

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- Lugar
Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).
- Plazo
De acuerdo con el cronograma.



ARTICULO	UM.	CANT. TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	03/07/23	07/08/23	04/09/23	02/10/23	01/11/23	01/12/23
Sardina Peruana o Anchoeta entera calidad A en salsa de tomate	LATA 1 lb 425 g	588	84	84	84	84	84	84	84

- **Forma de Pago**
Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalizaciones**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- **Otras penalidades**
Entregar una cantidad menor de productos: 2 % del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A
Denominación técnica : CONSERVA DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A
Unidad de medida : LATA
Descripción general : Conservas elaboradas a base de la especie *Engraulis ringens* buena y consistente fresca, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El entero de sardina peruana o anchoveta 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.

Las conservas de Sardina Peruana o anchoveta deben ser preparadas a partir de anchovetas o sardina peruana con un mínimo de 12 cm de longitud, con o sin escamas, sin cabeza y vísceras aunque podrán conservar las gónadas y riñón. Deben estar libres de contenido estomacal y de la mayor parte del intestino y estar libre de huesos operculares, cortes o roturas ventrales, magulladuras o desprendimientos de la piel según el capítulo 5 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).

En la Sardina peruana o anchoveta entera en salsa de tomate calidad A, los pescados deben envasarse ordenadamente, las unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme, la superficie del corte del decapitado debe ser uniforme y precisa, el contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase y el peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta, según los numerales 5.1.1, 5.1.2, 5.1.4, 5.1.6 y 5.1.7 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

La Sardina peruana o anchoveta entera en salsa de tomate calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación y medio de cobertura	Entero de sardina peruana En salsa de tomate	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición
Calidad	Debe ser calificado como Calidad A, al producto apto para consumo humano: - Cuando no presente unidades defectuosas, o; - Cuando el número total de unidades de las muestras defectuosas por manufactura, no es superior al número de aceptación (c) para el tamaño de la muestra, diseñado en los planes de muestreo.	
Defectos	Debe ser clasificada como defectuosa una unidad de muestra que tenga cualquiera de las siguientes condiciones:	
Descomposición	Rancio: - Olor característico y persistente de aceite oxidado.	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	<ul style="list-style-type: none"> Sabor característico de aceite oxidado que deja un sabor desagradable. <p><u>Olor y sabor:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Olores o sabores objetables, persistentes no característicos, como a quemado, agrio, metálico, picante y otros, deferentes a rancio o descompuesto. Olor y sabor objetable, no característico, persistente y definido como a pútrido, amoníaco, sulfuro de hidrógeno u otros. <p><u>Textura:</u> Cuando hay pérdida de la estructura muscular o la textura del músculo es muy blanda o pastosa.</p> <p><u>Descoloración:</u> Coloración no característica de la especie y del líquido de cobertura, que sean signos de descomposición.</p>	
Materias extrañas	<p><u>Materia extraña crítica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Presencia de cualquier material, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como vidrios, metales, u otros. Olor y sabor identificable y persistente, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como solventes, combustibles u otros. Presencia de insectos o restos de ellos. <p><u>Materia extraña:</u> Presencia de cualquier material que no derive del pescado o líquido de cobertura, pero que no signifique un peligro para la salud del consumidor, como arena, partes de crustáceos y otros.</p>	
Otros defectos	<ul style="list-style-type: none"> Ennegrecimiento por sulfuro. Manchas que afectan a más del 5% del pescado, en la unidad de muestra. Columna vertebral dura y resistente a la presión. 	
Defectos de manufactura	<ul style="list-style-type: none"> Descabezado inadecuado. Restos de cabezas y branquias en más del 10% del número de piezas en la unidad de muestra. Presencia de aletas desprendidas. Desprendimiento o rotura de piel. Acumulación o depósitos notables de piel y presencia de mezcla de sangre coagulada y escamas dando apariencia de "lodo". Cortes de cabeza no uniformes. Unidades de tamaño no uniforme. 	



Versión 03

Página 2 de 4

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	<ul style="list-style-type: none"> - Apariencia del producto opaca y sin el brillo iridiscente. Color no característico. - Líquido de cobertura con sedimentos (turbio), excesiva cantidad de agua en la fase de aceite. Salsas sin sus características propias. - Excesivo contenido de sal. - Textura de la carne muy suave o muy dura, seca o pastosa. El pescado no mantiene su forma, con pérdida de su estructura muscular. - Llenado no adecuado. Falta de producto o exceso de llenado. Excesiva separación del contenido con las paredes del envase. Empaque flojo o muy apretado. - Roturas visibles en la parte ventral. 	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹ .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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. 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 el numeral 15 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).

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



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.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 4 539 kg de Tángelo Categoría II.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

4 539 kg de Tángelo Categoría II

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Los Tángelo Categoría II deberán estar enteros, sanos (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentos de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentos de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentos de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpios, de materias extrañas visibles, exentos de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olores y/o sabores extraños, de desecación o deshidratación, de diámetro de 58 a 65 mm y de coloración característico de la variedad. Categoría II, calibre 2, de acuerdo a la ficha técnica del OSCE.

Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En mallas cerradas, de aproximadamente 2.5 kg, resistentes a la manipulación, que permitan la respiración del alimento o jabs limpias con papeles en el interior del envase, los cuales deberán ser nuevos, de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del OSCE.

b) Rotulado

Cada envase deberá llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del OSCE.

• Transporte y Seguros

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.



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

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

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.

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

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

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

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

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

- **Normas Técnicas**

NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.

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

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

El postor que obtenga la buena pro presentará:

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega.

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

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

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

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.



MPC FOLIO
GPS 146

ARTICULO	U.M.	CANT. TOTAL	ENTREGAS								
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	01/01/23	01/02/23	01/03/23	01/04/23	01/05/23	01/06/23	01/07/23	01/08/23
Tanque	KG	4539	217	267	267	267	267	267	267	267	267
			217	267	267	267	267	267	267	267	267

- **Forma de Pago**
Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producido la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalizaciones**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- **Otras penalidades**
Entregar una cantidad menor de productos: 2 % del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento.



MPC FOLIO
GPS 364

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : TANGELO CATEGORÍA II
Denominación técnica : TANGELO CATEGORÍA II
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es un fruto híbrido de las especies *Citrus reticulata* Blanco con *Citrus paradisi* Macfadyen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los Tangelos Categoría II deben haber sido cuidadosamente recolectados y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023.2014.

Los Tangelos Categoría II deben presentar las siguientes características:


CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	<p>Las frutas deben presentarse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enteras. - Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. - Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrificaciones por cortes en la cáscara. - Prácticamente exentas de plagas. - Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. - Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. - Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. - Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. - Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Exentas de olores y/o sabores extraños. - Exentas de toda señal de desecación o deshidratación. 	<p>NTP 011.023.2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición</p>
Color	<p>La fruta, al momento del empaque, no podrá tener áreas con color "Valor IC: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores del Anexo A de la norma de la referencia.</p> <p>De acuerdo a la coloración, las frutas deben ser de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Razonablemente coloreadas: el color típico de la variedad predomina sobre el color verde, el cual en conjunto no puede exceder del 35% del área superficial. 	



CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
		No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes, aplicadas sobre la superficie de la fruta.	
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)		Mínimo 45%	
Tolerancia respecto a la granulación		Se aceptará hasta un 15% de fruta granulada. Se considera fruta granulada cuando al hacer el corte en el diámetro ecuatorial se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40% del diámetro ecuatorial de la fruta.	
Madurez	Brix	Mínimo 8,0 °Brix	
	Acidez	Mínimo 0,5% Máximo 1,5%	
	Índice de madurez (°Brix/Acidez)	Mínimo 6,0	
Tolerancia respecto al grado de madurez		No más del 10% debe estar fuera del requerimiento mínimo.	
Categoría		Las frutas podrán presentar defectos de forma, de desarrollo y de coloración, siempre que no perjudiquen de manera importante la apariencia general, la calidad ni el estado de conservación de los frutos y presentación en el envase de un lote determinado. Los frutos deben estar razonablemente coloreados. Se admitirán: <ul style="list-style-type: none"> - Defectos de forma. - Defectos de piel producidos durante la formación y desarrollo del fruto, como los causados por Botrytis, incrustaciones plateadas (causadas por Thrips), creasing y quemaduras. Así como los daños provocados por ácaros y queresas, por la presencia de fumagina y por otros agentes. - Defectos ya sanados de origen mecánico, tales como daños producidos por granizo, rozaduras (rameado, russet), daños ocasionados por la manipulación, entre otros. - Defectos de cáscara causados por aplicaciones foliares. - Cáscara rugosa. - Separación ligera y parcial del pericarpio (bafado). En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.	
Tolerancia respecto a la apariencia		Se admite hasta 3% de fruta con pudrición.	
Tolerancias de Defectos / daños		Defectos	
- Ácaros		Si afecta el color del fruto, el área acumulada no debe exceder de 250 mm².	



MPC	FOLIO
GPS	363

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																																
- Botritys y Thrips	Resta significativamente a la apariencia del fruto. En conjunto < 250 mm².																																	
- Fumagina	En conjunto menos de 50 mm²																																	
- Quemasas	En 10 frutos tomados al azar no más de 25 quemasas. Y no debe haber más de 10 quemasas en un fruto.																																	
- Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas	El área acumulada no debe exceder de: Claros: < 250 mm² Oscuros: < 125 mm²																																	
- Oleocelosis	Que en forma individual o agregada no supere 400 mm².																																	
- Quemadura de sol	Afecta en conjunto hasta 10 por ciento de la superficie, siempre y cuando no provoque sequedad en la pulpa del fruto.																																	
- Bufado	Perceptible al tacto y desprendimiento de la piel hasta un 30 por ciento.																																	
- Creasing	Debilita seriamente la cáscara y se extiende hasta la tercera parte de la mitad de la superficie del fruto, sin alteraciones de color dentro del creasing.																																	
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Calibre</th><th colspan="2">Diámetro en mm</th></tr> <tr> <th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cal 3</td><td>54</td><td>60</td></tr> <tr> <td>Cal 2</td><td>58</td><td>65</td></tr> <tr> <td>Cal 1</td><td>63</td><td>68</td></tr> <tr> <td>Cal 1X</td><td>66</td><td>73</td></tr> <tr> <td>Cal 1XX</td><td>71</td><td>78</td></tr> <tr> <td>Cal 1XXX</td><td>76</td><td>83</td></tr> <tr> <td>Cal 4X</td><td>81</td><td>88</td></tr> <tr> <td>Cal 5X</td><td>84</td><td>93</td></tr> <tr> <td>Cal 6X</td><td>90</td><td>a más</td></tr> </tbody> </table>	Calibre	Diámetro en mm		Mínimo	Máximo	Cal 3	54	60	Cal 2	58	65	Cal 1	63	68	Cal 1X	66	73	Cal 1XX	71	78	Cal 1XXX	76	83	Cal 4X	81	88	Cal 5X	84	93	Cal 6X	90	a más	
Calibre	Diámetro en mm																																	
	Mínimo	Máximo																																
Cal 3	54	60																																
Cal 2	58	65																																
Cal 1	63	68																																
Cal 1X	66	73																																
Cal 1XX	71	78																																
Cal 1XXX	76	83																																
Cal 4X	81	88																																
Cal 5X	84	93																																
Cal 6X	90	a más																																
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10% en número o en peso de cítricos que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.																																	
Homogeneidad	<p>El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote debe ser representativa del conjunto.</p> <p>Los cítricos podrán presentarse alineados en capas regulares de acuerdo a las escalas de calibre, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando se clasifique y envase según el diámetro, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre los frutos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibre.</p>																																	

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre del Tángelo Categoría II requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica por ejemplo: Tángelo Categoría II, calibre Cal 3.

2.2. Envase y/o embalaje

El Tángelo Categoría II debe envasarse tomando en consideración lo establecido en la norma CXG 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste debe ser nuevo, fino e inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas. No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

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

2.3. Rotulado

Cada envase debe llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones, según el numeral 10 de la NTP 011.023:2014:

- nombre o razón social;
- dirección;
- datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico);
- nombre del producto (especie) y la variedad;
- país de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post cosecha);
- datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa);
- peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 1 de la presente ficha técnica.



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.

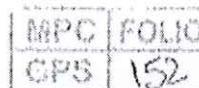
MPC	FOLIO
GPS	362

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4. No aplica.



[Handwritten signature]



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 588 kg de Vainita Calidad Segunda.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

588 kg de Vainita Calidad Segunda

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Las Vainitas Calidad segunda deberán presentarse limpias, frescas, enteras y sanas; pertenecerán al mismo cultivar, deberán tener un grado de madurez comercial que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.

Calidad de segunda, tamaño B (diámetro y peso), de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del OSCE.

• Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

En mallas resistentes a la manipulación, aproximadamente 10 kg por malla con producto, que permitan la respiración del alimento, de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del OSCE.

b) Rotulado

Cada envase deberá llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del OSCE.

• Transporte y Seguros

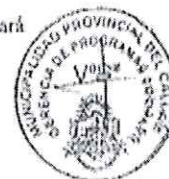
Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el que se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

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

• Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.



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

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

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

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

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

- **Normas Técnicas**

NTP 011.111:1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición

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

CXC 53-2003(2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

CXC 44-1995(2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

NTP 203.016:1971 (revisada el 2011) VAINITAS ENVASADAS AL NATURAL. 1ª Edición

NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

- **Del Proveedor**

El postor que obtenga la buena pro presentará:

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega.

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

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**

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

- **Plazo**

De acuerdo con el cronograma.

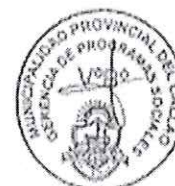


[Handwritten signature in blue ink]

GPS	99
MPC	FOLIO
GPS	433

ARTICULO	UM.	CANT. TOTAL	ENTREGAS						
			HASTA EL TERCER DIA DE LA FIRMA DEL CONTRATO	03/02/23	20/02/23	06/03/23	02/04/23	03/05/23	04/06/23
Venta	KG	500	84	84	84	84	84	84	84

- **Forma de Pago**
Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.
- **Conformidad**
La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- **Penalidades**
De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- **Otras penalidades**
Entregar una cantidad menor de productos: 2 % del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento.



MPC	FOLIO
GPS	361

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: VAINITA CALIDAD SEGUNDA
Denominación técnica	: VAINITA CALIDAD SEGUNDA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La vainita es una hortaliza, es el fruto inmaduro de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> L. Es de color verde, de forma alargada y ahusada.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las vainitas calidad segunda deben presentarse limpias, frescas, enteras y sanas; deben pertenecer al mismo cultivar, deben tener un grado de madurez comercial que les permita soportar el manejo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 4.1.1 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021).

Las vainitas calidad segunda deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto	Las vainitas deben estar frescas, sin síntomas de marchitez y/o lignificación.	NTP 011.111:1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición
Fibrosidad	Vainita ligeramente fibrosa (grado 2: caracterizado por presentar ligera resistencia al rompimiento, lo que da lugar a una separación neta de las partes, pero con producción de ligeras rasgaduras en la cara externa de las paredes de la vainita). Tolerancia: 5% de frutos fibrosos (grado 3: Vainita fibrosa, caracterizada por presentar apreciable resistencia al rompimiento que determinan que no se separen netamente las partes, las que quedan unidas por gruesa fibra y presentan rasgaduras longitudinales en la cara externa de sus paredes).	
Afriolamiento	Frutos ligeramente afriolados (grado 2: Vainita ligeramente afriolada, la que presenta ligera sinuosidad en su superficie. Al corte transversal se observa la semilla ya desarrollada, ocupando un tercio de la sección transversal. El tejido translúcido no cubre totalmente la cavidad interna, quedando un pequeño espacio vacío). Tolerancia: Máximo 5% de los frutos afriolados (grado 3: Vainita afriolada, la que presenta fuertes sinuosidades superficiales determinados por el gran desarrollo de la semilla. Al corte transversal se observa que la semilla ha alcanzado un gran tamaño ocupando más de la mitad de la	



Versión 07

Página 1 de 4

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
		sección transversal. El tejido translúcido se encuentra muy reducido dejando una gran cavidad o luz interior vacía).	
Daños mecánicos		Máximo 10% de frutos con daños mecánicos.	
Daños químicos (quemaduras)		Máximo 4% de frutos con quemaduras por sustancias químicas.	
Forma		Las vainas deben tener una forma alargada y ahusada, sin sinuosidades superficiales, típico del cultivar considerado y con una madurez comercial conveniente. Se aceptan formas irregulares de acuerdo a la siguiente tolerancia: Máximo 15% de frutos deformes.	
Color		La vainita debe ser color verde típico del cultivar y de acuerdo a las condiciones requeridas para su comercialización al estado fresco. <u>Tolerancia:</u> Máximo 10% de frutos de color verde amarillo o blanquecino.	
Tamaño (Relación entre diámetro menor y el peso)	Diámetro menor	<u>Tamaño A:</u> Hasta 0,8 cm <u>Tamaño B:</u> Más de 0,8 cm a 1 cm	
	Peso	<u>Tamaño A:</u> Hasta 7 g <u>Tamaño B:</u> Más de 7 g a 10 g	
	Tolerancia	Máximo 15% de frutos fuera de norma	
Longitud		Máximo 14 cm <u>Tolerancia:</u> 10% de frutos con longitudes mayores a 14 cm	
Sanidad		Las vainitas deben presentarse sanas, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones capaces de perjudicar su conservación y consumo.	
<u>Tolerancias de sanidad - Daños Entomológicos (Pugas)</u>			
• Perforaciones de la vainita (producida por <i>Laspeyresia</i> sp)		Máximo 5% de vainitas con perforaciones	
• Comeduras de la vainita (producidas por <i>Pseudoplusia</i> y <i>Prodenia</i> sp)		Máximo 5% de vainitas con ataque de grado 1, es decir una sola comedura en la vainita con un diámetro máximo de 3mm.	
<u>Tolerancias de sanidad - Daños Fitopatológicos (enfermedades)</u>			



Versión 07

Página 2 de 4

MPC	FOLIO
GPS	360

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Pústulas en la vainita (producida por Roya)	Máximo 5% de vainitas con pústulas.	
- Pudrición seca (Antracnosis)	Máximo 5% de vainitas con ataque de grado 1, es decir chancro seco y pudrición ligera en la superficie de la vainita que compromete un área no mayor de 2mm de diámetro.	
- Pudrición húmeda (Esclerotiniosis)	Máximo 1% de vainitas con ataque de grado 1, es decir chancro húmedo y pudrición ligera en la vainita que abarca una superficie menor de 2 mm de diámetro, con presencia de eflorescencia blanquecina.	
Tolerancia acumulativa	Máximo 30%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el tamaño de las vainitas de calidad segunda requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: vainita calidad segunda del tamaño A.

2.2. Envase y/o embalaje

Las Vainitas Calidad segunda deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las vainitas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Debe cumplir con los requisitos que se indican en la NTP 203.016:1971 (revisada el 2011) VAINITAS ENVASADAS AL NATURAL. 1ª Edición, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021).

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

2.3. Rotulado

Los envases, o bien los documentos que acompañen el envío de las vainitas calidad segunda, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar, en idioma español, lo siguiente, según indica el numeral 7.3 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021):

- designación de la hortaliza según: nombre, cultivar, calidad y tamaño;
- peso neto en kilogramos;
- procedencia;
- nombre o marca del productor;



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.

[Handwritten signature]

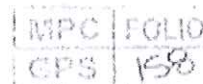
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.





ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de 922 kg de Zapallo Macre Categoría Segunda

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Objetivo

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

4. AREA SOLICITANTE

Gerencia de Programas Sociales

5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

922 kg de Zapallo Macre Categoría Segunda.

5.1 Características y Condiciones

• Características Técnicas

Los Zapallos Macre Categoría segunda deberán presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos, pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener el grado de madurez comercial que les permita soportar adecuadamente el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.

Calidad: Categoría segunda, con peso mínimo de 20 kg, de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del OSCE, sin embargo, para poder completar el peso, el producto suelto deberá presentarse con un film y con su etiqueta.

• Condiciones de operación

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

• Embalaje, rotulación y etiquetado

a) Embalaje

El Zapallo Macre Categoría segunda podrá ser no envasado, pero su manipulación deberá tener en consideración lo establecido en la Norma Codex: CAC/RCP 1-1969(2003) y otros textos pertinentes del Codex, así como la reglamentación nacional vigente, según indica el numeral 10.1 de la NTP 011.114:2015.

El Zapallo Macre Categoría segunda se transporta a granel y se comercializa de acuerdo al peso de cada unidad, también deberán ser acondicionados de tal manera que estén protegidos de daños mecánicos y adecuadamente ventilados, según los numerales 8.1 y 8.2 de la NTP 011.114:2015.

b) Rotulado

De acuerdo a lo indicado en la ficha técnica del OSCE.

• Transporte y Seguros

Transporte

El transporte de alimentos, deberá ser con un control de plagas vigente (certificado de control de plagas), el cual se mostrará al encargado de la recepción; vehículo limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente.

Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medio suficiente para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad y de cualquier otro efecto



indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al medio ambiente y debe ser de uso exclusivo de alimentos perecibles.

- **Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias**
Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA y se presentará durante la ejecución contractual.
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
Resolución Directoral N° 058-2020-MINAGRI-SENASA-DIAIA. "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias"; del 15.07.2020.
Resolución Ministerial N° 1275-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021. Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y su modificatoria a través de la Resolución Ministerial N° 675-2022/MINSA.
Resolución Ministerial 250-2020-MINSA, en la que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de Servicio a Domicilio.
Resolución Ministerial 822-2018/MINSA, aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
Decreto Supremo N° 003-2023-SA, proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N°009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N° 015-2022-SA.
- **Normas Técnicas**
NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo Macre. 2ª Edición
Normas Codex: CXC 1-1969(2020) Principios generales de higiene de los alimentos y otros textos pertinentes del Codex.
NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición

5.2 Requisitos del Proveedor y/o personal

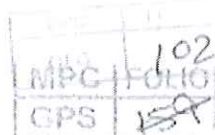
- **Del Proveedor**
El postor que obtenga la buena pro presentará:
Copia del Certificado de Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA, lo que se presentará durante la ejecución contractual de acuerdo al cronograma de entrega.

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

5.3 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar**
Comedor del Pueblo de la Municipalidad Provincial del Callao "Teresa Izquierdo" ubicado en Jr. Ayacucho 287 Callao (Altura cuadra 8 de Av. 2 de Mayo).
- **Plazo**
De acuerdo con el cronograma.





ARTICULO	C.D.	NOM. MATER.	ENTREGA															
			ANEXO AL PROYECTO DE LEY PARA EL CONTRATO	UNIDAD	MONEDA	PRECIO	MONEDA	PRECIO	MONEDA	PRECIO	MONEDA	PRECIO	MONEDA	PRECIO	MONEDA	PRECIO	MONEDA	PRECIO
Equipo computo	PC	502	8	8	112	8	8	8	8	112	8	8	8	8	8	8	8	112
			8	8	112	8	8	8	8	112	8	8	8	8	8	8	8	112
			8	8	112	8	8	8	8	112	8	8	8	8	8	8	8	112
			8	8	112	8	8	8	8	112	8	8	8	8	8	8	8	112

- Forma de Pago**
 Al culminar el grupo de entregas correspondientes al mes, de acuerdo a la recepción de los bienes, conformidad del área usuaria y entrega de la factura.
- Conformidad**
 La conformidad será emitida por la Gerencia de Programas Sociales en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción de los bienes, conforme a las especificaciones técnicas y previa revisión de los documentos correspondientes.
- Penalidades**
 De acuerdo con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- Otras penalidades**
 Entregar una cantidad menor de productos: 2 % del monto total de la entrega establecida en el cronograma de entrega por cada día de incumplimiento.



MPC	FOLIO
GPS	359

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ZAPALLO MACRE CATEGORÍA SEGUNDA
Denominación técnica	: ZAPALLO MACRE CATEGORÍA SEGUNDA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Zapallo macre, es el fruto de la especie <i>Cucurbita máxima</i> Duch, de la familia de las cucurbitáceas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los zapallos macre categoría segunda deben pertenecer al mismo cultivar y deberán tener el grado de madurez comercial que les permita soportar adecuadamente el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.114:2015.

Los zapallos macre categoría segunda deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación	Los frutos de zapallo deben presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos.	NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. Requisitos. 2ª Edición
Sanidad	Los frutos deben presentarse sanos, es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades, salvo las siguientes tolerancias: - Daños entomológicos: Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa. - Daños fitopatológicos: 0% Para el caso de los daños fitopatológicos, las pudriciones notoriamente marcadas determinan la eliminación del fruto.	
Madurez	Dureza de cáscara Los frutos deben presentar la suficiente dureza de cáscara que asegure que el manejo post cosecha no deteriorará su calidad física. La dureza se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que presente a ser penetrada con la uña; teniéndose que a mayor dureza, mayor debe ser su categorización. El zapallo macre categoría segunda debe tener una dureza de cáscara de grado alta.	
	Color de cáscara Desde verde oscuro, verde pómizo, verde claro hasta crema. Con aspecto lustroso, liso o con hendiduras longitudinales.	



CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	Textura de pulpa	Los frutos deben presentar la textura de pulpa lo suficientemente firme que asegure que el manejo post cosecha no debe deteriorar su calidad física. Este parámetro se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que la pulpa oponga al tacto. El zapallo macre categoría segunda debe tener una textura de pulpa de grado firme.	
	Color de pulpa	El zapallo macre categoría segunda debe tener color de pulpa amarillo fuerte.	
Tamaño		Peso mínimo 20 kg	
Tolerancia de Defectos			
• Magulladuras y rajaduras		Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa o muestren daños de pudrición.	
• Cortes		0%	
Tolerancia acumulativa		No comprometa el estado de la pulpa. Sin pudriciones.	
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El zapallo macre categoría segunda podrá ser no envasado, pero su manipulación debe tener en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y otros textos pertinentes del Codex, así como la reglamentación nacional vigente, según indica el numeral 10.1 de la NTP 011.114/2015.

El zapallo macre categoría segunda se transporta a granel y se comercializa de acuerdo al peso de cada unidad. Los zapallos también deben ser acondicionados de tal manera que estén protegidos de daños mecánicos y adecuadamente ventilados, según los numerales 8.1 y 8.2 de la NTP 011.114/2015.

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



Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 634-2008-AG.

Versión 04

Página 2 de 3

MPC	FOLIO
GPS	428

MPC	FOLIO
GPS	358

2.3. Rotulado

Los documentos que acompañen el envío del zapallo macre categoría segunda, además, de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar, en idioma español, lo siguiente:

- el nombre del producto;
- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;
- peso neto, en kilogramos;
- nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES

104

FOLIO
163

CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN ¹	
A.	CAPACIDAD LEGAL HABILITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Licencia de funcionamiento del distribuidor o productor o del almacén del postor, según sea el caso. • Certificado de fumigación y desratización del distribuidor o productor o del almacén del postor, según sea el caso. • Estado de salud del personal manipulador de los alimentos. <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple de Licencia de funcionamiento del establecimiento del distribuidor o productor o del almacén del postor, vigente, según sea el caso. • Copia simple del Certificado de desinfección, desinsectación y desratización del establecimiento del distribuidor o productor o del almacén del postor, según sea el caso, vigente. • El postor adjuntará una declaración jurada de los nombres de los manipuladores de alimentos que laboran en su empresa, mínimo dos (02), señalando que los mismos cuentan con buen estado de salud y control médico vigente (carta de salud o certificado de salud) de manipulador de alimentos libre de enfermedades infecto contagiosas.



¹ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁷

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

- Copia simple de licencia de Funcionamiento de establecimiento del distribuidor o productor o del almacén vigente, según sea el caso.
- Copia simple de certificado de desinfección, desinsectación y desratización del establecimiento del distribuidor o productor o del almacén del postor, según sea el caso, vigente.
- El postor adjuntará una Declaración jurada de los nombres de los manipuladores de alimentos que laboran en su empresa, mínimo dos (02), señalando que los mismos cuentan con buen estado de salud y control médico vigente (carne de salud o certificado de salud) de manipulador de alimentos libre de enfermedades infecto contagiosas.

Para acceder a los documentos de información complementaria ingresar según el rubro al que pertenece el bien objeto de la contratación:

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO
Alimentos, bebidas y productos de tabaco https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf
Combustibles, aditivos para combustibles, lubricantes y materiales anticorrosivos https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf
Componentes y suministros de construcciones, estructuras y obras https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf
Componentes y suministros de fabricación https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf
Componentes, equipos y sistemas de acondicionamiento y de distribución https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf
Electrodomésticos, productos electrónicos, enseres, ropa de cama, toallas y otros accesorios https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf
Equipos, accesorios y suministros médicos https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf
Material, accesorios y suministros de plantas y animales vivos https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf
Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf
Medicamentos y productos farmacéuticos https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf
Productos para el cuidado personal, equipaje y vestimenta https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-010-2016.pdf
Productos químicos, bio-químicos y gases industriales https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-015-2016.pdf
Suministros y equipo de Limpieza

⁷ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-014-2016.pdf>

Suministros, componentes y accesorios eléctricos y de iluminación

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-013-2016.pdf>

Advertencia

La Entidad puede incluir requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los Documentos de Información Complementaria aprobados por PERÚ COMPRAS, solo si posteriormente a la fecha de publicación o actualización de dichos documentos se ha emitido alguna norma de cumplimiento obligatorio que exija al proveedor contar con determinada habilitación legal para ejecutar la actividad económica materia de contratación.

No debe exigirse la presentación de documentos para acreditar requisitos que no deriven de alguna norma que resulte aplicable específicamente al objeto materia de la contratación, como la inscripción en el Registro Único de Contribuyentes, en el Registro Nacional de Proveedores, vigencia de poder, entre otros documentos.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

Dependiendo del objeto del contrato, de resultar indispensable, puede incluirse cláusulas adicionales o la adecuación de las propuestas en el presente documento, las que en ningún caso pueden contemplar disposiciones contrarias a la normativa vigente ni a lo señalado en este capítulo.

Conste por el presente documento, la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el [CONSIGNAR EL ÓRGANO A CARGO DEL PROCEDIMIENTO, ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN] adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁸

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

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada

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

la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo

transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento,

en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁹

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

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

⁹ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

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

ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCION

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°003-2023-MPC/CS-Segunda Convocatoria

Presente.-

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹²

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

¹² Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCION

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°003-2023-MPC/CS-Segunda Convocatoria

Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹³		Sí		No
Correo electrónico :				

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

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

¹⁴ Ibídem.

¹⁵ Ibídem.

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁶

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁶ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCION

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°003-2023-MPC/CS-Segunda Convocatoria

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCION

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°003-2023-MPC/CS-Segunda Convocatoria

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCION

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°003-2023-MPC/CS-Segunda Convocatoria

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°003-2023-MPC/CS-Segunda Convocatoria**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁷

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%¹⁹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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

.....
Consortiado 1

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

.....
Consortiado 2

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

Importante

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

ANEXO N° 5

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCION

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°003-2023-MPC/CS-Segunda Convocatoria

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 6

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

Señores

COMITÉ DE SELECCION

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°003-2023-MPC/CS-Segunda Convocatoria

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

"El postor puede presentar la reducción del precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".

