

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

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



Organismo
Supervisor de las
Contrataciones
del Estado

***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:

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

Elaboradas en enero de 2019

Modificadas en marzo, junio y diciembre de 2019,

julio 2020 y julio 2021

X
A
Q

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°
N° 010-2021-MML-GA-SLC**

SEGUNDA CONVOCATORIA

**“CONTRATACIÓN DE BIENES
SUMINISTRO DE CARNES DE AVES PARA LOS
PROGRAMAS ASISTENCIALES DE LA GERENCIA DE
DESARROLLO SOCIAL – SUBASTA INVERSA
ELECTRÓNICA”**



DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

X
+
Q

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

A

X

0

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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

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

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

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

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

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

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Una vez generado el reporte señalado en el numeral anterior, el órgano encargado de las

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

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

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

En el supuesto que la oferta de menor precio supere el valor estimado de la convocatoria, para efectos que el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorgue la buena pro debe contar con la disponibilidad presupuestal correspondiente y la aprobación del Titular de la Entidad, que no puede exceder de cinco (5) días hábiles, contados desde la fecha prevista en el calendario para el otorgamiento de la buena pro, bajo responsabilidad. Tratándose de compras corporativas el referido plazo como máximo es de diez (10) días hábiles

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

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

**CAPÍTULO III
DEL CONTRATO**

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

Importante

- *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.

X
A
P

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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





CAPÍTULO I
GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA
RUC N° : 20131380951
Domicilio legal : Jr. Conde de Superunda N° 141 - Cercado de Lima
Teléfono: : 6321300
Correo electrónico: : fernando.santamaria@munlima.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de Suministro de Carnes de Aves para los programas asistenciales de la Gerencia de Desarrollo Social – Subasta Inversa Electrónica.

| ITEM PAQ. | SUB ITEM | PRODUCTO | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD |
|-----------|----------|---------------------------------------|------------------|----------|
| 1 | 1.1 | PECHUGA ESPECIAL DE POLLO CONGELADA | KG | 5,492 |
| | 1.2 | PECHUGA ESPECIAL DE POLLO REFRIGERADA | KG | 1,708 |
| | 1.3 | PIERNA ESPECIAL DE POLLO CONGELADA | KG | 20,132 |
| | 1.4 | PIERNA ESPECIAL DE POLLO REFRIGERADA | KG | 1,134 |

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato de Aprobación de Expediente de Contratación S/N, de fecha 25 de noviembre del año 2021.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de Precios Unitarios, 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. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de setecientos treinta (730) días calendario o hasta agotar el monto contratado; el cual será contabilizado desde el día siguiente de suscrito el contrato, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Las entregas se efectuarán de acuerdo al cronograma indicado en el cuadro N° 1, anexo a las especificaciones técnicas

Entregas:




El Departamento de Administración de la Gerencia de Desarrollo Social, comunicará mediante correo electrónico al contratista, de forma semanal, las cantidades de bienes a ser suministrados. Las entregas se comunicarán con una anticipación mínima de cinco (5) días calendario, previo a la fecha de entrega de los bienes. Las entregas se realizarán **todos los lunes de cada semana**, en caso estos días deban ser modificados, por necesidad o a solicitud del área usuaria, se coordinará con el proveedor. Cualquier cambio en la fecha de entrega, por motivos excepcionales y justificados por el área usuaria, quedará evidenciado mediante la comunicación por correo electrónico remitida por el Departamento de Administración de la Gerencia de Desarrollo Social y la respectiva aceptación del contratista, comunicada por el mismo medio electrónico.

Las cantidades del suministro de bienes indicado en el Cuadro N° 01 son referenciales, pudiendo variar de acuerdo con la necesidad de la Municipalidad Metropolitana de Lima, previa coordinación con el Departamento de Administración de la Gerencia de Desarrollo Social.

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 5.00 (Cinco con 00/100 soles) en Caja de la Entidad (CÓDIGO 636), sito en el Área de Trámite Documentario en el Hospicio Manrique, pasaje Acisclo Villarán N° 288-294, Cercado de Lima. La copia del ejemplar de las bases será recabada en la oficina de la Subgerencia de Logística Corporativa de la Municipalidad Metropolitana de Lima, sito en Jr. Conde de Superunda 141- tercer piso del distrito de Cercado de Lima, de lunes a viernes en el horario de 08:30 a 13:00 y de 14:00 a 16:00 horas.

1.10. BASE LEGAL

- 
- 
- 
- TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley
 - Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento y modificatorias.
 - Directivas del OSCE.
 - Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
 - Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
 - Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
 - Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE - Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
 - Ley N° 31084 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021.
 - Ley N° 31085 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del Año Fiscal 2021.
 - Código Civil

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.

- 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 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:

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato. Carta Fianza
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- f) Domicilio y correo electrónico para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete¹.
- h) Copia simple del Certificado de Saneamiento Ambiental vigente, el cual debe incluir los siguientes servicios de Saneamiento: Desinfección, Desinsectación, Desratización, expedido por una empresa de Saneamiento Ambiental autorizada por el Ministerio de Salud, en el marco del DS 022-2001-SA, del almacén o los almacenes a ser utilizados por el Contratista durante la atención del Contrato; el mismo que deberá mantener vigente durante toda la ejecución de dicho Contrato.

En caso de que el postor sea procesador o envasador, será necesario que presente únicamente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta; en caso el almacén se ubique fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (de planta y almacén).

En caso de que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la planta del fabricante.

En caso el postor es un distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del procesador o envasador.

- i) Copia simple de la Constancia o Certificado de Capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación – BPM, por un mínimo de 6 horas de capacitación. La capacitación deberá tener una antigüedad no mayor de un (1) año a la fecha de presentación de los documentos para la formalización de contrato. La capacitación debe estar destinada al personal que intervendrá en la entrega de los bienes objeto de la presente contratación.

Importante

- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link

¹ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

<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 Haya².
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Subgerencia de Logística Corporativa de la Municipalidad Metropolitana de Lima, sito en Jr. Conde de Superunda N° 141 – Cercado de Lima, 3er piso.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos parciales, realizados de forma mensual, en función a la cantidad de bienes entregados durante el mes, y luego de emitida la conformidad.

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

- Guía de remisión recepcionada por parte del Almacén Centros Asistenciales y almacén Central.
- Acta de Conformidad, firmada por el responsable de la Subgerencia de Bienestar y Promoción Social y Visto Bueno de los Jefes de los departamentos de: Asistencia Materno Infantil; Atención Integral al Niño, Niña, Adolescente y Atención Integral a las Personas Adultas Mayores; emitiendo la conformidad de todas las entregas realizadas en el mes.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en la Subgerencia de Logística Corporativa de la Municipalidad Metropolitana de Lima, sito en Jr. Conde de Superunda N° 141, Cercado de Lima, de lunes a viernes, en el horario de 08:30:00 a 13:00 Horas y de 14:00 a 16:30 Horas.

² Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

CAPÍTULO III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

**LAS FICHAS TÉCNICAS Y ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS SE ENCUENTRAN EN ANEXO
ADUNTO EN LA PARTE FINAL DE LAS BASES**



CAPÍTULO IV
REQUISITOS DE HABILITACIÓN³

Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias. El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.

Nota: En el caso de ser distribuidor, deberá adjuntar además de la copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario, carta de autorización emitida por el procesador primario.

0
4
7

³ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

CAPÍTULO V
PROFORMA DEL CONTRATO

Conste por el presente documento, la contratación de SUMINISTRO DE CARNES DE AVES PARA LOS PROGRAMAS ASISTENCIALES DE LA GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL – SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA, que celebra de una parte la **MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA**, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20131380951, con domicilio legal en Jr. Conde de Superunda N° 141, Cercado de Lima, representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el Comité de Selección adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 010-2021-MML-GA-SLC-Segunda Convocatoria** para la contratación de SUMINISTRO DE CARNES DE AVES PARA LOS PROGRAMAS ASISTENCIALES DE LA GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL – SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA, 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 el SUMINISTRO DE CARNES DE AVES PARA LOS PROGRAMAS ASISTENCIALES DE LA GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL – SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA

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 PAGO⁴

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles, en pagos parciales, realizados de forma mensual, en función a la cantidad de bienes entregados durante el mes, y luego de emitida la conformidad, 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, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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

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

⁴ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de setecientos treinta (730) días calendario o hasta agotar el monto contratado; el cual será contabilizado desde el día siguiente de suscrito el contrato, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Las entregas se efectuarán de acuerdo al cronograma indicado en el cuadro N° 1, anexo a las especificaciones técnicas

Entregas:

El Departamento de Administración de la Gerencia de Desarrollo Social, comunicará mediante correo electrónico al contratista, de forma semanal, las cantidades de bienes a ser suministrados.

Las entregas se comunicarán con una anticipación mínima de cinco (5) días calendario, previo a la fecha de entrega de los bienes. Las entregas se realizarán **todos los lunes de cada semana**, en caso estos días deban ser modificados, por necesidad o a solicitud del área usuaria, se coordinará con el proveedor. Cualquier cambio en la fecha de entrega, por motivos excepcionales y justificados por el área usuaria, quedará evidenciado mediante la comunicación por correo electrónico remitida por el Departamento de Administración de la Gerencia de Desarrollo Social y la respectiva aceptación del contratista, comunicada por el mismo medio electrónico.

Las cantidades del suministro de bienes indicado en el Anexo N° 01 son referenciales, pudiendo variar de acuerdo con la necesidad de la Municipalidad Metropolitana de Lima, previa coordinación con el Departamento de Administración de la Gerencia de Desarrollo Social.

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 Carta Fianza N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

Importante

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA NOVENA: 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 el almacén de cada Centro Asistencial en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Metropolitana de Lima; y la conformidad será otorgada por Subgerencia de Bienestar y Promoción Social de la Gerencia de Desarrollo Social, previo informe de cumplimiento de las condiciones contractuales, emitido por los Jefes de los Departamentos de: Asistencia Materno Infantil; Atención Integral al Niño, Niña, Adolescente y Atención Integral a las Personas Adultas Mayores en el plazo máximo de siete (07) 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 DÉCIMA: 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 UNDÉCIMA: 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 un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: 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.

Otras Penalidades

| N° | SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD | FORMA DE CÁLCULO | PROCEDIMIENTO |
|----|--|--|---|
| 1 | Por no cumplir con lo indicado en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (Numeral 5.6) | 10 % de la Unidad Impositiva Tributaria- UIT, por cada día | Según informe del área usuaria a su Departamento, haciendo de conocimiento a la Administración de la Gerencia de Desarrollo Social, quien deberá informar oportunamente a la Subgerencia de Logística Corporativa |
| 2 | Cuando el personal no cuenta con el fotocheck de identificación (Numeral 5.6.2) | 3 % de la Unidad Impositiva Tributaria- UIT, por cada día | |
| 3 | Cuando el personal no cuenta con el carnet sanitario (Numeral 5.6.3) | 10 % de la Unidad Impositiva Tributaria- UIT, por cada día | |
| 4 | Cuando el personal no cuenta con la Indumentaria requerida (Numeral 5.6.4) | 5 % de la Unidad Impositiva Tributaria- UIT, por cada día | |
| 5 | Por no contar con Vehículos exclusivos para el transporte del suministro de carne de aves y/o no estén debidamente acondicionados para el mantenimiento de la temperatura solicitada (Numeral 5.7) | 10 % de la Unidad Impositiva Tributaria-UIT, por cada ocurrencia | |
| 6 | Por no cumplir con la reposición de los bienes observados dentro del plazo indicado (6.4) | 5 % de la Unidad Impositiva Tributaria-UIT, por cada día. | |
| 7 | Por no entregar los productos en el lugar y horario establecido en el numeral 9 de las Especificaciones Técnicas. | 3% de la Unidad Impositiva Tributaria- UIT, por cada ocurrencia | |
| 8 | Por no presentar los documentos, posterior a la suscripción del contrato | 10% de la Unidad Impositiva Tributaria- UIT, por cada día | |

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 TERCERA: 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 CUARTA: 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 QUINTA: 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: 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 SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁵

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 OCTAVA: 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 DÉCIMA NOVENA: 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: Jr. Conde de Superunda 141 – Cercado de Lima

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"

⁵ 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).

ANEXOS

φ
p
X

ANEXO N° 1**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 010-2021-MML-GA-SLC-2**

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 ⁶ | | Sí | No |
| Correo electrónico : | | | |

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
2. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
3. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
4. Notificación de la orden de compra⁷

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.

⁶ 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.

⁷ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 010-2021-MML-GA-SLC-2**

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 ⁸ | | Sí | No | |
| Correo electrónico : | | | | |

| | | | | |
|---------------------------------------|---------------|----|----|--|
| Datos del consorciado 2 | | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | | |
| Domicilio Legal : | | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | | |
| MYPE ⁹ | | Sí | No | |
| Correo electrónico : | | | | |

| | | | | |
|---------------------------------------|---------------|----|----|--|
| Datos del consorciado ... | | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | | |
| Domicilio Legal : | | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | | |
| MYPE ¹⁰ | | Sí | No | |
| Correo electrónico : | | | | |

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

⁸ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el 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.

⁹ Ibidem.

¹⁰ Ibidem.

actuaciones:

1. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
2. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
3. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
4. Notificación de la orden de compra¹¹

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.

¹¹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 010-2021-MML-GA-SLC-2

Presente. -

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 010-2021-MML-GA-SLC-2

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 SUMINISTRO DE CARNES DE AVES PARA LOS PROGRAMAS ASISTENCIALES DE LA GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL – SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA, 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 SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 010-2021-MML-GA-SLC-2

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° 010-2021-MML-GA-SLC-2**.

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] [%]¹²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%¹⁴

¹² Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹³ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁴ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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



**ANEXO
FICHAS TÉCNICAS Y ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS**

+

X

Q

REQUERIMIENTO

I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACION

Suministro de Carnes de Aves para los programas asistenciales de la Gerencia de Desarrollo Social – Subasta Inversa Electrónica

2. FINALIDAD PÚBLICA:

Brindar asistencia alimentaria por intermedio de los programas asistenciales que administra la Gerencia de Desarrollo Social, el cual permitirá mejorar la calidad alimentaria de los infantes, niños, adolescentes, personas con discapacidad, adulto mayor y la población que se encuentra en situación de abandono, pobreza y extrema pobreza en Lima Metropolitana.

3. ANTECEDENTES:

La Subgerencia de Bienestar y Promoción Social es la unidad orgánica responsable de la atención, asistencia integral y promoción social de los niños, niñas, adolescentes, personas adultas y población en situación de vulnerabilidad, pobreza y pobreza extrema, de la provincia de Lima, por ello brinda asistencia alimentaria a los beneficiarios de los centros asistenciales para mejorar su estado nutricional.

La Gerencia de Desarrollo Social viene administrando asistencia alimentaria en 6 centros de atención: materno infantil, niños y adolescentes y adultos mayores, el objetivo de este beneficio es mejorar su estado nutricional a través de alimentos ricos en fuente de proteínas y micronutrientes por lo que requiere contratar el suministro de Carnes de Aves.

Actualmente la Gerencia de Desarrollo Social cuenta con un contrato vigente, que abastece a todos sus centros asistenciales, por tal razón, se requiere continuar con el abastecimiento de los alimentos luego del vencimiento del citado contrato el presente año.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION:

OBJETIVO GENERAL: Contratar el suministro de Carnes de Aves para la atención de los programas asistenciales a cargo de la Gerencia de Desarrollo Social de la Municipalidad de Lima.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Suministrar alimentos que aporten proteínas de alto valor biológico y nutrientes esenciales.
- Contar con un suministro oportuno y permanente de Carnes de Aves para la atención ininterrumpida de los programas asistenciales a cargo de la Municipalidad Metropolitana de Lima, para mejorar la calidad alimentaria de los infantes, niños, adolescentes, personas con discapacidad, adulto mayor y la población que se encuentra en situación de abandono, pobreza y extrema pobreza.

5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES:

5.1 DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE LOS BIENES

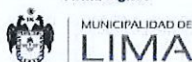
| PAQUETE | ITEM | PRODUCTO | U. MED | CANTIDAD PROYECTADA |
|---------|------|---------------------------------------|--------|---------------------|
| 1 | 1.1 | PECHUGA ESPECIAL DE POLLO CONGELADA | KG | 5492 |
| | 1.2 | PECHUGA ESPECIAL DE POLLO REFRIGERADA | KG | 1708 |
| | 1.3 | PIERNA ESPECIAL DE POLLO CONGELADA | KG | 20132 |
| | 1.4 | PIERNA ESPECIAL DE POLLO REFRIGERADA | KG | 1134 |

Firma digital



Firmado digitalmente por CHAVEZ
RAMOS Ninfa America FAU
20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 10:43:08 -05:00

Firma digital



Firmado digitalmente por
GONZALES BUSTAMANTE
Marlene Nidia FAU 20131380951
soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 12:02:21 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : PECHUGA ESPECIAL DE POLLO CONGELADA |
| Denominación técnica | : PECHUGA ESPECIAL DE POLLO CONGELADA |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : Pollo es el ave de la especie <i>Gallus domesticus</i> , que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. La pechuga especial de pollo congelada consta del pecho completo sin espinazo y sin alas que ha sido sometido a un proceso de congelación. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La pechuga especial de pollo congelada 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 6.1 de la NTP 201.054:2009 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Después del proceso de faenado, no deberá haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de -18 °C en la misma, según lo establecido en el numeral 6.5 de la NTP 201.054:2009. La pechuga especial de pollo congelada deberá estar exenta de escarcha o bloques de hielo.

La pechuga especial de pollo congelada, presentará las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|-------------------|--|---|
| CALIDAD | | |
| - Aspecto general | <p>El corte:</p> <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. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. - Debe presentar ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. El cartilago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura. - No deben tener presencia de plumas. - No debe presentar lesiones por frío o por escaldado. | NTP 201.054:2009. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición |
| - 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 | |

Firma digital
MUNICIPALIDAD DE
LIMA
Firmado digitalmente por
VARADO AREVALO Roxana
lagros FAU 20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 13:35:01 -05:00

| 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 3.2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción de la pechuga especial de pollo congelada, la cual no debe exceder de -18 °C. Asimismo, la entidad deberá indicar el peso promedio de cada pieza de pollo.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

El diseño y los materiales de envasado deberán 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 deberán 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 CXG 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si los cortes de pechuga especial de pollo congelada se despacharán embolsadas de manera individual o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de pechuga especial de pollo congelada, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá 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), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar los cortes envasados 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

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.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Firma digital
 MUNICIPALIDAD DE LIMA
Firmado digitalmente por CHAVEZ RAMOS Nidia America FAU 20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 10:43:53 -05:00

Denominación del bien : PECHUGA ESPECIAL DE POLLO REFRIGERADA
Denominación técnica : PECHUGA ESPECIAL DE POLLO REFRIGERADA
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. La pechuga especial de pollo refrigerada consta del pecho completo sin espinazo y sin alas que ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Firma digital
 MUNICIPALIDAD DE LIMA
Firmado digitalmente por GONZALES BUSTAMANTE Marlene Nidia FAU 20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 12:03:21 -05:00

La pechuga especial de pollo refrigerada 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 6.1 de la NTP 201.054:2009 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Después del proceso de faenado, no deberá haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de 0 °C a 4 °C en la misma, según lo establecido en el numeral 6.5 de la NTP 201.054:2009.

La pechuga especial de pollo refrigerada, presentará las siguientes características:

Firma digital
 MUNICIPALIDAD DE LIMA
Firmado digitalmente por SOLIS ALCEDO Lucia Matilde FAU 20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 13:58:02 -05:00

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|-------------------|--|---|
| CALIDAD | | |
| - Aspecto general | <p>El corte:</p> <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. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. - Debe presentar ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. El cartilago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura. - No deben tener presencia de plumas. - No debe presentar lesiones por frío o por escaldado. | NTP 201.054:2009. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición |
| - 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 | |

Firma digital
 MUNICIPALIDAD DE LIMA
Firmado digitalmente por ALVARADO AREVALO Roxana Milagros FAU 20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 13:35:19 -05:00

| 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 3.2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción de la pechuga especial de pollo refrigerada, la cual no debe exceder de 4 °C. Asimismo, la entidad deberá indicar el peso promedio de cada pieza de pollo.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

El diseño y los materiales de envasado deberán 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 deberán 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 CXG 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si los cortes de pechuga especial de pollo refrigerada se despacharán embolsadas de manera individual o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de pechuga especial de pollo refrigerada, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá 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), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar los cortes envasados 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

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.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : PIERNA ESPECIAL DE POLLO CONGELADA |
| Denominación técnica | : PIERNA MUSLO DE POLLO CONGELADA |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : Pollo es el ave de la especie <i>Gallus domesticus</i> , que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. La pierna especial de pollo congelada se obtiene de separar una pierna de la media carcasa posterior entre la unión del fémur y el hueso pélvico y someterla a un proceso de congelación. La grasa abdominal y espinazo son removidos. La piel puede o no ser retirada. Comprende la pierna y el muslo. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La pierna especial de pollo congelada 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 6.1 de la NTP 201.054:2009 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Después del proceso de faenado, no deberá haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de -18 °C en la misma, según lo establecido en el numeral 6.5 de la NTP 201.054:2009. La pierna especial de pollo congelada deberá estar exenta de escarcha o bloques de hielo.

La pierna especial de pollo congelada, presentará las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|-------------------|--|---|
| CALIDAD | | |
| - Aspecto general | <p>El corte:</p> <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. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. - Debe presentar ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. - No deben tener presencia de plumas. - No debe presentar lesiones por frío o por escaldado. | NTP 201.054:2009. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición |
| - 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 | |

Firma digital



Firmado digitalmente por SOLÍS
CEDO Lucía Matilde FAU
131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 13:59:19 -05:00

| 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 3.2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción de la pierna especial de pollo congelada, la cual no debe exceder de -18 °C. La entidad deberá indicar el peso promedio de cada pieza, y si la piel deberá o no ser retirada.

2.2. Envase y/o embalaje

Firma digital



Firmado digitalmente por CHAVEZ
RAMOS Nidia America FAU
20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 10:45:10 -05:00

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

El diseño y los materiales de envasado deberán 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 deberán 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 CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si los cortes de pierna especial de pollo congelada se despacharán embolsados de manera individual o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de pierna especial de pollo congelada, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá 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), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar los cortes envasados 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

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.

FICHA TÉCNICA APROBADA

Firma digital

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien
Denominación técnica
Unidad de medida
Descripción general

: PIERNA ESPECIAL DE POLLO REFRIGERADA
: PIERNA MUSLO DE POLLO REFRIGERADA
: KILOGRAMO
: Pollo es el ave de la especie *Gallus domesticus*, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. La pierna especial de pollo refrigerada se obtiene de separar una pierna de la media carcasa posterior entre la unión del fémur y el hueso pélvico. El corte obtenido es enfriado hasta alcanzar una temperatura no menor a 4 °C. La grasa abdominal y espinazo son removidos. La piel puede o no ser retirada. Comprende la pierna y el muslo.

Firma digital



Firmado digitalmente por CHAVEZ
RAMOS Nidia America FAU
20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 10:45:30 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La pierna especial de pollo refrigerada 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 6.1 de la NTP 201.054:2009 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Después del proceso de faenado, no deberá haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de 0 °C a 4 °C en la misma, según lo establecido en el numeral 6.5 de la NTP 201.054:2009.

La pierna especial de pollo refrigerada, presentará las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|-------------------|--|---|
| CALIDAD | | |
| - Aspecto general | <p>El corte:</p> <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. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. - Debe presentar ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. - No deben tener presencia de plumas. - No debe presentar lesiones por frío o por escaldado. | NTP 201.054:2009. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición |
| - 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 | |

Firma digital



Firmado digitalmente por
VARADO AREVALO Roxana
Izagros FAU 20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 13:36:43 -05:00

| 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 3.2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción de la pierna especial de pollo refrigerada, la cual no debe exceder de 4 °C. La entidad deberá indicar el peso promedio de cada pieza y si deberá retirar la piel o no.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

El diseño y los materiales de envasado deberán 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 deberán 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 CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si los cortes de pierna especial de pollo refrigerada se despacharán embolsados de manera individual o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de pierna especial de pollo refrigerada, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá 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), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar los cortes envasados 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

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.

5.3 PRECISIONES DE LOS BIENES A SER SUMINISTRADOS

A continuación, se detallan algunas precisiones en relación a las características específicas de los bienes:

| SUB ITEM | DENOMINACIÓN DEL BIEN | PRECISION |
|----------|-------------------------------------|---|
| 1.0 | PECHUGA ESPECIAL DE POLLO CONGELADA | <p>Precisión 1: Del bien Temperatura de recepción: -16°C a -18°C Peso promedio de cada pieza: De 0.90 g a 1.0 kg Sin Piel.</p> <p>Precisión 2: Del Envase y/o embalaje Los cortes de pechuga especial de pollo congelada se despacharán embolsadas a granel. PRIMARIO: Empacado en bolsas de polietileno de baja densidad (este material debe ser impermeable, resistente y protegerá al bien), o los permitidos por la autoridad sanitaria. SECUNDARIO: Bandejas de material de plástico sólido (jabas) no calado y con tapa, fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del bien durante su almacenamiento.</p> <p>Precisión 3: Del Rotulado El rotulado de los envases de pechuga especial de pollo congelada, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá indicar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.</p> |

Firma digital
MUNICIPALIDAD DE
LIMA
Firmado digitalmente por SOLÍS
CEDO Lucía Matilde FAU
1131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 14:00:55 -05:00

Firma digital
MUNICIPALIDAD DE
LIMA
Firmado digitalmente por CHAVEZ
RAMOS Nidia America FAU
20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 10:46:01 -05:00

Firma digital
MUNICIPALIDAD DE
LIMA
Firmado digitalmente por
GONZÁLES BUSTAMANTE
Marlene Nidia FAU 20131380951
soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 12:04:36 -05:00

Firma digital
MUNICIPALIDAD DE
LIMA
Firmado digitalmente por
ALVARADO AREVALO Roxana
Milagros FAU 20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 13:37:25 -05:00



Firma digital



MUNICIPALIDAD DE
LIMA

Firmado digitalmente por CHAVEZ
RAMOS Nifra America FAU
20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 10:46:20 -05:00

Firma digital



MUNICIPALIDAD DE
LIMA

Firmado digitalmente por SOLIS
ALCEDO Lucia Matilde FAU
20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 14:01:27 -05:00

2.0

PECHUGA
ESPECIAL DE
POLLO
REFRIGERADA

Firma digital



MUNICIPALIDAD DE
LIMA

Firmado digitalmente por
GONZALES BUSTRAMANTE
Marlene Nidia FAU 20131380951
soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 12:04:47 -05:00

Precisión 1: Del bien

- Temperatura de recepción: 0°C a 4°C
- Peso promedio de cada pieza: : De 0.90 g a 1.0 kg
- Sin Piel.

Precisión 2: Del Envase y/o embalaje

Los cortes de pechuga especial de pollo refrigerada se despacharán embolsadas a granel.

PRIMARIO: Empacado en bolsas de polietileno de bajadensidad (este material debe ser impermeable, resistente y protegerá al bien), o los permitidos por la autoridad sanitaria.

SECUNDARIO: Bandejas de material de plástico sólido (jabas) no calado y con tapa, fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del bien durante su almacenamiento.

Precisión 3: Del Rotulado

El rotulado de los envases de pechuga especial de pollo congelada, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá 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 1: Del bien

- Temperatura de recepción: -16°C a -18°C
- Peso promedio de cada pieza: De 0.30 kg a 0.40 kg
- Sin Piel

Precisión 2: Del Envase y/o embalaje

Los cortes de pierna especial de pollo congelada se despacharán embolsadas a granel.

PRIMARIO: Empacado en bolsas de polietileno de baja densidad (este material debe ser impermeable, resistente y protegerá al bien), o los permitidos por la autoridad sanitaria.

SECUNDARIO: Bandejas de material de plástico sólido (jabas) no calado y con tapa, fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del bien durante su almacenamiento.

Precisión 3: Del Rotulado

El rotulado de los envases de pierna especial de pollo congelada, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá 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.

Firma digital



MUNICIPALIDAD DE
LIMA

Firmado digitalmente por
ALVARADO AREVALO Roxana
Vilagros FAU 20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 13:37:45 -05:00

3.0

PIERNA ESPECIAL
DE POLLO
CONGELADA

4.0

PIERNA ESPECIAL
DE POLLO
REFRIGERADA

Precisión 1: Del bien

- Temperatura de recepción: 0°C a 4°C
- Peso promedio de cada pieza: De 0.30 kg a 0.40 kg
- Sin Piel

Precisión 2: Del Envase y/o embalaje

Los cortes de pierna especial de pollo refrigerada se despacharán embolsadas a granel.

PRIMARIO: Empacado en bolsas de polietileno de baja densidad (este material debe ser impermeable, resistente y protegerá al bien), o los permitidos por la autoridad sanitaria.
SECUNDARIO: Bandejas de material de plástico sólido (jabas) no calado y con tapa, fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del bien durante su almacenamiento.

Precisión 3: Del Rotulado

El rotulado de los envases de pierna especial de pollo refrigerada, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá 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.

(*)Procedencia: Nacional

5.4 FECHA DE VENCIMIENTO

| PAQUETE | ITEM | PRODUCTO | FECHA DE VENCIMIENTO (*) |
|---------|------|---------------------------------------|--------------------------|
| 1 | 1.1 | PECHUGA ESPECIAL DE POLLO CONGELADA | MÍNIMO 15 DÍAS |
| | 1.2 | PECHUGA ESPECIAL DE POLLO REFRIGERADA | MÍNIMO DE 3 DÍAS |
| | 1.3 | PIERNA ESPECIAL DE POLLO CONGELADA | MÍNIMO 15 DÍAS |
| | 1.4 | PIERNA ESPECIAL DE POLLO REFRIGERADA | MÍNIMO DE 3 DÍAS |

*A partir de la entrega a los almacenes de los Centros Asistenciales.

5.5 PERSONAL PARA ATENCIÓN DEL SUMINISTRO:

Para la atención del suministro, se requiere la participación del siguiente personal:

- **Coordinador:** encargado de coordinar las entregas semanales con el Departamento de Administración de la Gerencia de Desarrollo Social.
- **Operador:** Personal encargado de la distribución y/o entrega de los alimentos.
- **Chofer:** Personal encargado de conducir el vehículo que trasladará los cárnicos a cada centro.

Para el inicio del servicio el contratista deberá entregar la relación del personal designado consignando sus nombres y apellidos completos, número de DNI, número de celular y correo.

En el caso el contratista va a cambiar a alguno del personal propuesto, deberá comunicar

previamente a la entidad dicho cambio consignado la información requerida.

5.6 CONDICIONES DE OPERACIÓN E INDUMENTARIA:

El coordinador del suministro y el personal encargado de la distribución y/o entrega de los alimentos deben estar capacitados en Buenas Prácticas de Manipulación – BPM, con una duración mínima de 6 horas lectivas de capacitación. La capacitación deberá tener una antigüedad no mayor de un (1) año a la fecha de presentación de los documentos para la formalización de contrato.

5.6.1. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:

Previo a la entrega de los alimentos, el personal del contratista deberá realizarse el lavado de manos con agua y jabón por 20 segundos como mínimo, secarse las manos y colocarse guantes desechables. Asimismo, el proceso deberá respetar por lo menos el distanciamiento de 1 metro entre todas las personas que se ubiquen en los puntos de distribución de los alimentos.

El contratista, deberá garantizar que todo el personal que intervenga en la distribución y/o entrega de los alimentos no se encuentre enfermo ni presente signos o síntomas de enfermedades infecto-contagiosas o signos o síntomas asociados al COVID-19, como tos seca, fiebre, cansancio y malestar general y/o dificultad respiratoria. Si el Almacenero de los Departamentos de Asistencia Materno Infantil; Atención Integral al Niño, Niña, Adolescente y Atención Integral a las Personas Adultas Mayores de la Subgerencia de Bienestar y Promoción Social de la Gerencia de Desarrollo Social, identifica signos o síntomas de alguna enfermedad infecto contagiosa, o asociados al COVID-19, en el personal del contratista, suspenderá la entrega de los bienes y elevará en actas el hecho para remitir el respectivo comunicado a la Subgerencia de Logística Corporativa para la aplicación de la penalidad respectiva.

5.6.2. FOTOCHECK DE IDENTIFICACIÓN: El chofer y personal encargado de la distribución y/o entrega de los bienes deberán portar el fotocheck respectivo del contratista, el mismo que puede ser solicitado por el área usuaria durante la etapa de ejecución contractual. La información mínima que debe brindar el fotocheck es: foto del personal, nombres y apellidos completos, número de DNI, razón social de la empresa y número de RUC

5.6.3. CARNET SANITARIO: El personal encargado de la distribución y/o entrega de los alimentos deberá contar con carnet sanitario de "manipulador de alimentos" vigente, el mismo que puede ser solicitado por el área usuaria durante la etapa de ejecución contractual.

5.6.4. INDUMENTARIA: Durante la etapa de Ejecución Contractual, el personal encargado de la distribución y/o entrega de los alimentos, deberá encontrarse aseado y con la indumentaria siguiente:

1. pantalón y chaqueta blanca,
2. Delantal,
3. Guantes desechables,
4. Protector para el cabello,
5. Zapato cerrado y/o bota para el reparto de los alimentos.

Asimismo, durante el periodo que disponga la autoridad sanitaria o sectorial competente, es obligatorio el uso de mascarillas que cubran boca y nariz, protector facial y cualquier otro material adicional o dispositivo de protección dispuesto para hacer frente al virus que ocasiona el COVID-19.

5.6.5. CONDICIONES DE LAS CÁMARAS FRIGORÍFICAS Y DE CONGELAMIENTO DEL ALMACÉN DEL CONTRATISTA (GUÍA SOBRE ALMACENAMIENTO-REQUISITOS Y RECOMENDACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS-SENASA 2016).

- Libre de plagas: insectos, roedores u otros agentes dañinos para la salud.
- En perfecto estado de limpieza y desinfección.
- El personal de almacén deberá extremar medidas sanitarias para que el almacén no sea pasible de contaminación.
- Herméticamente cerrado, que mantenga la temperatura del alimento menor a -18°C.
- Altura (cm) mínima de separación de los alimentos con el piso de acuerdo con la normativa vigente.



Firma digital

MUNICIPALIDAD DE
LIMA

Firmado digitalmente por SOLÍS
CEDO Lucía Matilde FAU
1131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 14:02:42 -05:00

- El área usuaria, en coordinación con el Departamento de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad de Lima, podrá realizar visitas inopinadas a las instalaciones del contratista, con la finalidad de verificar las condiciones sanitarias mencionadas, siendo obligación del contratista brindar las facilidades para la ejecución de las acciones de verificación.

5.7 TRANSPORTE Y SEGUROS

El Contratista deberá contar con lo siguiente:

- Vehículos exclusivos para el transporte de cárnicos y vísceras en óptimas condiciones de higiene y salubridad.
- El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos cárnicos, el mismo que no debe transmitir características indeseables a los productos, que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

El medio de transporte deberá tener las características siguientes:

Firma digital

MUNICIPALIDAD DE
LIMA

Firmado digitalmente por CHAVEZ
RAMOS Ninfa America FAU
20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 10:47:43 -05:00

- Furgón frigorífico que mantenga la temperatura del alimento entre -18°C y 2°C durante todo el proceso de abastecimiento.
- Acondicionado para proteger los alimentos cárnicos de los efectos del calor, exposición, humedad, u otro efecto indeseable o contaminante.
- Limpio.
- El compartimento destinado a carga debe estar separado de la cabina de conducción.
- Absolutamente cerrada, resistente al uso, impermeable y lavable de tal modo que no exista escurrimientos de líquidos o sólidos a la vía pública y emanaciones de olores que generen molestias o riesgos a la comunidad.
- Las paredes internas deberán ser de material resistente, lavable, atóxico, no absorbente ni degradable.
- Los vehículos deberán estar cerrados y libres de medios contaminantes, las cajas deberán estar sobre parihuelas o pisos protegidos y limpios.

Firma digital

MUNICIPALIDAD DE
LIMA

Firmado digitalmente por
GONZALES BUSTAMANTE
Marlene Nidia FAU 20131380951
soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 12:05:33 -05:00

- El contratista deberá tomar todas las medidas necesarias, tales como contratar seguros, servicios de carga y descarga, entre otros, que aseguren la entrega de los alimentos en las condiciones requeridas y en el tiempo oportuno.

Firma digital

MUNICIPALIDAD DE
LIMA

Firmado digitalmente por
LVARADO AREVALO Roxana
Ilagros FAU 20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 13:39:37 -05:00

El traslado de los productos se realizará cumpliendo las normas sobre transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en la Guía de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobada mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

- El contratista deberá asumir el costo y todo gasto que implique el traslado de los productos hacia el lugar de destino, no reconociéndose pago alguno por ningún criterio ni concepto.
- El contratista es el único responsable por los daños que sufrieran los productos durante su traslado, hasta el momento de la recepción final, encargándose del cambio respectivo de los productos que sean observados.

5.8 SEGUROS

5.8.1. Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo – Salud y Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo – Pensión

El Contratista deberá contratar y mantener vigente durante el plazo de prestación, la Póliza de Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo – Salud y Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo – Pensión para su personal asignado a la prestación materia de la contratación.

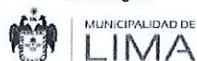
Las coberturas citadas deberán cubrir los daños contra, el cuerpo o la salud, por accidente de trabajo o enfermedad profesional que pudiera sufrir el personal a consecuencia de la prestación contratada, y se incluye pensión de sobrevivencia, pensión de invalidez, muerte accidental y gastos de curación.

5.8.2. Seguro de Vida Ley

El Contratista deberá contratar y mantener vigente durante el plazo de prestación de la contratación, la Póliza de Vida Ley para todos los trabajadores asignados a la entrega e instalación y de acuerdo al marco normativo vigente.

6. GARANTIA

Firma digital



Firmado digitalmente por SOLIS
ALCEDO Lucia Matilde FAU
20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 14:03:09 -05:00

6.1 Alcance de la Garantía: Mal estado (putrefacción, presencia de gusanos, presencia de insectos, presencia de mordedura de animal o pérdida total de los bienes contratados).

6.2 Periodo de Garantía: Contados desde el ingreso a los almacenes de los centros asistenciales de la Gerencia de Desarrollo Social:

Firma digital



Firmado digitalmente por CHAVEZ
RAMOS Nidia America FAU
20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 10:48:02 -05:00

Firma digital



Firmado digitalmente por
GONZALES BUSTAMANTE
Marlene Nidia FAU 20131380951
soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 12:05:44 -05:00

| PAQUETE | ITEM | PRODUCTO | PERIODO |
|---------|------|---------------------------------------|---|
| 1 | 1.1 | PECHUGA ESPECIAL DE POLLO CONGELADA | Quince (15) días calendarios. Contados a partir de la fecha de ingreso consignada en el sello de recepción formal (Sello de recepción de Almacén Central en la Guía de Remisión). |
| | 1.2 | PECHUGA ESPECIAL DE POLLO REFRIGERADA | Tres (3) días calendarios. Contados a partir de la fecha de ingreso consignada en el sello de recepción formal (Sello de recepción de Almacén Central en la Guía de Remisión). |
| | 1.3 | PIERNA ESPECIAL DE POLLO CONGELADA | Quince (15) días calendarios. Contados a partir de la fecha de ingreso consignada en el sello de recepción formal (Sello de recepción de Almacén Central en la Guía de Remisión). |
| | 1.4 | PIERNA ESPECIAL DE POLLO REFRIGERADA | Tres (3) días calendarios. Contados a partir de la fecha de ingreso consignada en el sello de recepción formal (Sello de recepción de Almacén Central en la Guía de Remisión). |

6.3 Procedimiento para hacer efectiva la Garantía: El área usuaria notificará poral contratista correo electrónico, para ello, el contratista deberá retirar los bienes defectuosos de los almacenes de los centros asistenciales de la Gerencia de Desarrollo Social y entregar el cambio correspondiente en el mismo almacén.

6.4 Tiempo de reposición del bien: La reposición del bien observado, deberá ser repuesto en un tiempo máximo de hasta dos (2) días calendario, contabilizados desde el día siguiente de recepcionada la notificación vía correo electrónico.

La reposición del bien no representará costo adicional alguno para la Municipalidad Metropolitana de Lima, y dicho bien deberá cumplir con las mismas características del bien reemplazado.

7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACION

7.1 OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

El contratista es el responsable directo y absoluto de las actividades que realizará, sea directamente o a través de su personal, debiendo responder por las prestaciones a su cargo.

7.2 CONFORMIDAD DE LOS BIENES

7.2.1 AREA QUE RECEPCIONARA LOS BIENES

Los bienes serán recepcionados en el almacén de cada Centro Asistencial en coordinación con el Almacén Central de la Municipalidad Metropolitana de Lima; quienes serán responsables de la recepción de los bienes, bajo la supervisión y control de la calidad de los productos por el personal de Nutrición de la Subgerencia de Bienestar y Promoción Social.

7.2.2 AREA QUE BRINDARA LA CONFORMIDAD



Firma digital



Firmado digitalmente por CHAVEZ RAMOS Niria America FAU 20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 10:48:21 -05:00

La conformidad de los bienes será otorgada por la Subgerencia de Bienestar y Promoción Social de la Gerencia de Desarrollo Social, previo informe de cumplimiento de las condiciones contractuales, emitido por los Jefes de los Departamentos de: Asistencia Materno Infantil; Atención Integral al Niño, Niña, Adolescente y Atención Integral a las Personas Adultas Mayores.

La conformidad, será remitida en un plazo máximo de siete (07) días, de acuerdo a lo establecido en el artículo 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

8. DOCUMENTACIÓN

Firma digital



8.1 DOCUMENTACIÓN PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

El Postor ganador de la Buena Pro, deberá presentar para la suscripción del contrato los siguientes documentos:

- Copia simple del Certificado de Saneamiento Ambiental vigente, el cual debe incluir los siguientes servicios de Saneamiento: Desinfección, Desinsectación, Desratización, expedido por una empresa de Saneamiento Ambiental autorizada por el Ministerio de Salud, en el marco del DS 022-2001-SA, del almacén o los almacenes a ser utilizados por el Contratista durante la atención del Contrato; el mismo que deberá mantener vigente durante toda la ejecución de dicho Contrato.

Firma digital



Firmado digitalmente por SOLÍS LCEDO Lucía Matilde FAU 20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 14:04:02 -05:00

En caso de que el postor sea procesador o envasador, será necesario que presente únicamente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta; en caso el almacén se ubique fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (de planta y almacén).

En caso de que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la planta del fabricante.

En caso el postor es un distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del procesador o envasador.

- Copia simple de la Constancia o Certificado de Capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación – BPM, por un mínimo de 6 horas de capacitación. La capacitación deberá tener una antigüedad no mayor de un (1) año a la fecha de presentación de los documentos para la formalización de contrato. La capacitación debe estar destinada al personal que intervendrá en la entrega de los bienes objeto de la presente contratación.

Firma digital



Firmado digitalmente por VARADÓ AREVALO Roxana agros FAU 20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 13:40:31 -05:00

Dicha documentación se debe presentar en la Subgerencia de Logística Corporativa de la Municipalidad Metropolitana de Lima, sito en Jr. Conde de Superunda N° 141, Cercado de Lima, de lunes a viernes, en el horario de 08:30:00 a 13:00 Horas y de 14:00 a 16:30 Horas.

Nota 1: El Contratista debe asegurar que toda la documentación requerida desde la presentación de ofertas, suscripción y ejecución del contrato se mantenga vigente.

8.2 DOCUMENTO POSTERIOR A LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

El contratista tiene un plazo de 2 días calendarios para la presentación de los siguientes documentos, desde el día siguiente de suscrito el contrato:

- Copia de los Seguros descritos en el numeral 5.8 de las especificaciones técnicas.
- Relación del personal que participará en la ejecución del suministro, debiéndose considerar al coordinador, operador y chofer intervendrán en las entregas y/o distribución de los bienes objeto de la presente contratación.

Dicha relación deberá consignar la siguiente información: nombres y apellidos completos, número de DNI, número de celular y correo electrónico.

Dicha documentación se debe estar dirigido a la Subgerencia de Bienestar y Promoción Social



de la Gerencia de Desarrollo Social de la Municipalidad Metropolitana de Lima, sito en Jr. Conde de Superunda N° 446, Cercado de Lima, de lunes a viernes, en el horario de 08:30:00 a 14:00 Horas y de 14:00 a 16:00 Horas.

La Subgerencia de Bienestar y Promoción Social de la Gerencia de Desarrollo Social de la Municipalidad Metropolitana de Lima, en un plazo no mayor de 2 días calendario previo a la entrega de los bienes, deberá comunicar vía correo electrónico al contratista la conformidad de la documentación presentada.

9. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION DE LA PRESTACION

9.1 LUGAR

Los bienes para los programas asistenciales, serán entregados en los lugares detallados en el cuadro siguiente:

| PROGRAMAS ASISTENCIALES DE LA GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL | LUGAR DE ENTREGA | DIRECCIÓN |
|--|---|--|
| DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA MATERNO INFANTIL – DAMI | CENTRO INFANTIL MUNICIPAL “NIÑA MARÍA” | CONDE DE SUPERUNDA 446 CERCADO DE LIMA |
| | CENTRO INFANTIL MUNICIPAL “MERCEDARIAS” | JR. ANCASH CERCADO DE LIMA N°1551 |
| DEPARTAMENTO DE ATENCION INTEGRAL AL NIÑO, NIÑA Y ADOLESCENTE – DAINNA | COMAIN LIMA | CONDE DE SUPERUNDA 446 CERCADO DE LIMA |
| | COMAIN “SINCHI ROCA” | AV. SINCHI ROCA S/N ALTURA DEL KM 14.5AV. TÚPAC AMARU, ESP. PARQUE ZONAL SINCHI ROCA DISTRITO DE COMAS |
| | CASA HOGAR “VIRGEN DELCARMEN” | AV. PEDRO MIOTTA CUADRA 02 S/N ZONA B DISTRITO DE SAN JUAN DE MIRAFLORES |
| DEPARTAMENTO DE ATENCION INTEGRAL A LAS PERSONAS ADULTASMAYORES – DAIPAM | ALBERGUE MARÍA ROSARIO ARAOZ | AV. PEDRO MIOTTA CUADRA 02 S/N ZONA B DISTRITO DE SAN JUAN DE MIRAFLORES |

HORARIO DE ENTREGA:

La recepción de los bienes se efectuará de lunes a viernes en el horario de 08:00 a 12:00 Horas.

Los nombres y teléfonos de las personas de contacto de los Centros Asistenciales, serán notificados por el Departamento de Administración de la Gerencia de Desarrollo Social al contratista, mediante correo electrónico, en un plazo no mayor de dos (02) días calendario de suscrito el contrato.

9.2 PLAZO

El presente suministro se ejecutará por el periodo de setecientos treinta (730) días calendarios o hasta agotar el monto contratado; el cual será contabilizado desde el día siguiente de suscrito el contrato. Las entregas se efectuarán de acuerdo con el cronograma indicado en el cuadro N° 1.

Entregas:

El Departamento de Administración de la Gerencia de Desarrollo Social, comunicará mediante correo electrónico al contratista, de forma semanal, las cantidades de bienes a ser suministrados.

Las entregas se comunicarán con una anticipación mínima de cinco (5) días calendario, previo a la fecha de entrega de los bienes. Las entregas se realizarán **todos los lunes de**



Firmado digitalmente por SOLIS
JCEDO Lucía Matilde FAU
0131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 14:04:54 -05:00

cada semana, en caso estos días deban ser modificados, por necesidad o a solicitud del área usuaria, se coordinará con el proveedor. Cualquier cambio en la fecha de entrega, por motivos excepcionales y justificados por el área usuaria, quedará evidenciado mediante la comunicación por correo electrónico remitida por el Departamento de Administración de la Gerencia de Desarrollo Social y la respectiva aceptación del contratista, comunicada por el mismo medio electrónico.

Las cantidades del suministro de bienes indicado en el Anexo N° 01 son referenciales, pudiendo variar de acuerdo con la necesidad de la Municipalidad Metropolitana de Lima, previa coordinación con el Departamento de Administración de la Gerencia de Desarrollo Social.

9.3 FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del Contratista en pagos parciales, realizados de forma mensual, en función a la cantidad de bienes entregados durante el mes, y luego de emitida la conformidad.

Documentos para efectos de pago:

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

- Guía de remisión recepcionada por parte del Almacén Centros Asistenciales y almacén Central.
- Acta de Conformidad, firmada por el responsable de la Subgerencia de Bienestar y Promoción Social y Visto Bueno de los Jefes de los departamentos de: Asistencia Materno Infantil; Atención Integral al Niño, Niña, Adolescente y Atención Integral a las Personas Adultas Mayores; emitiendo la conformidad de todas las entregas realizadas en el mes.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en la Subgerencia de Logística Corporativa de la Municipalidad Metropolitana de Lima, sito en Jr. Conde de Superunda N° 141, Cercado de Lima, de lunes a viernes, en el horario de 08:30:00 a 13:00 Horas y de 14:00 a 16:30 Horas.



Firmado digitalmente por CHAVEZ
RAMOS Nirfa America FAU
20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 10:49:55 -05:00



Firmado digitalmente por
GONZALES BUSTAMANTE
Marlene Nidia FAU 20131380951
soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 12:06:19 -05:00



Firmado digitalmente por
ALVARADO AREVALO Roxana
Milagros FAU 20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 13:41:23 -05:00

9.4 PENALIDADES POR MORA

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de la prestación objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con el artículo 161 y 162 del Reglamento de la Ley de contrataciones.

9.5 OTRAS PENALIDADES APLICABLES

| N° | SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD | FORMA DE CÁLCULO | PROCEDIMIENTO |
|----|--|---|--|
| 1 | Por no cumplir con lo indicado en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (Numeral 5.6) | 10 % de la Unidad Impositiva Tributaria-UIT, por cada día | Según informe del área usuaria a su Departamento, haciendo de conocimiento a la Administración de la Gerencia de Desarrollo Social, quien deberá informar oportunamente a la Subgerencia de Logística Corporativa. |
| 2 | Cuando el personal no cuenta con el fotocheck de identificación (Numeral 5.6.2) | 3 % de la Unidad Impositiva Tributaria-UIT, por cada día | |
| 3 | Cuando el personal no cuenta con el carnet sanitario (Numeral 5.6.3) | 10 % de la Unidad Impositiva Tributaria-UIT, por cada día | |
| 4 | Cuando el personal no cuenta con la Indumentaria requerida (Numeral 5.6.4) | 5 % de la Unidad Impositiva Tributaria-UIT, por cada día | |
| 5 | Por no contar con Vehículos exclusivos para el transporte del suministro de carne de aves y/o no estén debidamente acondicionados para el mantenimiento de la temperatura solicitada (Numeral 5.7) | 10 % de la Unidad Impositiva Tributaria-UIT, por cada ocurrencia. | |
| 6 | Por no cumplir con la reposición de los bienes observados dentro del plazo indicado (6.4) | 5 % de la Unidad Impositiva Tributaria-UIT, por cada día. | |
| 7 | Por no entregar los productos en el lugar y horario establecido en el numeral 9 de las Especificaciones Técnicas. | 3% de la Unidad Impositiva Tributaria-UIT, por cada ocurrencia | |
| 8 | Por no presentar los documentos, posterior a la suscripción del contrato | 10% de la Unidad Impositiva Tributaria-UIT, por cada día | |

Consideraciones para la aplicación de las penalidades:

- Con el documento de conformidad, la Gerencia de Desarrollo Social comunicará a la Subgerencia de Logística Corporativa (SLC) el incumplimiento descrito en la tabla de penalidades, efectuando el cálculo para gestionar su aplicación correspondiente.

9.6 VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de la Municipalidad Metropolitana de Lima 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.

El plazo de responsabilidad del contratista es de un (1) año contados a partir de la conformidad otorgada por Municipalidad Metropolitana de Lima.

10. CONFIDENCIALIDAD

El contratista se compromete a mantener en reserva y a no revelar a terceros, sin previa autorización escrita de la Municipalidad Metropolitana de Lima, toda información que le sea suministrada por ésta última y/o sea obtenida en el ejercicio de las actividades a desarrollarse o conozca directa o indirectamente durante el proceso de selección o para la realización de sus tareas, excepto en cuanto resultare estrictamente necesario para el cumplimiento del Contrato.

11. 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.

12. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

PRECIOS UNITARIOS

II. REQUISITOS DE HABILITACIÓN

| PAQUETE | ITEM | DESCRIPCIÓN | REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS |
|---------|------|---------------------------------------|--|
| 1 | 1.1 | PECHUGA ESPECIAL DE POLLO CONGELADA | Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias. El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir. |
| | 1.2 | PECHUGA ESPECIAL DE POLLO REFRIGERADA | |
| | 1.3 | PIERNA ESPECIAL DE POLLO CONGELADA | |
| | 1.4 | PIERNA ESPECIAL DE POLLO REFRIGERADA | |

Nota: En el caso de ser distribuidor, deberá adjuntar carta de autorización emitida por el procesador primario.

Firma digital
MUNICIPALIDAD DE LIMA
Firmado digitalmente por CHAVEZ RAMOS Ninfa America FAU 20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 10:51:17 -05:00

Firma digital
MUNICIPALIDAD DE LIMA
Firmado digitalmente por GONZALES BUSTAMANTE Marlene Nidia FAU 20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 12:06:44 -05:00

Firma digital
MUNICIPALIDAD DE LIMA
Firmado digitalmente por ALVARADO AREVALO Roxana Milagros FAU 20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 13:42:09 -05:00

**CUADRO N° 01:
CRONOGRAMA DE
ENTREGAS**

| RESUMEN GENERAL - CANTIDAD TOTAL DE REQUERIMIENTOS DE PRODUCTOS POR CENTROS | |
|---|--|
| CENTRO DE COSTOS : GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL | |
| UNIDAD ORGANICA: SUBGERENCIA DE BIENESTAR Y PROMOCIÓN SOCIAL | |

**SUMINISTRO DE CARNES DE
AVES**

| PRODUCTOS – CÁRNICOS | | | | DEPARTAMENTO DE ATENCIÓN MATERNO INFANTIL | | DEPARTAMENTO DE ATENCION INTEGRAL AL NIÑO, NIÑA Y ADOLESCENTE | | | DEPARTAMENTO DE ATENCIÓN INTEGRAL A LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES |
|----------------------|---------------------|------|---------------------------------------|---|-----------------|---|----------------------|---------------------------|--|
| N° | CANTIDAD PROYECTADA | U.M. | DESCRIPCION DEL BIEN - CÁRNICOS | CIM NIÑA MARIA | CIM MERCEDARIAS | COMAIN LIMA"LOS PETISOS" | COMAIN "SINCHI ROCA" | COMAIN"VIRGEN DEL CARMEN" | AMMRA |
| 1 | 5,492 | KG. | PECHUGA ESPECIAL DE POLLO CONGELADA | - | - | 858.00 | 754.00 | 858.00 | 3,022.00 |
| 2 | 1,708 | KG. | PECHUGA ESPECIAL DE POLLO REFRIGERADA | 854.00 | 854.00 | - | - | - | - |
| 3 | 20,132 | KG. | PIERNA ESPECIAL DE POLLO CONGELADA | - | - | 1,730.00 | 1,682.00 | 1,730.00 | 14,990.00 |
| 4 | 1,134 | KG. | PIERNA ESPECIAL DE POLLO REFRIGERADA | 567.00 | 567.00 | - | - | - | - |

Firma digital
MUNICIPALIDAD DE LIMA

Firmado digitalmente por CHAVEZ
20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 10:51:37 -05:00

Firma digital
MUNICIPALIDAD DE LIMA

Firmado digitalmente por GONZALES BUSTAMANTE
20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 12:06:57 -05:00

Firma digital
MUNICIPALIDAD DE LIMA

Firmado digitalmente por ALVARADO AREVALO Roxana
20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 13:42:35 -05:00

Firma digital
MUNICIPALIDAD DE LIMA

Firmado digitalmente por SOLIS
20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 14:06:54 -05:00

[Handwritten signatures and marks]

| UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCION DEL BIEN/PRODUCTO | CIM NIÑA MARÍA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|--------------------------------|----------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| | | ITEM PAQUETE 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ENTR 01 | ENTR 02 | ENTR 03 | ENTR 04 | ENTR 05 | ENTR 06 | ENTR 07 | ENTR 08 | ENTR 09 | ENTR 10 | ENTR 11 | ENTR 12 | ENTR 13 | ENTR 14 | ENTR 15 | ENTR 16 | ENTR 17 | ENTR 18 | ENTR 19 | ENTR 20 | ENTR 21 | ENTR 22 | ENTR 23 | ENTR 24 | ENTR 25 | ENTR 26 | ENTR 27 | ENTR 28 | ENTR 29 | ENTR 30 |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS | 10.00 | 9.00 | 10.00 | 10.00 | 11.00 | 10.00 | - | 11.00 | 10.00 | 9.00 | - | 10.00 | 11.00 | 10.00 | - | 11.00 | 10.00 | 10.00 | - | 10.00 | 10.00 | - | 10.00 | 10.00 | - | 10.00 | 10.00 | - | 11.00 | 10.00 |
| KG. | PIERNA DE POLLO (CONGELADAS) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| KG. | PIERNA DE POLLO (REFRIGERADAS) | - | 10.00 | 10.00 | - | - | 12.00 | 12.00 | - | 10.00 | 10.00 | - | - | 12.00 | 12.00 | - | - | - | 9.00 | 9.00 | - | - | 9.00 | - | 9.00 | - | 9.00 | 9.00 | - | - | 12.00 |

| UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCION DEL BIEN/PRODUCTO | CIM NIÑA MARÍA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|--|----------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| | | ITEM PAQUETE 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ENTR 31 | ENTR 32 | ENTR 33 | ENTR 34 | ENTR 35 | ENTR 36 | ENTR 37 | ENTR 38 | ENTR 39 | ENTR 40 | ENTR 41 | ENTR 42 | ENTR 43 | ENTR 44 | ENTR 45 | ENTR 46 | ENTR 47 | ENTR 48 | ENTR 49 | ENTR 50 | ENTR 51 | ENTR 52 | ENTR 53 | ENTR 54 | ENTR 55 | ENTR 56 | ENTR 57 | ENTR 58 | ENTR 59 | ENTR 60 |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS (CONGELADAS) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS (REFRIGERADAS) | - | 11.00 | 10.00 | 9.00 | 10.00 | 11.00 | 10.00 | - | 11.00 | 10.00 | 9.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 | - | 10.00 | 10.00 | 10.00 | - | 10.00 | 10.00 | 9.00 | 10.00 | 10.00 | 11.00 | 10.00 | - | 11.00 |
| KG. | PIERNA DE POLLO (CONGELADAS) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| KG. | PIERNA DE POLLO (REFRIGERADAS) | 12.00 | - | 10.00 | 10.00 | - | - | 12.00 | 12.00 | - | - | 10.00 | 10.00 | - | - | 9.00 | 9.00 | - | - | - | 9.00 | 9.00 | - | - | 10.00 | 10.00 | - | - | 12.00 | 12.00 | - |

| UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCION DEL BIEN/PRODUCTO | CIM NIÑA MARÍA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|--|----------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| | | ITEM PAQUETE 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ENTR 61 | ENTR 62 | ENTR 63 | ENTR 64 | ENTR 65 | ENTR 66 | ENTR 67 | ENTR 68 | ENTR 69 | ENTR 70 | ENTR 71 | ENTR 72 | ENTR 73 | ENTR 74 | ENTR 75 | ENTR 76 | ENTR 77 | ENTR 78 | ENTR 79 | ENTR 80 | ENTR 81 | ENTR 82 | ENTR 83 | ENTR 84 | ENTR 85 | ENTR 86 | ENTR 87 | ENTR 88 | ENTR 89 | ENTR 90 |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS (CONGELADAS) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS (REFRIGERADAS) | 10.00 | 9.00 | 10.00 | 10.00 | 11.00 | 10.00 | - | 11.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 | - | 10.00 | 10.00 | 10.00 | 14.00 | 11.00 | 11.00 | 14.00 | 15.00 | 12.00 | - | 15.00 | 14.00 | 11.00 | - | 14.00 |
| KG. | PIERNA DE POLLO (CONGELADAS) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| KG. | PIERNA DE POLLO (REFRIGERADAS) | - | 10.00 | 10.00 | - | - | 12.00 | 12.00 | - | 9.00 | 9.00 | - | - | 9.00 | 9.00 | - | 9.00 | - | 9.00 | - | - | - | 16.00 | 16.00 | - | 14.00 | 14.00 | - | - | 16.00 | 16.00 |

| UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCION DEL BIEN/PRODUCTO | CIM NIÑA MARÍA | | | | | | | | | | | | | | TOTAL | |
|------------------|--|----------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|----------|----------|----------|----------|--------|--|
| | | ITEM PAQUETE 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ENTR 91 | ENTR 92 | ENTR 93 | ENTR 94 | ENTR 95 | ENTR 96 | ENTR 97 | ENTR 98 | ENTR 99 | ENTR 100 | ENTR 101 | ENTR 102 | ENTR 103 | ENTR 104 | | |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS (CONGELADAS) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS (REFRIGERADAS) | 15.00 | 12.00 | - | 15.00 | 12.00 | 12.00 | - | 12.00 | 12.00 | 12.00 | - | 12.00 | 12.00 | 12.00 | 854.00 | |
| KG. | PIERNA DE POLLO (CONGELADAS) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| KG. | PIERNA DE POLLO (REFRIGERADAS) | - | - | 14.00 | 14.00 | - | - | 12.00 | 12.00 | - | - | 12.00 | 12.00 | - | - | 567.00 | |

[Handwritten signature]



Firmado digitalmente por CHAVEZ RAMOS Nidia America FAU
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.06.2021 10:52:01 -05:00

Firmado digitalmente por GONZALES BUSTAMANTE Marlene Nidia FAU 20131380951
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.06.2021 12:07:09 -05:00

Firmado digitalmente por ALVARADO AREVALO Roxana Milagros FAU 20131380951
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.06.2021 13:43:03 -05:00

Firmado digitalmente por SOLIS ALCEDO Lucia Matilde FAU
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.06.2021 14:07:17 -05:00

| UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCION DEL BIEN/PRODUCTO | C/M MERCEDARIAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|---|-----------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---|
| | | ITEM PAQUETE 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ENTR 01 | ENTR 02 | ENTR 03 | ENTR 04 | ENTR 05 | ENTR 06 | ENTR 07 | ENTR 08 | ENTR 09 | ENTR 10 | ENTR 11 | ENTR 12 | ENTR 13 | ENTR 14 | ENTR 15 | ENTR 16 | ENTR 17 | ENTR 18 | ENTR 19 | ENTR 20 | ENTR 21 | ENTR 22 | ENTR 23 | ENTR 24 | ENTR 25 | ENTR 26 | ENTR 27 | ENTR 28 | ENTR 29 | ENTR 30 | |
| KG. | PIECHA DE POLLO SIN ALAS (CONGELADAS) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| KG. | PIECHA DE POLLO SIN ALAS (REFRIGERADAS) | 10.00 | 9.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 | - | 11.00 | 10.00 | 9.00 | 10.00 | 10.00 | 11.00 | 10.00 | - | 11.00 | 10.00 | 10.00 | - | 10.00 | 10.00 | - | 10.00 | 10.00 | - | 10.00 | 10.00 | - | 10.00 | 11.00 | 10.00 | - |
| KG. | PIERNA DE POLLO (CONGELADAS) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| KG. | PIERNA DE POLLO (REFRIGERADAS) | - | 10.00 | 10.00 | - | - | 12.00 | 12.00 | - | - | 10.00 | 10.00 | - | - | 12.00 | 12.00 | - | - | 9.00 | 9.00 | - | - | 9.00 | 9.00 | - | - | 9.00 | 9.00 | - | - | 12.00 | - |

| UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCION DEL BIEN/PRODUCTO | C/M MERCEDARIAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|---|-----------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|-------|--|
| | | ITEM PAQUETE 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ENTR 31 | ENTR 32 | ENTR 33 | ENTR 34 | ENTR 35 | ENTR 36 | ENTR 37 | ENTR 38 | ENTR 39 | ENTR 40 | ENTR 41 | ENTR 42 | ENTR 43 | ENTR 44 | ENTR 45 | ENTR 46 | ENTR 47 | ENTR 48 | ENTR 49 | ENTR 50 | ENTR 51 | ENTR 52 | ENTR 53 | ENTR 54 | ENTR 55 | ENTR 56 | ENTR 57 | ENTR 58 | ENTR 59 | ENTR 60 | | |
| KG. | PIECHA DE POLLO SIN ALAS (CONGELADAS) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | |
| KG. | PIECHA DE POLLO SIN ALAS (REFRIGERADAS) | - | 11.00 | 10.00 | 9.00 | 10.00 | 10.00 | 11.00 | 10.00 | - | 11.00 | 10.00 | 9.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 | - | 10.00 | 10.00 | - | - | 10.00 | 10.00 | 9.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 | 11.00 | 10.00 | - | 11.00 | |
| KG. | PIERNA DE POLLO (CONGELADAS) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | |
| KG. | PIERNA DE POLLO (REFRIGERADAS) | 12.00 | - | - | 10.00 | 10.00 | - | - | 12.00 | 12.00 | - | 10.00 | 10.00 | - | - | - | 9.00 | 9.00 | - | - | 9.00 | 9.00 | - | - | 10.00 | 10.00 | - | - | 12.00 | 12.00 | - | - | |

| UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCION DEL BIEN/PRODUCTO | C/M MERCEDARIAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|--------------------------------|-----------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| | | ITEM PAQUETE 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ENTR 61 | ENTR 62 | ENTR 63 | ENTR 64 | ENTR 65 | ENTR 66 | ENTR 67 | ENTR 68 | ENTR 69 | ENTR 70 | ENTR 71 | ENTR 72 | ENTR 73 | ENTR 74 | ENTR 75 | ENTR 76 | ENTR 77 | ENTR 78 | ENTR 79 | ENTR 80 | ENTR 81 | ENTR 82 | ENTR 83 | ENTR 84 | ENTR 85 | ENTR 86 | ENTR 87 | ENTR 88 | ENTR 89 | ENTR 90 |
| KG. | PIECHA DE POLLO SIN ALAS | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| KG. | PIECHA DE POLLO SIN ALAS | 10.00 | 9.00 | 10.00 | 10.00 | 11.00 | - | 11.00 | 10.00 | 10.00 | - | 10.00 | 10.00 | 10.00 | - | - | 10.00 | 10.00 | 10.00 | 14.00 | 11.00 | - | 14.00 | 15.00 | 12.00 | - | 15.00 | 14.00 | 11.00 | - | 14.00 |
| KG. | PIERNA DE POLLO (CONGELADAS) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| KG. | PIERNA DE POLLO (REFRIGERADAS) | - | 10.00 | 10.00 | - | 12.00 | 12.00 | - | - | 9.00 | 9.00 | - | - | 9.00 | 9.00 | - | - | - | 9.00 | - | - | 16.00 | 16.00 | - | - | 14.00 | 14.00 | - | - | 16.00 | 16.00 |

| UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCION DEL BIEN/PRODUCTO | C/M MERCEDARIAS | | | | | | | | | | | | | | | TOTAL |
|------------------|---|-----------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|----------|----------|----------|----------|--------|-------|
| | | ITEM PAQUETE 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ENTR 91 | ENTR 92 | ENTR 93 | ENTR 94 | ENTR 95 | ENTR 96 | ENTR 97 | ENTR 98 | ENTR 99 | ENTR 100 | ENTR 101 | ENTR 102 | ENTR 103 | ENTR 104 | | |
| KG. | PIECHA DE POLLO SIN ALAS (CONGELADAS) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| KG. | PIECHA DE POLLO SIN ALAS (REFRIGERADAS) | 15.00 | 12.00 | - | 15.00 | 12.00 | 12.00 | - | 12.00 | 12.00 | - | 12.00 | 12.00 | 12.00 | 12.00 | 854.00 | |
| KG. | PIERNA DE POLLO (CONGELADAS) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| KG. | PIERNA DE POLLO (REFRIGERADAS) | - | - | 14.00 | 14.00 | - | - | 12.00 | 12.00 | - | - | 12.00 | 12.00 | - | - | 567.00 | |

Firma digital
MUNICIPALIDAD DE LIMA

Firmado digitalmente por CHAVEZ RAYOS Nirma America FAU
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 10:52:32 -05:00

Firma digital
MUNICIPALIDAD DE LIMA

Firmado digitalmente por GONZALES BUSTAMANTE Marlene Nidia FAU 20131380951
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 12:07:21 -05:00

Firma digital
MUNICIPALIDAD DE LIMA

Firmado digitalmente por GONZALES BUSTAMANTE Marlene Nidia FAU 20131380951
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 13:43:21 -05:00

Firma digital
MUNICIPALIDAD DE LIMA

Firmado digitalmente por SOLIS ALCEDO Lucia Marilde FAU 20131380951
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 14:07:45 -05:00

Handwritten signature and initials.

| UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCION DEL BIEN/PRODUCTO | COMAIN LIMA "CASA DE LOS PETISOS" | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|--------------------------------|-----------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| | | ITEM PAQUETE 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS | ENTR 01 | ENTR 02 | ENTR 03 | ENTR 04 | ENTR 05 | ENTR 06 | ENTR 07 | ENTR 08 | ENTR 09 | ENTR 10 | ENTR 11 | ENTR 12 | ENTR 13 | ENTR 14 | ENTR 15 | ENTR 16 | ENTR 17 | ENTR 18 | ENTR 19 | ENTR 20 | ENTR 21 | ENTR 22 | ENTR 23 | ENTR 24 | ENTR 25 | ENTR 26 | ENTR 27 | ENTR 28 | ENTR 29 | ENTR 30 |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| KG. | PIERNA DE POLLO CONGELADAS | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 30.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 30.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 30.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 30.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 |
| KG. | PIERNA DE POLLO (REFRIGERADAS) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

| UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCION DEL BIEN/PRODUCTO | COMAIN LIMA "CASA DE LOS PETISOS" | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|--------------------------------|-----------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| | | ITEM PAQUETE 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS | ENTR 31 | ENTR 32 | ENTR 33 | ENTR 34 | ENTR 35 | ENTR 36 | ENTR 37 | ENTR 38 | ENTR 39 | ENTR 40 | ENTR 41 | ENTR 42 | ENTR 43 | ENTR 44 | ENTR 45 | ENTR 46 | ENTR 47 | ENTR 48 | ENTR 49 | ENTR 50 | ENTR 51 | ENTR 52 | ENTR 53 | ENTR 54 | ENTR 55 | ENTR 56 | ENTR 57 | ENTR 58 | ENTR 59 | ENTR 60 |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| KG. | PIERNA DE POLLO CONGELADAS | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 30.00 |
| KG. | PIERNA DE POLLO (REFRIGERADAS) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

| UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCION DEL BIEN/PRODUCTO | COMAIN LIMA "CASA DE LOS PETISOS" | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|--------------------------------|-----------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| | | ITEM PAQUETE 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS | ENTR 61 | ENTR 62 | ENTR 63 | ENTR 64 | ENTR 65 | ENTR 66 | ENTR 67 | ENTR 68 | ENTR 69 | ENTR 70 | ENTR 71 | ENTR 72 | ENTR 73 | ENTR 74 | ENTR 75 | ENTR 76 | ENTR 77 | ENTR 78 | ENTR 79 | ENTR 80 | ENTR 81 | ENTR 82 | ENTR 83 | ENTR 84 | ENTR 85 | ENTR 86 | ENTR 87 | ENTR 88 | ENTR 89 | ENTR 90 |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| KG. | PIERNA DE POLLO CONGELADAS | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 30.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 30.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 30.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 30.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 30.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 |
| KG. | PIERNA DE POLLO (REFRIGERADAS) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

| UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCION DEL BIEN/PRODUCTO | COMAIN LIMA "CASA DE LOS PETISOS" | | | | | | | | | | ITEM PAQUETE 1 | | | | | | | | | | TOTAL | | | | | | | | | |
|------------------|--------------------------------|-----------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|----------------|----------|----------|----------|--|--|--|--|--|--|-------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | ENTR 91 | ENTR 92 | ENTR 93 | ENTR 94 | ENTR 95 | ENTR 96 | ENTR 97 | ENTR 98 | ENTR 99 | ENTR 100 | ENTR 101 | ENTR 102 | ENTR 103 | ENTR 104 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | | | | | | | | | | | | | | |
| KG. | PIERNA DE POLLO CONGELADAS | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| KG. | PIERNA DE POLLO (REFRIGERADAS) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | | | | | | | | | | | | | | |

X

Handwritten signature

Firma digital
MUNICIPALIDAD DE LIMA

Firma digital
MUNICIPALIDAD DE LIMA

Firma digital
MUNICIPALIDAD DE LIMA

Firma digital
MUNICIPALIDAD DE LIMA

Firmado digitalmente por CHAVEZ RAMOS Nirfa America FAU
20131380951 soft
Motive: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 10:53:01 -05:00

Firmado digitalmente por GONZALES BUSTAMANTE Mariene Nidia FAU 20131380951 soft
Motive: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 12:07:33 -05:00

Firmado digitalmente por ALVARADO AREVALO Roxana Misgras FAU 20131380951 soft
Motive: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 13:43:38 -05:00

Firmado digitalmente por SOLIS ALCEDO Lucia Matilde FAU
20131380951 soft
Motive: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 14:08:10 -05:00

| UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCION DEL BIEN/PRODUCTO | COMAIN SINCHI ROCA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|--|--------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|-------|
| | | ITEM PAQUETE 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ENTR 01 | ENTR 02 | ENTR 03 | ENTR 04 | ENTR 05 | ENTR 06 | ENTR 07 | ENTR 08 | ENTR 09 | ENTR 10 | ENTR 11 | ENTR 12 | ENTR 13 | ENTR 14 | ENTR 15 | ENTR 16 | ENTR 17 | ENTR 18 | ENTR 19 | ENTR 20 | ENTR 21 | ENTR 22 | ENTR 23 | ENTR 24 | ENTR 25 | ENTR 26 | ENTR 27 | ENTR 28 | ENTR 29 | ENTR 30 | |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS | 5.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 5.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 5.00 | 8.00 | 8.00 | 5.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 5.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 5.00 | 8.00 | 8.00 | 5.00 | 8.00 | 8.00 | 5.00 | 8.00 | 5.00 | 8.00 | 8.00 |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| KG. | PIERNA DE POLLO SIN ALAS (CONGELADO) | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 30.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 30.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 18.00 |
| KG. | PIERNA DE POLLO SIN ALAS (REFRIGERADO) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

| UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCION DEL BIEN/PRODUCTO | COMAIN SINCHI ROCA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|--|--------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--|--|
| | | ITEM PAQUETE 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ENTR 31 | ENTR 32 | ENTR 33 | ENTR 34 | ENTR 35 | ENTR 36 | ENTR 37 | ENTR 38 | ENTR 39 | ENTR 40 | ENTR 41 | ENTR 42 | ENTR 43 | ENTR 44 | ENTR 45 | ENTR 46 | ENTR 47 | ENTR 48 | ENTR 49 | ENTR 50 | ENTR 51 | ENTR 52 | ENTR 53 | ENTR 54 | ENTR 55 | ENTR 56 | ENTR 57 | ENTR 58 | ENTR 59 | ENTR 60 | | |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS (CONGELADAS) | 8.00 | 8.00 | 5.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 5.00 | 8.00 | 8.00 | 5.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 5.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 5.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 5.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 5.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | | |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS (REFRIGERADAS) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | |
| KG. | PIERNA DE POLLO (CONGELADAS) | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 30.00 | | |
| KG. | PIERNA DE POLLO (REFRIGERADAS) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | |

| | | COMAIN SINCHI ROCA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|--|--------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| | | ITEM PAQUETE 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCION DEL BIEN/PRODUCTO | ENTR 61 | ENTR 62 | ENTR 63 | ENTR 64 | ENTR 65 | ENTR 66 | ENTR 67 | ENTR 68 | ENTR 69 | ENTR 70 | ENTR 71 | ENTR 72 | ENTR 73 | ENTR 74 | ENTR 75 | ENTR 76 | ENTR 77 | ENTR 78 | ENTR 79 | ENTR 80 | ENTR 81 | ENTR 82 | ENTR 83 | ENTR 84 | ENTR 85 | ENTR 86 | ENTR 87 | ENTR 88 | ENTR 89 | ENTR 90 |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS [CONGELADAS] | 5.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 5.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 5.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 5.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 5.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 5.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 5.00 | 8.00 | 8.00 | 5.00 | 8.00 | 8.00 |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS [REFRIGERADAS] | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| KG. | PIERNA DE POLLO [CONGELADAS] | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 30.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 |
| KG. | PIERNA DE POLLO [REFRIGERADAS] | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

| UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCION DEL BIEN/PRODUCTO | COMAIN SINCHI ROCA | | | | | | | | | | | | | | | | TOTAL |
|------------------|--|--------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|----------|----------|----------|----------|------|----------|-------|
| | | ITEM PAQUETE 1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ENTR 91 | ENTR 92 | ENTR 93 | ENTR 94 | ENTR 95 | ENTR 96 | ENTR 97 | ENTR 98 | ENTR 99 | ENTR 100 | ENTR 101 | ENTR 102 | ENTR 103 | ENTR 104 | | | |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS (CONGELADAS) | 8.00 | 8.00 | 5.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 5.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 5.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 8.00 | 754.00 | |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS (REFRIGERADAS) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| KG. | PIERNA DE POLLO (CONGELADAS) | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 6.00 | 1,682.00 | |
| KG. | PIERNA DE POLLO (REFRIGERADAS) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |

X



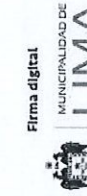
Firma digital
MUNICIPALIDAD DE LIMA

Firmado digitalmente por CHAVEZ RAMOS Nidia America FAU
20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 10:53:30 -05:00



Firma digital
MUNICIPALIDAD DE LIMA

Firmado digitalmente por GONZALES BUJSTAMANTE Marlene Nidia FAU 20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 12:07:46 -05:00



Firma digital
MUNICIPALIDAD DE LIMA

Firmado digitalmente por ALVARADO AREVALO Roxana Milagros FAU 20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 13:43:58 -05:00



Firma digital
MUNICIPALIDAD DE LIMA

Firmado digitalmente por SOLIS ALCEDO Lucia Mailde FAU 20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 14:08:53 -05:00

| UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCION DEL BIEN/PRODUCTO | CASA HOGAR VIRGEN DEL CARMEN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|--------------------------------|------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| | | ITEM PAQUETE 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ENTR 01 | ENTR 02 | ENTR 03 | ENTR 04 | ENTR 05 | ENTR 06 | ENTR 07 | ENTR 08 | ENTR 09 | ENTR 10 | ENTR 11 | ENTR 12 | ENTR 13 | ENTR 14 | ENTR 15 | ENTR 16 | ENTR 17 | ENTR 18 | ENTR 19 | ENTR 20 | ENTR 21 | ENTR 22 | ENTR 23 | ENTR 24 | ENTR 25 | ENTR 26 | ENTR 27 | ENTR 28 | ENTR 29 | ENTR 30 |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| KG. | PIERNA DE POLLO (CONGELADAS) | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 30.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 30.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 30.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 30.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 30.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 30.00 | 13.00 | 18.00 |
| KG. | PIERNA DE POLLO (REFRIGERADAS) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

| | | | CASA HOGAR VIRGEN DEL CARMEN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|--|----------------|------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--|
| UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCION DEL BIEN/PRODUCTO | ITEM PAQUETE 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ENTR 31 | ENTR 32 | ENTR 33 | ENTR 34 | ENTR 35 | ENTR 36 | ENTR 37 | ENTR 38 | ENTR 39 | ENTR 40 | ENTR 41 | ENTR 42 | ENTR 43 | ENTR 44 | ENTR 45 | ENTR 46 | ENTR 47 | ENTR 48 | ENTR 49 | ENTR 50 | ENTR 51 | ENTR 52 | ENTR 53 | ENTR 54 | ENTR 55 | ENTR 56 | ENTR 57 | ENTR 58 | ENTR 59 | ENTR 60 | |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS (CONGELADAS) | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS (REFRIGERADAS) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| KG. | PIERNA DE POLLO (CONGELADAS) | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 30.00 | |
| KG. | PIERNA DE POLLO (REFRIGERADAS) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |

| UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCION DEL BIEN/PRODUCTO | CASA HOGAR VIRGEN DEL CARMEN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|--|------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| | | ITEM PAQUETE 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ENTR 61 | ENTR 62 | ENTR 63 | ENTR 64 | ENTR 65 | ENTR 66 | ENTR 67 | ENTR 68 | ENTR 69 | ENTR 70 | ENTR 71 | ENTR 72 | ENTR 73 | ENTR 74 | ENTR 75 | ENTR 76 | ENTR 77 | ENTR 78 | ENTR 79 | ENTR 80 | ENTR 81 | ENTR 82 | ENTR 83 | ENTR 84 | ENTR 85 | ENTR 86 | ENTR 87 | ENTR 88 | ENTR 89 | ENTR 90 |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS (CONGELADAS) | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS (REFRIGERADAS) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| KG. | PIERNA DE POLLO (CONGELADAS) | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 30.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 30.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 30.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 30.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 30.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 30.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 30.00 | 13.00 | 18.00 |
| KG. | PIERNA DE POLLO (REFRIGERADAS) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

| UNIDAD DE MEDIDA | | DESCRIPCION DEL BIEN/PRODUCTO | CASA HOGAR VIRGEN DEL CARMEN | | | | | | | | | | | | | | TOTAL |
|------------------|--|-------------------------------|------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|----------|----------|----------|----------|-------|
| | | | ITEM PAQUETE 1 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | ENTR 91 | ENTR 92 | ENTR 93 | ENTR 94 | ENTR 95 | ENTR 96 | ENTR 97 | ENTR 98 | ENTR 99 | ENTR 100 | ENTR 101 | ENTR 102 | ENTR 103 | ENTR 104 | |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS (CONGELADAS) | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 5.00 | 10.00 | 8.00 | 10.00 | 855.00 | |
| KG. | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS (REFRIGERADAS) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| KG. | PIERNA DE POLLO (CONGELADAS) | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 13.00 | 18.00 | 24.00 | 6.00 | 1,730.00 | |
| KG. | PIERNA DE POLLO (REFRIGERADAS) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |

Handwritten signature and initials in blue ink.



Firmado digitalmente por CHAVEZ
20131380951
Molivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 10:53:55 -05:00

Firmado digitalmente por
GONZALES BUSTAMANTE
Mariane Nidia FAU 20131380951
Molivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 12:07:59 -05:00

Firmado digitalmente por
ALVARADO REYES
Molivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 13:44:17 -05:00

Firmado digitalmente por SOLIS
ALCEDO Lucia Mailde FAU
20131380951
Molivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 14:09:31 -05:00

| UNIDAD DE MEDIDA | | DESCRIPCION DEL BIEN/PRODUCTO | | ALBERQUE "MARIA ROSARIO ARAOZ" | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|--|--|--|--------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|
| | | | | ENTR 01 | ENTR 02 | ENTR 03 | ENTR 04 | ENTR 05 | ENTR 06 | ENTR 07 | ENTR 08 | ENTR 09 | ENTR 10 | ENTR 11 | ENTR 12 | ENTR 13 | ENTR 14 | ENTR 15 | ENTR 16 | ENTR 17 | ENTR 18 | ENTR 19 | ENTR 20 | ENTR 21 | ENTR 22 | ENTR 23 | ENTR 24 | ENTR 25 | ENTR 26 | ENTR 27 | ENTR 28 | ENTR 29 | ENTR 30 | |
| KG. | | FECHUGA DE POLLO SIN ALAS (CONGELADAS) | | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | |
| KG. | | FECHUGA DE POLLO SIN ALAS (REFRIGERADAS) | | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| KG. | | PERNA DE POLLO (CONGELADAS) | | 130.00 | 130.00 | 130.00 | 130.00 | 130.00 | 130.00 | 130.00 | 130.00 | 130.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 |
| KG. | | PERNA DE POLLO (REFRIGERADAS) | | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |

| UNIDAD DE MEDIDA | | DESCRIPCION DEL BIEN/PRODUCTO | | ALBERQUE "MARIA ROSARIO ARAOZ" | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|--|--|--|--------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| | | | | ENTR 31 | ENTR 32 | ENTR 33 | ENTR 34 | ENTR 35 | ENTR 36 | ENTR 37 | ENTR 38 | ENTR 39 | ENTR 40 | ENTR 41 | ENTR 42 | ENTR 43 | ENTR 44 | ENTR 45 | ENTR 46 | ENTR 47 | ENTR 48 | ENTR 49 | ENTR 50 | ENTR 51 | ENTR 52 | ENTR 53 | ENTR 54 | ENTR 55 | ENTR 56 | ENTR 57 | ENTR 58 | ENTR 59 | ENTR 60 |
| KG. | | FECHUGA DE POLLO SIN ALAS (CONGELADAS) | | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 | 24.00 |
| KG. | | FECHUGA DE POLLO SIN ALAS (REFRIGERADAS) | | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| KG. | | PERNA DE POLLO (CONGELADAS) | | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 | 140.00 |
| KG. | | PERNA DE POLLO (REFRIGERADAS) | | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

| UNIDAD DE MEDIDA | | DESCRIPCION DEL BIEN/PRODUCTO | | ALBERQUE "MARIA ROSARIO ARAOZ" | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|--|--|--|--------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| | | | | ENTR 61 | ENTR 62 | ENTR 63 | ENTR 64 | ENTR 65 | ENTR 66 | ENTR 67 | ENTR 68 | ENTR 69 | ENTR 70 | ENTR 71 | ENTR 72 | ENTR 73 | ENTR 74 | ENTR 75 | ENTR 76 | ENTR 77 | ENTR 78 | ENTR 79 | ENTR 80 | ENTR 81 | ENTR 82 | ENTR 83 | ENTR 84 | ENTR 85 | ENTR 86 | ENTR 87 | ENTR 88 | ENTR 89 | ENTR 90 |
| KG. | | FECHUGA DE POLLO SIN ALAS (CONGELADAS) | | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 |
| KG. | | FECHUGA DE POLLO SIN ALAS (REFRIGERADAS) | | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| KG. | | PERNA DE POLLO (CONGELADAS) | | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 |
| KG. | | PERNA DE POLLO (REFRIGERADAS) | | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

| UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCION DEL BIEN/PRODUCTO | ALBERQUE "MARIA ROSARIO ARAOZ" | | | | | | | | | | | | | | | | TOTAL |
|------------------|--|--------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|----------|----------|----------|----------|--------|-----------|-------|
| | | ITEM FACHUEI | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ENTR 91 | ENTR 92 | ENTR 93 | ENTR 94 | ENTR 95 | ENTR 96 | ENTR 97 | ENTR 98 | ENTR 99 | ENTR 100 | ENTR 101 | ENTR 102 | ENTR 103 | ENTR 104 | | | |
| KG. | FECHUGA DE POLLO SIN ALAS (CONGELADAS) | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 30.00 | 3,032.00 | |
| KG. | FECHUGA DE POLLO SIN ALAS (REFRIGERADAS) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| KG. | PERNA DE POLLO (CONGELADAS) | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 150.00 | 14,990.00 | |
| KG. | PERNA DE POLLO (REFRIGERADAS) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |



Firma digital
MUNICIPALIDAD DE LIMA

Firmado digitalmente por CHAVEZ RAMOS Niria America FAU 20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 10:54:22 -05:00



Firma digital
MUNICIPALIDAD DE LIMA

Firmado digitalmente por GONZALES BUSTAMANTE Mariene Nidia FAU 20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 12:08:11 -05:00



Firma digital
MUNICIPALIDAD DE LIMA

Firmado digitalmente por ALVARADO AREVALO Roxana Milagros FAU 20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 13:44:34 -05:00



Firma digital
MUNICIPALIDAD DE LIMA

Firmado digitalmente por SOLIS ALCEDO Lucia Mailide FAU 20131380951 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.08.2021 14:10:03 -05:00