

**Anexo N° 01-B
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Órgano y/o Unidad Orgánica : Subgerencia de Programas Sociales
Actividad del POI / Acción estratégica PEI : ATENCION DE LOS SERVICIOS DE LOS PROGRAMAS SOCIALES
Denominación de la contratación : ADQUISICIÓN DE FILETE DE JUREL EN ACEITE VEGETAL PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-MODALIDAD PANTBC

#	CLÁUSULAS
I	<p>FINALIDAD PÚBLICA</p> <p>El presente proceso de selección tiene por finalidad otorgar un complemento alimentario a la población en situación de pobreza, en riesgo moral y de salud, de mayor vulnerabilidad en pacientes con TBC y familia.</p>
II	<p>OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN</p> <p>Adquirir filete de jurel en aceite vegetal, como parte de la canasta alimentaria de la modalidad PANTBC del Programa de Complementación Alimentaria, para la atención de sus beneficiarios.</p>


 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TALARA

Lic. Lucero Galán Mejía
 SUB GERENTE PROGRAMAS SOCIALES



III

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

(Indicar las características o atributos técnicos que debe cumplir el bien para satisfacer las necesidades de la entidad)

CUBSO	Descripción adicional	cantidad	unidad	moneda	lugar
501215380038 9881	ADQUISICION DE FILETE DE JUREL EN ACEITE VEGETAL Lata de 170 gr. PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MODALIDAD PANTBC	302	UNIDAD	SOLES	PIURA/TALAR A/PARIÑAS

1. Características y condiciones del bien a contratar

1.1 Descripción del bien y cantidad

Es un producto elaborado a partir de musculo longitudinal (dorsal y ventral) de la especie *Trachurus picturatus murphyi*, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, sin vísceras, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, con o sin sal, en envase de hojalata sometido a un proceso térmico de esterilización.

N°	Bien a contratar	Cantidad
01	Filete de jurel en aceite Vegetal	302 Latas

1.2 Características Organolépticas

- **Apariencia del Producto:** Porciones de pescado en los que se mantiene la estructura original del musculo.
- **Apariencia del líquido de cobertura:** Aceite de color amarillo claro, transparente, contenido de agua no mayor del 8% del peso neto, de color claro y sin turbidez.
- **Color:** Pardo claro a oscuro.
- **Olor:** Característico de la especie, libre de olores extraños.
- **Sabor:** Agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños.
- **Textura:** Firme y consistente.

1.3 Características Físico-Químicas

CARACTERISTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales: -Aspecto y color -Medio de cobertura -Materias extrañas -Olor y sabor	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1 de la norma de la referencia	NTP 204.018.2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA



-Textura		PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS.
Calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.3 de la NTP de la referencia y lo correspondiente a la calidad extra.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera ¿ SANIPES. Autoridad nacional competente.	Manual ¿ Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación ¿ aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE y su modificatoria

1.4 Características microbiológicas

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
Prueba de esterilidad Comercial (*)	n	c	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente
	s	o		

Fuente. R.M. N° 591-2008/MINSA ¿Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad par los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano¿. Criterio XIX.1.

2. Presentación

Envase.

Lata de ½ Lb Tuna (170 gr).

Material: De hojalata con barniz interior sanitario incoloro y la parte exterior barniz aluminio específico para alimentos de baja acidez.

Tipo de sellado: En la parte superior e inferior del envase sellado herméticamente con doble cierre en los cabezales y con soldadura eléctrica en la costura lateral.

Presión de vacío: Garantizara un mínimo de 3° de mercurio (67.2 mm).

Envase	Peso Neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	N° de envases por caja
½ Lb Tuna (170 g) abre fácil	Mínimo 170 gr	Mínimo 115 gr	48

Embalaje: Cajas de cartón corrugado de 48 latas cada caja, resistente al manipuleo y transporte.

Importante

Presión al vacío: El proveedor deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.



Tipo de envase	Presión de vacío (*)	
	Altura < =2000 m.s.n.m. y/o Temperatura <=28° C	Altura > 2000 m.s.n.m. y/o Temperatura > 28° C
Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76.2 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12.7 mm Hg)

3. Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 040- 2001-PE, Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas.

- Nombre común del pescado y el tipo de producto.
- Contenido neto (peso neto) en gramos.
- Peso drenado (escurrido) en gramos.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora o distribuidora.
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- Identificación del lote, que también podría estar en el propio envase del producto.
- País de Origen en caso de importación.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Información Nutricional (opcional).
- Código de Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES.

4. Vida Útil

El filete de jurel en aceite Vegetal deberá tener una vida útil mínima de treinta y dos (32) meses contados a partir de la entrega del producto en los almacenes del PCA.

5. Transporte

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.

6. Lugar y Plazo de Ejecución

El Total de 302 latas de filete de jurel en aceite Vegetal, se realizará en (01) UNA entrega o remesa, según cuadro siguiente:

ENTREGA	CANTIDAD (Latas de 170 gr.)	FECHA DE ENTREGA
UNICA ENTREGA	302	No mayor a cinco días después de firmado el contrato o notificación de la orden de compra

7. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

Medidas de control durante la ejecución contractual

Al momento de la entrega del producto el Proveedor deberá adjuntar los respectivos certificados de calidad o informe de ensayo en fotocopia simple que confirmen que el producto entregado Filete de jurel en aceite Vegetal es apto para el consumo humano.



IV	<p>GARANTÍA COMERCIAL</p> <p>El contratista deberá brindar una garantía sobre los bienes ofertados mínima de 12 meses contados a partir de la entrega del producto</p>						
V	<p>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</p> <ul style="list-style-type: none"> • El proveedor deberá contar con RNP en bienes • El proveedor deberá contar con ruc activo y habido • El proveedor no deberá encontrarse impedido ni inhabilitado de contratar con el estado • Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera ¿ SANIPES, según el Decreto Supremo N° 0122013-PRODUCE. • Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera ¿ SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 0402001-PE, y sus modificatorias. • Copia simple del certificado de Servicios de Saneamiento Ambiental, emitido por una empresa o entidad de competencia (Minsa) para realizar el servicio, en el establecimiento o planta donde se elaboran y almacenan los productos, donde certifique haber realizado los siguientes tratamientos: desinsectación, desratización y desinfección; limpieza de ambientes, limpieza y desinfección de reservorios de agua. La empresa o entidad que emita la certificación deberá estar autorizada por la autoridad de salud (adjuntar copia de resolución o constancia de autorización respectiva) según las condiciones establecidas en el Decreto Supremo N° 022-2001-SA y Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM. <p>Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto contratado. En caso el postor no sea el fabricante de los productos ofertados y entendiéndose que en este proceso de selección se exige la presentación de documentos relativos a los productos ofertados, los mismos que tienen carácter de obligatorio, además que estos documentos son de uso exclusivo de sus propietarios, se requiere que los postores presenten la respectiva declaración jurada en la que señalan que y para el presente procedimiento de selección cuenten con autorización del o de los titulares de dichos documentos dirigido al órgano encargado de las contrataciones haciendo referencia al tipo y número del presente procedimiento de selección en el cual les autorice a utilizar los documentos. Esta declaración jurada debe estar suscrita y sellada por el representante legal dueño de los documentos y deberá parte de la oferta del postor. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos en razón del artículo 26 del D.S. N° 012-2013-PRODUCE.</p>						
VI	<p>LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN</p> <p>Lugar El producto deberá ser entregado en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Talara, sitio San Pedro Av. 9 de Octubre cono norte, de Lunes a Viernes de 8:00 am a 3:00 pm.</p> <p>Plazo El Total de 302 latas de filete de jurel en aceite Vegetal, se realizará en (01) UNA entrega o remesa, según cuadro siguiente:</p> <table border="1" data-bbox="316 1458 1347 1771"> <thead> <tr> <th data-bbox="316 1458 660 1559">Nro</th> <th data-bbox="660 1458 1003 1559">Entregable</th> <th data-bbox="1003 1458 1347 1559">Contenido del Entregable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="316 1559 660 1771">1</td> <td data-bbox="660 1559 1003 1771">Primera entrega correspondiente al 100% del total de los bienes el cual deberá ser entregado en un plazo máximo de (consignar plazo en letras y números) días calendario, el cual se contabiliza a partir del día siguiente de notificada la orden de compra</td> <td data-bbox="1003 1559 1347 1771">El contratista deberá realizar la entrega del 100% de los bienes señalados en la Clausula III CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS de las presentes especificaciones técnicas.</td> </tr> </tbody> </table>	Nro	Entregable	Contenido del Entregable	1	Primera entrega correspondiente al 100% del total de los bienes el cual deberá ser entregado en un plazo máximo de (consignar plazo en letras y números) días calendario, el cual se contabiliza a partir del día siguiente de notificada la orden de compra	El contratista deberá realizar la entrega del 100% de los bienes señalados en la Clausula III CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS de las presentes especificaciones técnicas.
Nro	Entregable	Contenido del Entregable					
1	Primera entrega correspondiente al 100% del total de los bienes el cual deberá ser entregado en un plazo máximo de (consignar plazo en letras y números) días calendario, el cual se contabiliza a partir del día siguiente de notificada la orden de compra	El contratista deberá realizar la entrega del 100% de los bienes señalados en la Clausula III CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS de las presentes especificaciones técnicas.					



VII	<p>CONFORMIDAD</p> <p>1. Área que recepcionará y brindará la conformidad La recepción estará a cargo del responsable del almacén del Programa de Complementación Alimentaria y el encargado de control de calidad quien verificará la documentación y buena calidad del producto de acuerdo a los términos señalados en la etapa contractual, debiendo emitir la conformidad. De existir observaciones, se suscribirá la respectiva Acta, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor diez (10) días calendarios para la subsanación (Art. 168 del Reglamento de la LCE), dependiendo de la complejidad; en caso el Contratista no cumpliera a cabalidad con la subsanación, la Entidad aplicará la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar. La recepción conforme LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, por el periodo no menor a 1 (un) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD (Artículo 40 Ley de Contrataciones del Estado).</p> <p>Las áreas que brindarán la conformidad son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programa de Complementación Alimentaria, previo informe del encargado de Control de Calidad. • Subgerencia de Programas Sociales • Gerencia de Desarrollo Económico e Inclusión Económico. <p>2. Pruebas o ensayos para la conformidad del bien El control de calidad estará a cargo del Programa de Complementación Alimentaria a través del encargado de control de calidad, quien verificará el etiquetado, peso, lote, envase, fecha de vencimiento, además realizará las pruebas físicas y organolépticas suficientes y emitirá su informe de conformidad aceptando o no el producto.</p> <p>El proveedor tendrá que entregar el certificado de conformidad o informe de ensayo en fotocopia simple de los requisitos microbiológicos, organolépticos y fisicoquímico del producto (de corresponder y de acuerdo al producto). El costo que demande la certificación será asumida por el proveedor.</p>
VIII	<p>FORMA Y CONDICIONES DE PAGO</p> <p>La ENTIDAD paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles</p> <p>La ENTIDAD realiza el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en soles en un pago único, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente. Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la ENTIDAD debe contar con la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Documento en el que conste la conformidad de la prestación efectuada • Orden de compra • Factura • Guía de remisión de los bienes en la que se debe acreditar la recepción del bien por parte de LA ENTIDAD • Acta de verificación de bienes (de corresponder) <p>En caso de retraso en el pago por parte de la ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tiene derecho al pago de intereses legales</p>
IX	<p>RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR</p> <p>El proveedor es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del bien ofertado por un plazo de 01 año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.</p>
X	<p>PENALIDADES POR MORA</p> <p>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. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula: Penalidad diaria = 0.10 x monto F x plazo en días</p> <p>Donde F = 0.40</p> <p>Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, a la ejecución total de la prestación o a la obligación parcial, de ser el caso, que fuera materia de retraso. Se considera justificado el retraso, cuando el contratista acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo.</p>




XI	<p>OTRO TIPO DE PENALIDADES</p> <p>Serán las que establezca la Ley N° 30225 ¿ Ley de Contrataciones del Estado y su modificatoria, su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 344 ¿ 2018 ¿ EF y sus modificatorias.</p>
XII	<p>RESOLUCIÓN CONTRACTUAL</p> <p>Se resolverá la Orden de Compra en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Por acumulación del monto máximo de la penalidad por mora o por el monto máximo para otras penalidades, en la ejecución de la prestación a su cargo. 2. Caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite la continuación del contrato. 3. Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible al contratista. 4. Hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, de supuesto distinto al caso fortuito o fuerza mayor, no imputable a ninguna de las partes, que imposibilite la continuación del contrato. 5. Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno. 6. Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante las etapas de actuaciones preparatorias y ejecución contractual. <p>La Municipalidad Provincial de Talara puede resolver el contrato sin requerir previamente el cumplimiento al contratista, cuando se deba a la acumulación del monto máximo de penalidad por mora u otras penalidades, cuando la situación de incumplimiento no pueda ser revertida, en caso fortuito o fuerza mayor, cuando se detecte de manera sustentada que el contratista ha presentado información falsa a la entidad o cuando se haya detectado que el contratista se encuentre impedido de contratar con el estado. En estos casos, la comunicación al contratista mediante carta será suficiente para la resolución del contrato, previa opinión legal e informe emitido por el área usuaria.</p>
XIII	<p>SANCIONES</p> <p>El contratista se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, siendo aplicable lo previsto en el artículo 87° de la Ley N°32069 ¿Ley General de Contrataciones Publicas¿</p>
XIV	<p>OBLIGACIÓN ANTICORRUPCIÓN</p> <p>A la suscripción del contrato o de la formalización de la Orden, el Contratista declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, al (los) evaluador (es) del proceso de contratación o cualquier servidor de la Municipalidad provincial de Talara.</p> <p>Asimismo, el Contratista se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente. Aunado a ello, el Contratista se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito.</p> <p>En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.</p> <p>Adicionalmente, el Contratista se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con la Municipalidad provincial de Talara.</p> <p>Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.</p> <p>Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en este acápite, durante la ejecución contractual, otorga a la Municipalidad provincial de Talara el derecho de resolver total o parcialmente el contrato.</p>
XV	<p>SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS</p> <p>Todos los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación de la presente contratación, son resueltos mediante trato directo o conciliación.</p>



XVI	<p>GESTIÓN DE RIESGOS</p> <p>Existe riesgo bajo, de que el contratista incumpla con la entrega de los bienes de acuerdo a las características técnicas establecidas en las presentes especificaciones técnicas; para lo cual como medida de prevención el área usuaria realizará la revisión y verificación de los bienes entregados previo a la emisión de la conformidad; es importante precisar que dicha verificación no enerva bajo ninguna circunstancia la responsabilidad del contratista en el caso de vicios ocultos que pudieran producirse.</p> <p>Las partes realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente documento, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de riesgos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.</p>
-----	---

Firma del solicitante


 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TALARA

 Lic. Lucero Galán Mejía
 SUB GERENTE PROGRAMAS SOCIALES

 Firma del Jefe del Área Usuaría