

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

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



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

[Handwritten signature in blue ink]

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	Importante • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminado la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

Los textos adjuntos deben ser elaborados en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Norma: 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	Simple
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer énfasis en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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



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

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2024-GRC-CS-1

PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE BIENES ADQUISICIÓN DE PESCADO
FRESCO ENTERO CON FICHA TECNICA INCLUIDA EN EL
LBSC PARA LA ACTIVIDAD "ASISTENCIA SOCIAL A
FAMILIAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD DE LA
PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO" DE LA
OFICINA DE DESARROLLO SOCIAL, POBLACIÓN E
IGUALDAD DE OPORTUNIDADES, VIVIENDA Y
SANEAMIENTO**

W

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 INDECOP, 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 INDECOP 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 INDECOP el acceso a la información referida a las contrataciones del Estado que sea requerida, prestar testimonio o absolución de posiciones que se requieran, entre otras formas de colaboración





SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

4.
J
R

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 entienda que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 344-2016-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.mp.gob.pe.
- Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Cómo participar en un proceso de Subasta Inversa Electrónica (SEACE v3.0)" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.
- En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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



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

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

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

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

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

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

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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



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

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

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

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

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

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

- Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.
- A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura *in loco* de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copias 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 cubren 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 5) 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 presentan 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 garantado 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 deba 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 38 de la Ley y 171 del Reglamento, debiendo repetir contra los responsables de la demora injustificada.

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO
RUC N° : 20505703554
Domicilio legal : AV. ELMER FAUCETT N° 3970, CALLAO - CALLAO
Teléfono: 575-5533, ANEXO N° 1176
Correo electrónico: : procesosgorecallao2024@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de la Adquisición de PESCADO FRESCO entero con ficha técnica incluida en el LBSC para la actividad "ASISTENCIA SOCIAL A FAMILIAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD DE LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO" de la Oficina de Desarrollo Social, Población e Igualdad de Oportunidades, Vivienda y Saneamiento.

Item	Sub Item	Denominación del Bien	Versión	Resolución de aprobación	Unidad de medida	Cantidad Total
Único	1	Bonito entero refrigerado - Calidad A	4	R... N° 000133-2023-PERU COMPRAS-JEFATURA	Kilogramo	720.000
	2	Caballa entera refrigerado - Calidad A	4	R... N° 000133-2023-PERU COMPRAS-JEFATURA	Kilogramo	
	3	Jurel entero refrigerado - Calidad A	4	R... N° 000133-2023-PERU COMPRAS-JEFATURA	Kilogramo	

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 2 0046-2024-GRC/GA de fecha 14.05.2024

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

5.18 CANON, SOBRECANON, REGALIAS, RENTA DE ADUANAS Y PARTICIPACIONES.

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de A PRECIOS UNITARIOS, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar el monto de S/ 5.00 (cinco con 00/100 Soles), en la Unidad de Caja de la Oficina de Tesorería del Gobierno Regional del Callao y recogerlos en la Oficina de Logística (2do Piso), ambas oficinas ubicadas en la Av. Elmer Faucett N°3970 – Callao.

Importante

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

1.9. BASE LEGAL

- Ley N°31953 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024
- Ley N°31954 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto de Sector Público para el Año Fiscal 2024
- Decreto Supremo N° 011-79-VC.
- Texto Único Ordenado de la Ley N°30225. Ley de Contrataciones del Estado. Aprobado mediante Decreto Supremo N°082-2019-EF, y sus modificatorias
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N°30225, y sus modificatorias
- Directiva N°001-2011-EF/63.01, aprobada mediante Resolución Directoral N° 001-2017-EF/63.01 y modificatorias, que aprueba la Directiva para la Programación Multiannual en el Marco del Sistema Nacional de Programación Multiannual y Gestión de Inversiones.
- Ley N°27444, Ley de Procedimiento Administrativo General y modificatoria.
- Ley N°27806, Ley de Transparencia y de acceso a la Información Pública y modificatoria
- Ley N°29783 - Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo
- Decreto Supremo N°005-2012-TR que aprueba el Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo
- Decreto Legislativo N°635- Código Penal: Artículo 168º Inciso A - Atentado contra las condiciones de seguridad y salud en el trabajo
- Reglamento Nacional de Edificaciones aprobado con fecha 23 de mayo de 2006 y sus modificaciones vigentes.
- Ley N°27867 – Ley Orgánica de Gobiernos Regionales
- Ley N°27902 – Ley modificatoria de la Ley Orgánica de Gobiernos Regionales
- Decreto Supremo N°011-2006-VIVIENDA, Aprueban 86 Normas Técnicas del Reglamento Nacional de Edificaciones - RNE y sus modificatorias
- Decreto Supremo N°011-2018-TR, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo para el Sector Construcción.
- Directiva y Opiniones del OSCE

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



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1245, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE² y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

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

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

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

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

Importante

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

Advertencia

El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite "Documentación de presentación obligatoria" y "Documentación de presentación facultativa".

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

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

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

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

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

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



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 148 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) y en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulte 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 suma de los montos de los ítems adjudicados no supera 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 referendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁶.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Ventanilla de mesa de partes de la entidad (Unidad de Trámite Documentario), sito en la Av. Elmer Faucett N° 3970 – Callao, en el horario de 08.00 horas hasta las 16:30 horas.

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

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 25 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación. Asimismo, de acuerdo a lo previsto en el numeral 29.10 del mismo artículo, el requerimiento recoge las características técnicas ya definidas en la Ficha Técnica del Listado de Bienes y Servicios Comunes.

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación

Adquisición de PESCADO FRESCO ENTERO CON FICHA TECNICA INCLUIDA EN EL LBSC para la actividad "ASISTENCIA SOCIAL A FAMILIAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD DE LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO" de la Oficina de Desarrollo Social, Población e Igualdad de Oportunidades, Vivienda y Saneamiento.

Finalidad pública

El presente proceso se encuentra vinculado al siguiente objetivo y actividad estratégica:

Objetivo Estratégico Institucional OEI 05: Promover el desarrollo social en la población vulnerable

AEI.05. 02 Asistencia Social Humanitaria Oportuna a la Población Vulnerable.

2. Características del bien a contratar

Item	Sub Item	Descripción del Bien	Versión	Resolución de aprobación	Unidad de medida	Cantidad Total
Acarúncip	1	Bonito entero refrigerado - Calidad A	4	R.J. N.º 000133-2023-PERU COMPRAS-JEFATURA	Kilogramo	720,000
	2	Caballa entera refrigerado - Calidad A	4	R.J. N.º 000133-2023-PERU COMPRAS-JEFATURA	Kilogramo	
	3	Jurel entero refrigerado - Calidad A	4	R.J. N.º 000133-2023-PERU COMPRAS-JEFATURA	Kilogramo	

2.1 Características técnicas



Incluir aquí la Ficha Técnica del bien



FICHA TÉCNICA
PROPUESTA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : BONITO ENTERO REFRIGERADO – CALIDAD A
Denominación técnica : PESCADO BONITO FRESCO ENTERO – CALIDAD A
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el pescado de la especie *Sarda sarda*, sanamente apto para consumo humano que no ha recibido ningún tratamiento de conservación fuera del enfriamiento, al que no se le ha extraído las vísceras, con o sin branquias.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El bonito entero refrigerado – calidad A debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la cepa, típica, debe ser íntegro y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgastamientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales. El músculo debe estar firmemente adherido a la columna vertebral y debe presentar consistencia firme y elástica, las vísceras se deben presentar diferenciadas con color brillante y textura firme y las paredes abdominales se deben presentar sin daños y sin espinas desprendidas, según indican las normas 5.2.1, 5.2.2, 5.2.4 y 5.2.5 de la NTP 041.001:2019.

El bonito entero refrigerado – calidad A debe ser preservado de manera tal que mantenga temperaturas menores a 4 °C de acuerdo a lo señalado en el ítem 1 a del numeral 11.7 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Para regular la temperatura del pescado se rodeará con una cantidad adecuada y suficiente de hielo picado, almacenándolo en bandejas poco profundas, según lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52-2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS 1ª Edición.

El bonito entero refrigerado – calidad A debe presentar las siguientes características

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Color y aspecto	- Piel	- Irresistente, lamoso - Brillante - Color uniforme	NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos 3ª Edición
	- Mucosidad	- Mucus transparente y acuoso	
	- Ojos	- Córnulas - Córneas transparentes - Pupila negra y brillante	
	- Branquias	- Color vivo - Color uniforme a rojo sangre - Brillante - Mucus ausente o trazos de agua limpia	

* El hielo utilizado en las actividades pesqueras debe ser elaborado con agua limpia y cumplir con la normativa vigente establecida por la Autoridad competente y debe ser manipulado y almacenado en condiciones sanitarias que eviten su contaminación, según lo establecido en el artículo 12 del Reglamento Sectorial de inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	- Músculo	- Azulado - Rojo brillante o rosado - Translúcido - Liso - Brilloso	
Olor		- Algas marinas - Aire cargado - Pescado mojado - Ligero olor metálico - A pepino o melón - A carne roja (sangre) - A todo	
Tactura del músculo		- Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente	
Tamaño mínimo (cm)		Longitud a la horquilla de 46 cm (tolerancia máxima 20%)	Resolución Ministerial N° 200-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos a inventariados, y sus modificatorias.
INOCUIDAD		Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - Sanpes, autoridad nacional competente ² .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna

2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados deben proteger a los productos hidrobiológicos de la deshidratación y la contaminación y ser de materiales resistentes, que no alteren las características sensoriales ni introduzcan sustancias tóxicas o nocivas, según lo indicado en el artículo 50 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte del pescado deben ser de materiales impermeables, resistentes, no corrosivos, que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias tóxicas, y tener superficies lisas fáciles de limpiar y desinfectar. Asimismo, el diseño debe ser tal que permita manipular y acondicionar convenientemente los recursos y productos hidrobiológicos para evitar daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso decaese sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; asimismo debe presentar drenajes adecuados a fin de que el agua de fusión del hielo no se acumule, según lo indicado en los numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 de la Sección I del ANEXO III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

² Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30050, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402



Preciación 2: La entidad deberá indicar en las bases el envase para recibir el pescado; por ejemplo: tafe plástica, caja térmica, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

Los envases de bonito entero refrigerado - calidad A deben asegurar la rastreabilidad del bien. Para ello, el sistema de rastreabilidad de los recursos y productos hidrobiológicos debe incluir como mínimo los registros de información respecto al nombre o denominación del proveedor y comprador, dirección del proveedor, tipo y cantidad de recursos y productos hidrobiológicos comprados y vendidos, fecha de recepción y comercialización, según lo establecido en el numeral 2.5 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Preciación 3: No aplica.

2.4 Inerte
No aplica.

Preciación 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CABALLA ENTERA REFRIGERADA - CALIDAD A
Denominación técnica : PESCADO CABALLA FRESCO ENTERO - CALIDAD A.
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el pescado de la especie *Scomber sp.*, simultáneamente apto para consumo humano que no ha recibido ningún tratamiento de conservación fuera del enfriamiento, al que no se le ha extraído las vísceras, con o sin bránquias.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

La caballa entera refrigerada - calidad A debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, debe ser limpia y fresca, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anómalas, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de plenas anormales. El músculo debe estar firmemente adherido a la columna vertebral y debe presentar consistencia firme y elástica, las vísceras se deben presentar diferenciadas con color brillante y textura firme y las paredes abdominales se deben presentar sin daños y sin espinas desprendidas, según indican los numerales 5.2.1, 5.2.2, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 041.001.2019.

La caballa entera refrigerada - calidad A debe ser preservada de manera tal que mantenga temperaturas menores a 4 °C de acuerdo a lo señalado en el Anexo B del numeral 11.7 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuicultura, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Para regular la temperatura del pescado se rodeará con una cantidad adecuada y suficiente de hielo picado, almacenándolo en bandejas poco profundas, según lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CÓDEX CAGRPC 52.2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS, 1ª Edición.

La caballa entera refrigerada - calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Color y aspecto	- Piel	- Hídrica, tersa y elástica - Brilante - Color uniforme	NTP 041.001.2019 PESCADO FRESCO Requisitos, 3ª Edición
	- Mucosidad	- Mucos transparente y elástico	
	- Ojos	- Convexos - Córneas transparentes - Pupila negra y brillante	
	- Branquias	- Color vivo - Color uniforme a rojo sangre - Brillantes - Mucos ausente o trazos de agua limpia	

¹ El hielo utilizado en las actividades pesqueras debe ser elaborado con agua limpia y cumplir con la normativa vigente establecida por la Autoridad competente y debe ser manipulado y almacenado en condiciones sanitarias que eviten su contaminación, según lo establecido en el artículo 12 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuicultura, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.



CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	- Músculo	- Azulado - Rojo brillante o rosado - Translúcido - Liso - Brilloso	
Olor		- Aguas marinas - Aire oceánico - Puesto mojado - Ligeros olores específicos - A pepino o melón - A carne roja (sangre) - A lodo	
Textura del músculo		- Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente	
Tamaño mínimo (cm)		Longitud a la horquilla de 29 cm (tolerancia máxima 30%)	Resolución Ministerial N° 209-2001-PE, Aprueban relación de listas mínimas de captura y tolerancias máximas de ejemplares juveniles de principales peces marinos e Invertebrados, y sus modificatorias.
INOCUIDAD		Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - Sempeps, autoridad nacional competente ²	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° 057-2018-SANPEPS-DE, y su modificatoria

Presición 1: Misure

2.2 Envase y embalaje

Los envases empleados deben proteger a los productos hidrobiológicos de la deshidratación y la contaminación y ser de materiales resistentes, que no alteren las características sensoriales ni transmitan sustancias tóxicas o nocivas, según lo indicado en el artículo 50 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte del pescado deben ser de materiales impermeables, resistentes, no corrosibles, que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias tóxicas, y tener superficies lisas fáciles de limpiar y desinfectar. Asimismo, el diseño debe ser tal que permita manipular y acondicionar convenientemente los recursos y productos hidrobiológicos para evitar daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; asimismo debe presentar drenajes adecuados a fin de que el agua de fusión del hielo no se acumule, según lo indicado en los numerales 3.1, 3.2, 3.3 y 3.4 de la Sección I del ANEXO III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

² Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30002, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada por el Decreto Legislativo N° 1409

Handwritten signatures and initials in blue ink.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el envase para recibir el pescado; por ejemplo: Jaba plástica, caja térmica, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la preservación de posturas.

2.3 Rotulado

Los envases de caballa envasa refrigerada - calidad A deben asegurar la rastreabilidad del bien. Para ello, el sistema de rastreabilidad de los recursos y productos hidrobiológicos debe incluir como mínimo los registros de información respecto al nombre o denominación del proveedor y comprador, dirección del proveedor, tipo y cantidad de recursos y productos hidrobiológicos comprados y vendidos, fecha de recepción y comercialización, según lo establecido en el numeral 2.3 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Precisión 3: No aplica.

2.4 Inverso
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : JUREL ENTERO REFRIGERADO – CALIDAD A
 Denominación técnica : PESCADO JUREL FRESCO ENTERO – CALIDAD A
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Es el pescado de la especie *Trachurus picturatus murphyi*, sanitariamente apto para consumo humano que no ha recibido ningún tratamiento de conservación fuera del refrigeramiento, el que no se le ha extraído las vísceras, con o sin branquias.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien:

El jurel entero refrigerado – calidad A debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, debe ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales. El músculo debe estar firmemente adherido a la columna vertebral y debe presentar consistencia firme y elástica, las vísceras se deben presentar diferenciadas con color brillante y textura firme y las paredes abdominales se deben presentar sin daños y sin espigas desprendidas, según indican los numerales 5.2.1, 5.2.2, 5.2.4 y 5.2.5 de la NTP 041 001:2019.

El jurel entero refrigerado – calidad A debe ser preservado de manera tal que mantenga temperatura menor a 4 °C de acuerdo a lo señalado en el literal a del numeral 11.7 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Para regular la temperatura del pescado se rotará con una cantidad adecuada y suficiente de hielo¹ picado, almacenándolo en bandejas poco profundas, según lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODIX CAG/ROP 52:2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS 1ª Edición.

El jurel entero refrigerado – calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Color y aspecto	- Piel	- Iridiscente, lamelada - Brillante - Color uniforme	NTP 041 001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición
	- Mucosidad	- Mucos transparente y elástico	
	- Ojos	- Convexos - Córnea transparente - Pupila negra y brillante	
	- Branquias	- Color vivo - Color uniforme a rojo anaranjado - Brillante - Mucos ausente o trazos de agua limpia	

¹ El hielo utilizado en las actividades pesqueras debe ser elaborado con agua limpia y cumplir con la normativa vigente establecida por la Autoridad competente y debe ser empacado y almacenado en condiciones sanitarias que eviten su contaminación, según lo establecido en el artículo 12 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	Músculo	- Azulado - Rojo brillante o rosado - Translúcido - Liso - Brilloso	
Olor		- Algas marinas - Alga osélica - Piel rojeda - Ligertamente metálico - A pepino o melón - A carne roja (sangre) - A todo	
Textura del músculo		- Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente	
Tamaño mínimo (cm)		Longitud total de 31 cm (tolerancia máxima 30%)	Resolución Ministerial N° 209-2001-PE. Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e Invertebrados, y sus modificaciones.
INOCUIDAD		Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - Sanipes, autoridad nacional competente ² .	Manual Indicaciones sanitarias 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.

Previsión 1: Ninguna.

2.2 Envases y/o embalaje

Los envases empleados deben proteger a los productos hidrobiológicos de la deshidratación y la contaminación y ser de materiales resistentes, que no ofrezcan las características sensoriales ni transmitan sustancias tóxicas o nocivas, según lo indicado en el artículo 50 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte del pescado deben ser de materiales impermeables, resistentes no corrosivos, que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias tóxicas, y tener superficies lisas fáciles de limpiar y desinfectar. Asimismo, el diseño debe ser tal que permita manipular y acondicionar convenientemente los recursos y productos hidrobiológicos para evitar daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado, asimismo debe presentar drenajes adecuados a fin de que el agua de fusión del hielo no se acumule, según lo indicado en los numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 de la Sección I del ANEXO III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

² Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1802.



Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el envase para recibir el pescado: por ejemplo: jata plástica, caja térmica, entre otras, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la pluralidad de postores

2.3 Rotulado

Los criveses de jurat entero refrigerado – calidad A deben asegurar la rastreabilidad del bien. Para ello, el sistema de rastreabilidad de los recursos y productos hidrobiológicos debe incluir como mínimo los registros de información respecto al nombre o denominación del proveedor y comprador, dirección del proveedor, tipo y cantidad de recursos y productos hidrobiológicos comprados y vendidos, fecha de recepción y comercialización, según lo establecido en el numeral 2.3 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Precisión 3: No aplica.

2.4 Insumo
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

Importante

Incluir la Ficha Técnica del bien objeto de la contratación. Para dicho efecto acceder al Listado de Bienes y Servicios Comunes a través del SEACE, debiendo verificar que corresponda a la versión vigente de uso obligatorio a la fecha de convocatoria.

2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1 Envase

Envase y/o embalaje

Los envases empleados deben proteger a los productos hidrobiológicos de la deshidratación y la contaminación y ser de materiales resistentes, que no alteren las características sensoriales ni transmitan sustancias tóxicas o nocivas, según lo indicado en el artículo 50 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte del pescado deben ser de materiales impermeables, resistentes, no corrosibles, que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias tóxicas, y tener superficies lisas fáciles de limpiar y desinfectar. Asimismo, el diseño debe ser tal que permita manipular y acondicionar convenientemente los recursos y productos hidrobiológicos para evitar daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; asimismo debe presentar drenajes adecuados a fin de que el agua de fusión del hielo no se acumule, según lo indicado en los numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 de la Sección I del ANEXO III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Precisión 2 La entidad deberá indicar en las bases el envase para recibir el pescado; por ejemplo: jaba plástica, caja térmica, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Precisión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede indicar las características del envase. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descrites en la ficha técnica.

2.2.2 Embalaje

Envase y/o embalaje

Los envases empleados deben proteger a los productos hidrobiológicos de la deshidratación y la contaminación y ser de materiales resistentes, que no alteren las características sensoriales ni transmitan sustancias tóxicas o nocivas, según lo indicado en el artículo 50 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte del pescado deben ser de materiales impermeables, resistentes, no corrosibles, que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias tóxicas, y tener superficies lisas fáciles de limpiar y desinfectar. Asimismo, el diseño debe ser tal que permita manipular y acondicionar convenientemente los recursos y productos hidrobiológicos para evitar daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; asimismo debe presentar drenajes adecuados a fin de que el agua de fusión del hielo no se acumule, según lo indicado en los numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 de la Sección I del ANEXO III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.



Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el envase para recibir el pescado; por ejemplo: jaba plástica, caja térmica, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Precisión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede incluir otra información que considere del embalaje. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

2.2.3 Rotulado

Los envases de bonito entero refrigerado – calidad A deben asegurar la rastreabilidad del bien.

Para ello, el sistema de rastreabilidad de los recursos y productos hidrobiológicos debe incluir como mínimo los registros de información respecto al nombre o denominación del proveedor y comprador, dirección del proveedor, tipo y cantidad de recursos y productos hidrobiológicos comprados y vendidos, fecha de recepción y comercialización, según lo establecido en el numeral 2.3 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Los envases de caballa entera refrigerada – calidad A deben asegurar la rastreabilidad del bien.

Para ello, el sistema de rastreabilidad de los recursos y productos hidrobiológicos debe incluir como mínimo los registros de información respecto al nombre o denominación del proveedor y comprador, dirección del proveedor, tipo y cantidad de recursos y productos hidrobiológicos comprados y vendidos, fecha de recepción y comercialización, según lo establecido en el numeral 2.3 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Los envases de jurel entero refrigerado – calidad A deben asegurar la rastreabilidad del bien.

Para ello, el sistema de rastreabilidad de los recursos y productos hidrobiológicos debe incluir como mínimo los registros de información respecto al nombre o denominación del proveedor y comprador, dirección del proveedor, tipo y cantidad de recursos y productos hidrobiológicos comprados y vendidos, fecha de recepción y comercialización, según lo establecido en el numeral 2.3 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Precisión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede incluir otra información que considere sobre el rotulado. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

Advertencia

Solo se pueden realizar precisiones que se indiquen en la ficha técnica.

Handwritten signature and scribbles in the bottom left corner.

3. Condiciones de los bienes a contratar

Indicar las demás condiciones en las que debe ejecutarse la contratación, las cuales no deben desnaturalizar lo establecido en la ficha técnica del bien.

3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.1.1 Lugar de entrega

Los lugares de entrega de los productos se llevarán a cabo dentro de los límites jurisdiccionales de los distritos de Ventanilla y Mi Perú de la Provincia Constitucional del Callao, en puntos y/o ubicaciones dispuestas por el área usuaria acorde al cronograma de entrega, horario y cantidades.

En un lapso no mayor a 2 días calendario posteriores a la firma del contrato el área usuaria notificará al contratista la lista aprobada de los lugares de entrega definidos, así mismo mantendrá comunicación constante con el contratista con el fin de no afectar el flujo de entregas dispuesto.

3.1.2 Plazo de entrega

Los bienes se entregarán en el plazo de acuerdo al cronograma tentativo contemplado en el numeral XIII. El Contratista deberá iniciar con la entrega de los bienes de la presente convocatoria a los cinco (05) días calendario, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato, hasta el agotamiento de estos de acuerdo con el cronograma indicado por el área usuaria, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

El proveedor será responsable de entregar los bienes en los puntos establecidos por el área usuaria, hasta cumplir las cantidades diarias, una vez suscito el contrato.

En caso el contratista entregue los bienes fuera del plazo previsto, se le aplicará la penalidad por cada día de retraso.

Importante

En el caso de suministro de bienes consignar el cronograma de entregas, el cual debe señalar la periodicidad de las entregas, de acuerdo al objeto de la convocatoria (por ejemplo, puede establecerse fechas fijas, semanales, quincenales o mensuales).

3.2 Forma de entrega

3.2.1 Forma de entrega

El contratista será responsable de entregar los productos solicitados en entregas interdiarias, según requerimiento del área usuaria y hasta cumplir con la cantidad total de los productos requeridos.

Es preciso indicar que las entregas interdiarias de los productos se llevarán a cabo durante 2 lapsos horarios, en donde el área usuaria gestionará la entrega directa hacia los beneficiarios en los puntos o ubicaciones dispuestos por la misma. Por tal motivo, el contratista deberá tomar las medidas necesarias a fin de proveer la logística y personal necesario para atender lo indicado, sin afectar el flujo de la prestación y lo solicitado por el área usuaria.



En ese sentido se procede a indicar el cronograma de entrega de los productos, detallando el día y cantidades a considerar.

Según cronograma tentativo de entrega, capítulo XIII de las ET.

3.2.2 Métodos de muestreo, ensayos o pruebas para la conformidad de los bienes

Método de muestreo

Según lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP 041.001 2019 PESCADO FRESCO. Requisitos 3ª Edición.

Ensayos o pruebas

Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 041.001 2019 PESCADO FRESCO. Requisitos 3ª Edición.

Para el análisis de presencia de parásitos, utilizar la NTP 102.001:2018 PESCADOS

Método de ensayo para la detección de parásitos visibles en músculo de pescado. 1ª Edición, cuando corresponda.

Advertencia

Solo incluir los métodos de muestreo, ensayos o pruebas así como los certificados de conformidad o certificados de inspección u otras certificaciones previstas en la sección II o III, de los Documentos de Información Complementaria, según corresponda al bien materia de contratación.

Para mayor información sobre los Documentos de Información Complementaria ingresar al siguiente link: <https://www.perucorpras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>

4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1 Adelantos

No corresponde

4.2 Conformidad de los bienes

La recepción será otorgada por el área usuaria y la conformidad será otorgada por el área usuaria en el plazo máximo 7 días de producida la recepción total.

La conformidad del bien se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por la Oficina de Desarrollo Social, Población e Igualdad de Oportunidades, Vivienda y Saneamiento del Gobierno Regional del Callao, dentro de los siete (07) días calendario posteriores al plazo de entrega.

De existir observaciones, LA ENTIDAD debe comunicar las mismas a EL CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (02) ni mayor de ocho (08) días, dependiendo de la complejidad. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede resolver la ORDEN DE COMPRA, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan, 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 otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la adquisición, aplicándose las penalidades respectivas

4.3 Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos parciales.

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

- Recepción del área usuaria.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada
- Comprobante de pago.
- **Gua de remisión con la firma del RESPONSABLE DE ALMACEN.**

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la entidad (Unidad de Trámite Documentario), sito en la Av. Elmer Faucett N° 3970 – Callao, en el horario de 08:00 horas hasta las 16:30 horas.

4.4 Reajuste de los pagos

No corresponde

Advertencia

Este acápite sólo puede ser incluido en el caso de ejecución periódica o continuada de bienes, cuando la entidad considere el reajuste de los pagos, según lo previsto en el artículo 38 del Reglamento

4.6 Otras penalidades aplicables

No corresponde

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras 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.



4.6 Responsabilidad por vicios ocultos

El CONTRATISTA es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

4.7 Condiciones de los consorcios

No corresponde

Número máximo de consorciados	de	No corresponde
Porcentaje mínimo de participación consorciado	de cada	No corresponde

4.8 Otras condiciones, según el objeto contractual, de ser el caso.

Advertencia

En caso de digitalización o escaneo del requerimiento, este debe efectuarse del documento original a efectos que la información sea completamente legible



ADJUNDA, SEGÚN: ANEXO 8: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL AREA USUARIA

CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁷

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

Para producto nacional:

Copia simple del Protocolo Técnico de Habilidadación de Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPA), muelle o sistemas de descarga, según corresponda, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

O

Copia simple del Protocolo Técnico de Habilidadación Sanitaria de planta de procesamiento industrial o planta de procesamiento primario o artesanal, según corresponda, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

Copia simple del Protocolo Técnico de Habilidadación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados), otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

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

Copia simple del Protocolo Técnico de Habilidadación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

Para producto importado:

Copia simple del Protocolo Técnico de Habilidadación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

Copia simple del Protocolo Técnico de Habilidadación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

Para acceder a los documentos de información complementaria ingresar según el rubro al que pertenece el bien objeto de la contratación:

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO
Alimentos, bebidas y productos de tabaco https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf
Combustibles, aditivos para combustibles, lubricantes y materiales anticorrosivos https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf
Componentes y suministros de construcciones, estructuras y obras https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf
Componentes y suministros de fabricación https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf
Componentes, equipos y sistemas de acondicionamiento y de distribución https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf

⁷ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.



DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

Electrodomésticos, productos electrónicos, enseres, ropa de cama, toallas y otros accesorios

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf>

Equipos, accesorios y suministros médicos

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf>

Material, accesorios y suministros de plantas y animales vivos

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf>

Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf>

Medicamentos y productos farmacéuticos

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf>

Productos para el cuidado personal, equipaje y vestimenta

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-010-2016.pdf>

Productos químicos, bio-químicos y gases industriales

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-013-2016.pdf>

Suministros y equipo de Limpieza

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-014-2016.pdf>

Suministros, componentes y accesorios eléctricos y de iluminación

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-015-2016.pdf>

Advertencia

La Entidad puede incluir requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los Documentos de Información Complementaria aprobados por PERÚ COMPRAS, solo si posteriormente a la fecha de publicación o actualización de dichos documentos se ha emitido alguna norma de cumplimiento obligatorio que exija al proveedor contar con determinada habilitación legal para ejecutar la actividad económica materia de contratación.

No debe exigirse la presentación de documentos para acreditar requisitos que no deriven de alguna norma que resulte aplicable específicamente al objeto materia de la contratación, como la inscripción en el Registro Único de Contribuyentes, en el Registro Nacional de Proveedores, vigencia de poder, entre otros documentos.

4.2. Requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los documentos de información complementaria:

En caso se determine que adicionalmente se debe considerar otros requisitos de habilitación, consignar lo siguiente:

No corresponde

Advertencia

En caso de digitalización o escaneo del requerimiento, este debe efectuarse del documento original a efectos que la información sea completamente legible.

7

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

Dependiendo del objeto del contrato, de resultar indispensable, puede incluirse cláusulas adicionales a la adecuación de las propuestas en el presente documento, las que en ningún caso pueden contemplar disposiciones contrarias a la normativa vigente ni a su sustrato en este capítulo.

Consta por el presente documento, la contratación de Adquisición de PESCADO FRESCO ENTERO CON FICHA TECNICA INCLUIDA EN EL LBSC para la actividad "ASISTENCIA SOCIAL A FAMILIAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD DE LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO" de la Oficina de Desarrollo Social, Población e Igualdad de Oportunidades, Vivienda y Saneamiento, que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....] debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el [CONSIGNAR EL ÓRGANO A CARGO DEL PROCEDIMIENTO, ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN] adjudicó la buena pro de la SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 0002-2024-GRC-CS-1 para la contratación de Adquisición de PESCADO FRESCO ENTERO CON FICHA TECNICA INCLUIDA EN EL LBSC para la actividad "ASISTENCIA SOCIAL A FAMILIAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD DE LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO" de la Oficina de Desarrollo Social, Población e Igualdad de Oportunidades, Vivienda y Saneamiento, a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la contratación de la Adquisición de PESCADO FRESCO ENTERO CON FICHA TECNICA INCLUIDA EN EL LBSC para la actividad "ASISTENCIA SOCIAL A FAMILIAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD DE LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO" de la Oficina de Desarrollo Social, Población e Igualdad de Oportunidades, Vivienda y Saneamiento.

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 PAGO*

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA O PAGOS PERIÓDICOS].

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



SEGÚN CORRESPONDA], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emita en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO]

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por el concepto, monto y vigencia siguiente:

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en el caso de contratos periódicos de suministro de bienes, si el postor ganador de la licitación 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 superé 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 DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por Oficina de Desarrollo Social, Población e Igualdad de Oportunidades, Vivienda y Saneamiento del Gobierno Regional del Callao, dentro de los siete (07) días calendario posteriores al plazo de entrega.

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 pase al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{D \times 10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Donde:

- F = 0.26 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 al numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto e penalizar, conforme al artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.



Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda, o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

Estos dos (2) tipos de penalidades puedan alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes podrá resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo legal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁹

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven

⁹ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias derivan de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁰.

¹⁰ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a <https://www.indaco.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



ANEXOS

ay

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0002-2024-GRC-CS-1
Presente -

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s):		
MYPE ¹¹		Si	No
Correo electrónico:			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹²

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

¹¹ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea/2-2> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la relación 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 140 del Reglamento.

¹² Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00) en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0002-2024-GRC-CS-1
 Presente.-

El que se suscribe [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad.

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social			
Domicilio Legal			
RUC	Teléfono(s) :		
MYPE ¹³	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁴	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social			
Domicilio Legal :			
RUC .	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁵	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones

¹³ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el RPYMPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-lnea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁴ Ibidem.

¹⁵ Ibidem.

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁶

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del representante
común del consorcio**

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

¹⁶ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000 00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra



ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0002-2024-GRC-CS-1
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° 0002-2024-GRC-CS-1
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el Capítulo III de la sección específica de las bases

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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





ANEXO N° 4

PRÓMESA DE CONSORCIO
(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0002-2024-GRC-CS-1
 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° 0002-2024-GRC-CS-1**.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

- a) Integrantes del consorcio
 - 1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]
 - 2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]
 - b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].
- Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

- 1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁷
 [DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]
 - 2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁸
 [DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]
- TOTAL OBLIGACIONES 100%¹⁹

Handwritten signature and blue ink scribbles.

¹⁷ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁸ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁹ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

af
CG
A



ANEXO N° 6

AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA SOLICITUD DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE COMUNICACIÓN

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0002-2024-GRC-CS-1
Presente.-

El que se suscribe, [.], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

- ✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.

ANEXO N° 7

PRECIO DE LA OFERTA
(EN CASO DE REDUCCIÓN DE LA OFERTA SEGÚN ART. 68 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0002-2024-GRC-CS-1
Presente -

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, luego de su solicitud de reducción de la oferta, declaro que mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo de la prestación a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto

"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]"



ANEXO N° 8: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

I. AREA USUARIA

Oficina de Desarrollo Social, Población e Igualdad de Oportunidades, Vivienda y Saneamiento.

II. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de **PESCADO FRESCO ENTERO CON FICHA TECNICA INCLUIDA EN EL LBSC** para la actividad: **"ASISTENCIA SOCIAL A FAMILIAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD DE LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO"** de la Oficina de Desarrollo Social, Población e Igualdad de Oportunidades, Vivienda y Saneamiento.

III. ANTECEDENTES

La Agenda para el Desarrollo Sostenible al 2030, contempla 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible-ODS, en los cuales considera el ODS 1, Fin de la Pobreza, establece como una de las metas lo siguiente: "1.3 Poner en práctica a nivel nacional sistemas y medidas apropiadas de protección social para todas y, para 2030, lograr una amplia cobertura de los pobres y los más vulnerables". Actualmente, en el Perú el sueldo mínimo vital es de S/ 1,025 y la canasta básica alimentaria por persona es de S/ 235 y por grupo familiar de 4 personas es de S/ 940 soles. Asimismo, se entiende a la vulnerabilidad como la situación de carencias y fragilidad de los hogares, por tanto, como "las características de una persona o grupo y su situación, influyen en su capacidad de anticipar, lidiar, resistir y recuperarse". En ese sentido, podemos inferir dos aspectos, interno y externo, que engloban en término vulnerabilidad. El primero es externo y se refiere a las contingencias o amenazas a las que están expuestas las poblaciones, hogares o personas. El segundo es interno y se refiere a las dificultades, indefensión o ausencia de medios para enfrentar las amenazas sin sufrir pérdidas o daños. En consecuencia, los grupos de personas u hogares de las poblaciones vulnerables, y los lugares geográficos donde se asientan son tienen mayor dificultad para sobrellevar.

Por otro lado, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura – FAO, de acuerdo a la información difundida en el "Estado de la inseguridad alimentaria y la nutrición en el mundo" – SOFI publicada durante el año 2022, el cual señala que el Perú cuenta con 16.6 millones de peruanos y peruanas en inseguridad alimentaria, es decir es el País con la Inseguridad Alimentaria más allá de Sudamérica, con más de la mitad de la población, un aumento vertiginoso nunca antes observado en el país. Antes de la pandemia, el Perú estaba por encima de los 8 millones de personas en esta condición. Eso quiere decir que con la COVID-19 se duplicó el número de personas que están en inseguridad alimentaria.

Este problema va de la mano con un aumento acelerado de la pobreza. Según el INEI, en 2019 el 20,2% de la población estaba en situación de pobreza; en 2020 aumentó a 30,1% y si bien en 2021 bajó a 25,9%, el Perú está lejos aún de niveles pre pandemia.

La mayoría de los indicadores de la inseguridad alimentaria están a alza, como la anemia, el sobrepeso y la obesidad, todo ello debido a que más de la mitad del país no puede acceder a una dieta saludable, la cual cuesta en el Perú \$ 3,26 dólares por persona al día. Esta situación no deja más alternativa que el consumo de alimentos ultra procesados con alto contenido de azúcar, sal y grasas saturadas perjudiciales para la salud.

La actual crisis mundial está empeorando la situación por cuenta de la inflación exagerada en los precios de los alimentos y combustibles, y la escasez de fertilizantes, que, sumado a los efectos palpables del cambio climático, no muestra visos de pronta o fácil solución, motivo por el cual la FAO expresa su profunda preocupación por la situación descrita que llama a la acción urgente y sostenida del Gobierno, la sociedad civil, el sector privado, los medios de comunicación, la academia y la cooperación internacional para frenar y revertir la altísima vulnerabilidad que enfrenta el país.

La propuesta de actividad busca contribuir la vulnerabilidad alimentaria de aquellas familias pertenecientes al distrito de Ventanilla, para lo cual se ha considerado orientarse a la población un producto rico en proteínas, vitaminas y minerales que aporte en su canasta básica alimentaria.

Ante lo expuesto, la Oficina de Desarrollo Social, Población e Igualdad de Oportunidades, Vivienda y Saneamiento, en el marco de sus competencias de superación de la pobreza, ha previsto intervenciones de corto plazo, para asistir a personas, hogares y comunidades

Handwritten signatures in blue ink.





proporcionando un apoyo especial a los que se encuentran en situación de pobreza y extrema pobreza mediante el fomento y promoción de hábitos de alimentación saludable, a través de estrategias que coadyuven al consumo de alimentos nutritivos.

IV. FINALIDAD PUBLICA

El presente proceso se encuentra vinculado al siguiente objetivo y actividad estratégica.

- Objetivo Estratégico Institucional OEI.05: Promover el desarrollo social en la población vulnerable
- AEI.05.02: Asistencia Social Humanitaria Oportuna a la Población Vulnerable

V. OBJETIVO GENERAL

Desarrollar acciones para la Adquisición de **PESCADO FRESCO ENTERO CON FICHA TECNICA INCLUIDA EN EL LBSC** para la actividad **"ASISTENCIA SOCIAL A FAMILIAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD DE LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO"** para la Oficina de Desarrollo Social, Población e Igualdad de Oportunidades, Vivienda y Saneamiento, a fin de contribuir en la reducción de indicadores desfavorables respecto a la nutrición poblacional con énfasis en niños y niñas de la Provincia Constitucional del Callao.

VI. OBJETIVO ESPECIFICO

Contratar una persona natural o jurídica que se encargue del suministro de **PESCADO FRESCO ENTERO CON FICHA TECNICA INCLUIDA EN EL LBSC** para el desarrollo de la actividad **"ASISTENCIA SOCIAL A FAMILIAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD DE LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO"** promovida por la Oficina de Desarrollo Social Población e Igualdad de Oportunidades, Vivienda y Saneamiento.

VII. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LA ADQUISICIÓN

La Oficina de Desarrollo Social, Población e Igualdad de Oportunidades, Vivienda y Saneamiento requiere el suministro de pescado entero refrigerado con ficha técnica incluido en el Estado de Bienes y Servicios Comunes (LBSC).

El contratista deberá asumir todos los gastos que implique lo solicitado, así mismo deberá contar con la logística y personal técnico idónea a fin de garantizar una adecuada y eficiente dotación de suministros requeridos, cumpliendo con las normas de seguridad y salud en el trabajo.

Se debe precisar que la cantidad total requerida de pescado entero refrigerado es de Setecientos veinte mil (720.000) kilogramos y que el tipo de pescado ofertado en base a su régimen de pesca estacionario y disponibilidad podrá ser: Bonito y/o Caballa y/o Jurel.

Item	Denominación del bien	Código CU35CO	Vered. "	Resolución de aprobación	Unidad de medida	Cantidad Total
1	Bonito entero refrigerado - Calidad A	5012153920379473	4	R.L. N° 000133-2023-PERU COMPRAS-JEFATURA	Kilogramo	720.000
2	Caballa entero refrigerado - Calidad A	5012153920379474	4	R.L. N° 000133-2023-PERU COMPRAS-JEFATURA	Kilogramo	
3	Jurel entero refrigerado - Calidad A	5012153920379475	4	R.L. N° 000133-2023-PERU COMPRAS-JEFATURA	Kilogramo	

*Se adjuntan Fichas Técnicas incluidas en el LBSC (Anexos desde el 01 al 03).

VIII. ENVASE Y/O EMBALAJE, ROTULADO Y PRESENTACIÓN

B.1. Envase y/o embalaje

Deberá cumplir con lo establecido en el numeral 2.2 de las fichas técnicas, en relación con el envase y/o embalaje (aplicable de forma homogénea para los productos solicitados).

Previsión 2: Los envases (cajas, jotas, contenedores u otros recipientes) utilizados para el transporte y despacho de los productos solicitados, deben ser de materiales resistentes a la corrosión, lisos, no absorbentes y fáciles de limpiar y



desinfectar. Asimismo, deberán estar acompañados en todo momento de hielo molido a fin de no romper la cadena de frío y mantener en buen estado la calidad del producto.

B.2. Presentación

Deberá presentarse en bolsas de polietileno de color blanco o transparente con asas, las cuales deberán poder contener 3 kg. de producto aproximadamente.

IX. TRANSPORTE

El proveedor deberá garantizar y contar con los vehículos necesarios para ejecutar el objeto contractual, los mismos que estarán acondicionados con cámara isotérmica de uso exclusivo para productos hidrobiológicos. También deberá de cumplir con las condiciones higiénicas señaladas en el D.S. N° 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas" y D.S. N° 007-98-SA-ART 75° "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas".

Se deberá transportar en vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C. El transporte de los productos contará con sistemas de refrigeración que permita mantener una temperatura de 0 °C a temperatura de hielo fundente en el producto. La carrocería será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza.

El postor deberá contar con un mínimo de tres (3) vehículos, dos (2) para la prestación del servicio y una (1) de contingencia los mismos que realizarán el transporte de los productos hidrobiológicos en vehículos habilitados por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera de acuerdo a la Resolución Directoral N° 017-2014-SANIPES-D5NPA y lo señalado en el Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestres de Productos Pesqueros y Acuícolas. No deberá utilizarse ningún medio de transporte que se emplea para transportar animales vivos, u otras mercancías que puedan ejercer efectos perjudiciales sobre los productos, a razón que los productos marinos son altamente perecibles.

El personal que conducirá los vehículos deberá estar debidamente aseados y usarán ropa de trabajo exclusiva para su labor en buen estado de conservación y aseo.

X. OTRAS CONSIDERACIONES PARA CUMPLIR EL OBJETO CONTRACUAL

10.1. Del personal que manipule los productos

El proveedor deberá garantizar y contar con el personal necesario para ejecutar el objeto contractual, los mismos que deberán de contar con el certificado o carné de salud o carné de sanidad visible y vigente, estar debidamente aseados y usarán ropa de trabajo exclusiva para su labor en buen estado de conservación y aseo.

En caso se incorpore un nuevo personal distribuidor al propuesto, el Contratista deberá presentar copia de las certificaciones o carné a la Gerencia Regional de Desarrollo Social y cumplir con los antes mencionado.

El personal encargado de efectuar la entrega de los productos deberá estar bien protegido con el uso de equipos de protección personal (guantes, gorro, mascarilla, guardapolvo o mampulí).

10.2. Protocolos

El Contratista deberá cumplir con los protocolos sanitarios, tal como lo estipula la Resolución Ministerial N° 031-2023/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 339-MINSA-DGIESP-2023, en donde se establecen las nuevas disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2.

XI. GARANTIA COMERCIAL

El Contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los productos controlados en buenas condiciones de calidad, presentación, vigencia de la fecha de consumo sin defectos o signos que evidencien descomposición, cortes, abolladuras, etc. las mismas que serán verificadas por un (01) personal de la Oficina de Desarrollo Social, Población e Igualdad de Oportunidades, Vivienda y Saneamiento y (01) personal de la Unidad de



Almacén del Gobierno Regional del Callao, quienes verifiquen las cantidades entregadas, según el cronograma, a fin de comprobar que cumplen con las características requeridas.

Condiciones de garantía: En caso de incumplir el alcance de garantía, el contratista será responsable de cambiarlos en un plazo de 24 horas de solicitada por uno de igual característica, sin que ello signifique un costo adicional.

XII. PLAZO DE ENTREGA

Las entregas serán periódicas de acuerdo al cronograma tentativo contemplado en el numeral XIII. El Contratista deberá iniciar con la entrega de los bienes de la presente convocatoria a los cinco (05) días calendario, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato, hasta el agotamiento de estos de acuerdo con el cronograma indicado por el área usuaria.

El proveedor será responsable de entregar los bienes en los puntos establecidas por el área usuaria, hasta cumplir las cantidades diarias, una vez suscrito el contrato.

En caso el contratista entregue los bienes fuera del plazo previsto, se le aplicará a penalidad por cada día de retraso.

XIII. FORMA DE ENTREGA

El contratista será responsable de entregar los productos solicitados en entregas interdiarias, según requerimiento de área usuaria y hasta cumplir con la cantidad total de los productos requeridos.

Es preciso indicar que las entregas interdiarias de los productos se llevarán a cabo durante 2 lapsos horarios, en donde el área usuaria gestionará la entrega directa hacia los beneficiarios en los puntos o ubicaciones dispuestos para la misma. Por tal motivo, el contratista deberá tomar las medidas necesarias a fin de proveer la logística y personal necesario para atender lo indicado, sin afectar el flujo de la prestación y lo solicitado por el área usuaria.

En ese sentido se procede a indicar el cronograma de entrega de los productos, detallando el día y cantidades a considerar.

CRONOGRAMA TENTATIVO PARA LA ENTREGA:

PRIMERA ENTREGA (30 días calendario)	SEM 1	1° ENTREGA PARCIAL Inter diario De lunes a sábado	4/06/2024
			5/06/2024
	SEM 2	1° ENTREGA PARCIAL Inter diario De lunes a sábado	10/06/2024
			13/06/2024
			15/06/2024
	SEM 3	2° ENTREGA PARCIAL 1° ENTREGA PARCIAL Inter diario De lunes a sábado	16/06/2024
			20/06/2024
	SEM 4	1° ENTREGA PARCIAL Inter diario De lunes a sábado	22/06/2024
26/06/2024			
SEGUNDA ENTREGA (60 días calendario)	SEM 1	1° ENTREGA PARCIAL Inter diario De lunes a sábado	2/07/2024
			4/07/2024
	SEM 2	1° ENTREGA PARCIAL Inter diario De lunes a sábado	8/07/2024
			10/07/2024
			12/07/2024
	SEM 3	2° ENTREGA PARCIAL Inter diario	16/07/2024
			18/07/2024
	SEM 4	1° ENTREGA PARCIAL Inter diario	22/07/2024



		De lunes a sábado	24/07/2024 31/07/2024	
TERCERA ENTREGA (90 días calendario)	SEM 1	1ª ENTREGA PARCIAL Inter diario De lunes a sábado	2/08/2024 8/08/2024	
	SEM 2		9/08/2024 15/08/2024 14/08/2024 16/08/2024	
	SEM 3	2ª ENTREGA PARCIAL Inter diario De lunes a sábado	20/08/2024 22/08/2024 26/08/2024 28/08/2024	
	SEM 4			
	CUARTA ENTREGA (120 días calendario)	SEM 1	1ª ENTREGA PARCIAL Inter diario De lunes a sábado	3/09/2024 5/09/2024
		SEM 2		9/09/2024 11/09/2024 13/09/2024
SEM 3		2ª ENTREGA PARCIAL Inter diario De lunes a sábado	17/09/2024 19/09/2024 23/09/2024 25/09/2024 27/09/2024	
SEM 4				
QUINTA ENTREGA (150 días calendario)		SEM 1	1ª ENTREGA PARCIAL Inter diario De lunes a sábado	1/10/2024 3/10/2024
		SEM 2		10/10/2024 11/10/2024 15/10/2024
	SEM 3	2ª ENTREGA PARCIAL Inter diario De lunes a sábado	17/10/2024 22/10/2024 24/10/2024 29/10/2024 31/10/2024	
	SEM 4			
	SEXTA ENTREGA (180 días calendario)	SEM 1	1ª ENTREGA PARCIAL Inter diario De lunes a sábado	5/11/2024 7/11/2024
		SEM 2		11/11/2024 13/11/2024 15/11/2024
SEM 3		2ª ENTREGA PARCIAL Inter diario	19/11/2024 21/11/2024 25/11/2024	
SEM 4				

Handwritten signatures and initials in blue ink.



		De lunes a sábado	27/11/2024
			29/11/2024

Cronograma sujeto a modificaciones en cuanto a las fechas y las cantidades de entrega, en base a la necesidad del área usuaria y hasta agotar cantidad total requerida. Se adjunta al presente el cronograma (Anexo 04).

XIV. LUGAR DE ENTREGA

Los lugares de entrega de los productos se llevarán a cabo dentro de los límites jurisdiccionales de los distritos de Ventanilla y Mi Perú de la Provincia Constitucional del Callao, en puntos y/o ubicaciones dispuestos por el área usuaria acorde al cronograma de entrega, horario y cantidades.

En un plazo no mayor a 2 días hábiles posteriores a la firma del contrato el área usuaria notificará al contratista la lista aprobada de los lugares de entrega definidos, así mismo mantendrá comunicación constante con el contratista con el fin de no afectar el flujo de entregas dispuestas.

XV. REQUISITOS MÍNIMOS DEL POSTOR

- Persona Natural o Jurídica, inscrita en el Registro Nacional de Proveedores, rubro bienes.
- Contar con DNI vigente
- Contar con RUC (Activo y Habido)
- No tener impedimento de contratar con el Estado.

XVI. CONFORMIDAD DE LA ADQUISICIÓN DEL BIEN:

La conformidad del bien se regula por lo dispuesto en el artículo 768 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por la **Oficina de Desarrollo Social Población e Igualdad de Oportunidades, Vivienda y Saneamiento** del Gobierno Regional del Callao, dentro de los setenta (70) días calendario posteriores al plazo de entrega.

De existir observaciones, LA ENTIDAD debe comunicar las mismas a EL CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (02) ni mayor de ocho (08) días, dependiendo de la complejidad. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede resolver la ORDEN DE COMPRA, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan, 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 otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la adquisición, aplicándose las penalidades respectivas.

XVII. 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:

$$\text{Penalidad Diario} = \frac{0.10 \times \text{Monto Vigente}}{F \times \text{Plazo Vigente en días}}$$

Donde:

- F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;
- F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al contrato vigente o ítem que debió ejecutarse o en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica a la prestación parcial que fuera mayor a día retraso.



Se considera justificado el retraso cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable.

Esta cualificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo, conforme al artículo 142 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

XVIII. FORMA DE PAGO:

El Gobierno Regional del Callao realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos parciales, de acuerdo al siguiente detalle:

Nº PAGO	Plazo de Ejecución	Fracción de Producto a pagar	CONDICIONES PARA EL PAGO
PAGO 1	Hasta los 30 días calendario, contados a partir de los cinco (05) días calendario, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.	Monto a pagar por la Cantidad Entregada, de acuerdo al precio unitario ofertado.	El pago se efectuará dentro de un plazo máximo de diez (10) días de emitida la conformidad del Primer entregable.
PAGO 2	Hasta los 60 días calendario, contados a partir de los cinco (05) días calendario, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.	Monto a pagar por la Cantidad Entregada, de acuerdo al precio unitario ofertado.	El pago se efectuará dentro de un plazo máximo de diez (10) días de emitida la conformidad del Segundo entregable.
PAGO 3	Hasta los 90 días calendario, contados a partir de los cinco (05) días calendario, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.	Monto a pagar por la Cantidad Entregada, de acuerdo al precio unitario ofertado.	El pago se efectuará dentro de un plazo máximo de diez (10) días de emitida la conformidad del Tercer entregable.
PAGO 4	Hasta los 120 días calendario, contados a partir de los cinco (05) días calendario, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.	Monto a pagar por la Cantidad Entregada, de acuerdo al precio unitario ofertado.	El pago se efectuará dentro de un plazo máximo de diez (10) días de emitida la conformidad del Cuarto entregable.
PAGO 5	Hasta los 150 días calendario, contados a partir de los cinco (05) días calendario, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.	Monto a pagar por la Cantidad Entregada, de acuerdo al precio unitario ofertado.	El pago se efectuará dentro de un plazo máximo de diez (10) días de emitida la conformidad del Quinto entregable.
PAGO 6	Hasta los 180 días calendario, contados a partir de los cinco (05) días calendario, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.	Monto a pagar por la Cantidad Entregada, de acuerdo al precio unitario ofertado.	El pago se efectuará dentro de un plazo máximo de diez (10) días de emitida la conformidad del Sexto entregable.

Condiciones para el pago de cada producto:

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

- Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo la conformidad de la recepción del total del bien.
- Comprobante de pago
- Guía de remisión con la firma del RESPONSABLE DE ALMACEN.

NOTA:



- La conformidad deberá ser emitida dentro de un plazo máximo de siete (07) días calendario de presentado el entregable.
- El pago deberá efectuarse dentro de un plazo máximo de diez (10) días calendario de emitida la conformidad.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la Entidad, situada en Av. Elmer Faucett Nº3970 – Callao; de lunes a viernes en el horario de 08:00 horas hasta las 16:00 horas.

XIX. CONFIDENCIALIDAD

El contratista se compromete y se obliga a no difundir a terceras la información obtenida, bajo responsabilidad de las acciones legales pertinentes por parte de la entidad en caso suceda lo contrario.

El contratista mantendrá en todo momento reservada toda información suministrada por la entidad y al término del suministro devolverá todos aquellos documentos e implementos que le fuesen proporcionados (de ser el caso), esto incluye materia impresa, material grabado en medio magnético y/o digitalizado.

XX. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

El CONTRATISTA es responsable por la calidad obtenida y por los vicios ocultos de los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

La conformidad de servicio 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 de Estado y 73 de su Reglamento.

XXI. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el literal d) del inciso 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.

XXII. ANTICORRUPCIÓN

El CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o a través 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 legal en relación con el 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, participantes, 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 de 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 tuvier conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

XXIII. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Acorde al Artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado, la presente contempla el sistema de contratación a precios unitarios.

XXIV. REQUISITOS DE HABILITACIÓN

Copia simple de la Habilitación Sanitaria vigente del Desembarcadero Pesquera Arroyazo (DPA), muelles o sistemas de descarga, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad



Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, de donde proviene el bien a adquirir, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias. En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de Habilitación Sanitaria de Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo 040-2001-PE, y sus modificatorias.

Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.

XXV. FICHAS APROBADAS

4

CE

P.



PERÚ

Ministerio de Economía y Finanzas

Central de Compras Públicas - PERÚ COMPRAS

JEFATURA

"Decreto de la Igualdad de Oportunidades para las Mujeres y el Hombre"
"Acto de Unidad, Trabajo y Eficiencia"



OFICINA DE DESARROLLO SOCIAL Población e Igualdad de Oportunidades, Vivienda y Saneamiento
Calle José de La Cruz N° 1000
Distrito de Callao, Callao
Tercer piso, Oficina de Desarrollo Social y Saneamiento
Teléfono: 051 1 252 2272 de día

San Isidro, 17 de Octubre del 2023

RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000135-2023-PERÚ COMPRAS-JEFATURA

VISTO:

El Informe N° 000165-2023-PERÚ COMPRAS-DES, de fecha 25 de septiembre de 2023, emitido por la Dirección de Estandarización y Sistematización, el Informe N° 000280-2023-PERÚ COMPRAS-CAJ, de fecha 12 de octubre de 2023, emitido por la Oficina de Asesoría Jurídica de la Central de Compras Públicas - PERÚ COMPRAS, y;

CONSIDERANDO:

Que, la Central de Compras Públicas - PERÚ COMPRAS es un Organismo Público Ejecutor, adscrito al Ministerio de Economía y Finanzas, que goza de personería jurídica de derecho público, con autonomía técnica, funcional, administrativa, económica y financiera; y tiene como funciones, entre otras: la de realizar las Compras Corporativas Obligatorias, de acuerdo a lo que se establezca en el Decreto Supremo correspondiente; realizar las Compras Corporativas Facultativas que le encarguen otras entidades del Estado; realizar las contrataciones que le encarguen otras entidades del Estado, de acuerdo al convenio correspondiente; promover y conducir los procedimientos de selección para la generación de Catálogos Electrónicos de Acuerdos Marco para la contratación de bienes y servicios, así como suscribir los acuerdos correspondientes; y, promover la Subasta Inversa y el proceso de homologación, conforme a lo dispuesto en el Decreto Legislativo N° 1016, modificado por la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado;

Que, mediante Decreto Supremo N° 052-2019-EF, se aprobó el Reglamento de Organización y Funciones (ROF) de la Central de Compras Públicas - PERÚ COMPRAS;

Que, el numeral 26.1 del artículo 26 del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 062-2019-EF, señala que el procedimiento de selección de Subasta Inversa Electrónica se utiliza para la contratación de bienes y servicios comunes que cuentan con Ficha Técnica y se encuentren incluidos en el Listado de Bienes y Servicios Comunes - LBSC;

Que, el numeral 110.3 del artículo 110 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF y modificatorias, en adelante "el Reglamento", referido al procedimiento de Subasta Inversa Electrónica, establece que la Central de Compras Públicas - PERÚ COMPRAS genera y aprueba las fichas técnicas de los bienes y servicios a incluirse en el Listado de Bienes y Servicios Comunes - LBSC, al que se accede a través del SEACE, pudiendo ser objeto de modificación o exclusión, previo sustento técnico;

Que, el Anexo N° 1 de Definiciones del Reglamento señala que, son bienes y servicios comunes aquellos que, existiendo más de un proveedor en el mercado, cuentan con características o especificaciones usuales en el mercado, o han sido estandarizados como consecuencia de un proceso de homogeneización llevado a cabo al interior del Estado, cuyo factor diferenciador entre ellos es el precio en el cual se transan;

PERÚ
Oficina de Desarrollo Social Población e Igualdad de Oportunidades, Vivienda y Saneamiento
Calle José de La Cruz N° 1000
Distrito de Callao, Callao
Tercer piso, Oficina de Desarrollo Social y Saneamiento
Teléfono: 051 1 252 2272 de día

PERÚ
Oficina de Desarrollo Social Población e Igualdad de Oportunidades, Vivienda y Saneamiento
Calle José de La Cruz N° 1000
Distrito de Callao, Callao
Tercer piso, Oficina de Desarrollo Social y Saneamiento
Teléfono: 051 1 252 2272 de día

PERÚ
Oficina de Desarrollo Social Población e Igualdad de Oportunidades, Vivienda y Saneamiento
Calle José de La Cruz N° 1000
Distrito de Callao, Callao
Tercer piso, Oficina de Desarrollo Social y Saneamiento
Teléfono: 051 1 252 2272 de día

Este es una copia autogenerada de un documento electrónico emitido en la Oficina de Desarrollo Social Población e Igualdad de Oportunidades, Vivienda y Saneamiento de la Central de Compras Públicas - PERÚ COMPRAS. Para más información consulte el sitio web de la Oficina de Desarrollo Social Población e Igualdad de Oportunidades, Vivienda y Saneamiento de la Central de Compras Públicas - PERÚ COMPRAS. Documento emitido en el formato PDF. Fecha de emisión: 17/10/2023 10:45:12 AM.
[1] www.perucompras.gob.pe/herramientas/verificador/ Clave: PERU05P



PERÚ	Ministerio de Economía y Finanzas	Central de Compras Públicas - PERÚ COMPRAS	JEFATURA
------	-----------------------------------	--	----------

"Decreto de la Igualdad de Oportunidad para Mujeres y Hombres"
"Ley de la Ciudad de los Niños y Niñas"

Que, los numerales 8.1 y 8.2 de las Disposiciones Específicas de la Directiva N° 006-2016-PERÚ COMPRAS, denominada "Disposiciones sobre el Listado de Bienes y Servicios Comunes, y la Obligatoriedad de su Uso", aprobada por Resolución Jefatural N° 042-2016-PERÚ COMPRAS, modificada y actualizada en su Versión 3.0 por Resolución Jefatural N° 083-2017-PERÚ COMPRAS, en adelante "la Directiva", señalan que la Ficha Técnica contiene las características técnicas y/o prestaciones específicas que debe tener determinado bien o servicio al momento de su entrega o prestación a la Entidad, asimismo, la estructura de la misma se encuentra conformada por: i) Características generales del bien o servicio común, y ii) Características específicas del bien o servicio común;

Que, el numeral 8.5 de las Disposiciones Específicas de la Directiva establece que, para los efectos de la generación y aprobación de una Ficha Técnica, PERÚ COMPRAS, a través de la Dirección de Estandarización, podrá solicitar información u opinión técnica a entidades del Estado, las mismas que deberán responder a lo solicitado de manera idónea, bajo responsabilidad; asimismo, indica que PERÚ COMPRAS comprobará la existencia de organismos evaluadores de la conformidad que permiten verificar la calidad del bien o servicio;

Que, los numerales 8.6 y 8.7 de las Disposiciones Específicas de la Directiva señalan que, la Dirección de Estandarización y Sistematización, pre publicará en el Portal Institucional de PERÚ COMPRAS, los proyectos de Fichas Técnicas de los bienes y servicios transables, por un plazo no menor de ocho (8) días hábiles, sin perjuicio de lo señalado, los citados proyectos de Fichas Técnicas se pre publicarán, durante el mismo periodo, a través del SEACE, donde estará habilitado un formulario electrónico para recibir sugerencias y recomendaciones, alternativamente a otras vías; y, una vez transcurrido el mencionado plazo, la Dirección de Estandarización y Sistematización de PERÚ COMPRAS evaluará las sugerencias y/o recomendaciones recibidas, para lo cual podrá solicitar una opinión técnica o información complementaria a las entidades competentes, las que deberán responder a lo solicitado de manera idónea y oportuna, bajo responsabilidad;

Que el numeral 8.8 de las Disposiciones Específicas de la Directiva establece que, PERÚ COMPRAS, con o sin sugerencias y/o recomendaciones, aprobará mediante Resolución Jefatural, el contenido definitivo de la Ficha Técnica de un bien o servicio, disponiendo su inclusión en el Listado de Bienes y Servicios Comunes - LBSC y su publicación en el Portal de PERÚ COMPRAS;

Que, el numeral 8.14 de las Disposiciones Específicas de la Directiva establece que, PERÚ COMPRAS podrá modificar o excluir una Ficha Técnica del Listado de Bienes y Servicios Comunes - LBSC, previo sustento técnico;

Que, el numeral 8.15 de las Disposiciones Específicas de la Directiva establece que, a través de Resolución Jefatural se aprobará la modificación o la exclusión de la Ficha Técnica del Listado de Bienes y Servicios Comunes - LBSC.

Que, los Documentos de Información Complementaria referidos en el numeral 110.9 del artículo 110 del Reglamento, contienen información complementaria a la Ficha Técnica. Cabe precisar que, dichos documentos se encuentran referidos en la Directiva y el ROF de PERÚ COMPRAS como Documentos de Orientación;

Que, el numeral 8.9 de las Disposiciones Específicas de la Directiva señala que, los Documentos de Orientación contienen los requisitos mínimos obligatorios relacionados al proveedor del bien o servicio y los aspectos relacionados a la certificación

Este es un texto sustituido por un documento electrónico publicado en la Central de Compras Públicas - PERÚ COMPRAS, aprobada por el Decreto Ley N° 1317 del 2017 y la Ley N° 1429 del 2017, con el fin de garantizar la transparencia y la igualdad de oportunidades en el proceso de adquisición de bienes y servicios.
URL: www.perucompraspublica.gob.pe/portal/compras



PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas

Central de
Compras Públicas -
PERÚ COMPRAS

LEYATURA

"Decreto de Organización de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Allín se le unida, se par y el desarmelo"

de su calidad, obligatorios o facultativos, según sea el caso, los cuales pueden incluir aspectos de muestreo y ensayos, así como las referencias normativas y/o regulatorias de los mismos; precisando en su numeral 8.10 que, dichos documentos se aprueban, modifican o dejan sin efecto mediante Resolución Jefatural;

Que, mediante Informe N° 000165-2023-PERÚ COMPRAS-DES, la Dirección de Estandarización y Sistematización señala que evaluó la condición de bienes comunes de los productos de las Fichas Técnicas propuestas para su inclusión en el LBSC, conforme al siguiente detalle: I) se verificó la existencia de más de un proveedor en el mercado de los bienes objeto de evaluación; y, II) los bienes materia de evaluación cuentan con características usuales en el mercado, sustentadas en los documentos técnicos correspondientes; en ese sentido, concluye que, los productos objeto de análisis cumplen con la condición de bienes comunes, por lo que recomienda la aprobación de la inclusión de treinta y seis (36) Fichas Técnicas correspondientes al rubro Alimentos, bebidas y productos de tabaco en el Listado de Bienes y Servicios Comunes - LBSC, a fin de contribuir que las entidades realicen contrataciones eficientes;

Que, en el citado informe, la Dirección de Estandarización y Sistematización informó las acciones desarrolladas en cumplimiento de lo dispuesto por los numerales 8.5, 8.6 y 8.7 de las Disposiciones Específicas de la Directiva;

Que, asimismo, la Dirección de Estandarización y Sistematización sustenta la modificación de setenta y seis (76) Fichas Técnicas del rubro Alimentos, bebidas y productos de tabaco en el Listado de Bienes y Servicios Comunes - LBSC; basada en la actualización de los documentos técnicos normativos vigentes y en el marco de la implementación del Plan de Sostenimiento Programado y Plan de Sostenimiento Continuo, lo cual no afecta la condición de bien común de los productos materia de evaluación;

Que, teniendo en cuenta las propuestas de inclusión y modificación de Fichas Técnicas del rubro Alimentos, bebidas y productos de tabaco del Listado de Bienes y Servicios Comunes - LBSC, corresponde la modificación del Documento de Información Complementaria, conforme al artículo 10 del Reglamento;

Que, mediante Informe N° 000280-2023-PERÚ COMPRAS-OAJ, la Oficina de Asesoría Jurídica concluye que, conforme al sustento técnico expuesto por la Dirección de Estandarización y Sistematización y de conformidad con lo dispuesto en la normativa aplicable, resulta legalmente viable la inclusión y la modificación de las Fichas Técnicas, así como la modificación del Documento de Información Complementaria del rubro Alimentos, bebidas y productos de tabaco del Listado de Bienes y Servicios Comunes - LBSC;

Con el visto bueno de la Gerencia General, la Dirección de Estandarización y Sistematización, y la Oficina de Asesoría Jurídica, y;

De conformidad con lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1018, el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF y modificatorias; la Directiva N° 006-2016-PERÚ COMPRAS, aprobada por Resolución Jefatural N° 042-2016-PERÚ COMPRAS, modificada y actualizada en su Versión 3.0 por Resolución Jefatural N° 063-2017-PERÚ COMPRAS; y, en ejercicio de las atribuciones conferidas por el artículo 8 y los literales d) e y) del artículo B del Reglamento de Organización y Funciones de la Central de Compras Públicas - PERÚ COMPRAS, aprobado por el Decreto Supremo N° 052-2018-EF;



SE RESUELVE:

Artículo Primero. - Aprobar listas y así (38) Fichas Técnicas del rubro Alimentos, bebidas y productos de tabaco, disponiendo su inclusión en el Listado de Bienes y Servicios Comunes - LBSC, de acuerdo al contenido del Anexo N° 01, que forma parte integrante de la presente Resolución, conforme al siguiente detalle:

N°	DEMONOMIACIÓN DEL BIEN	VERSIÓN
1	ENTERO DE JURSEL EN ACEITE VEGETAL EN ENVASE DE PESO NETO DE 435 g	01
2	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 90 g	01
3	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 120 g	01
4	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 125 g	01
5	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 155 g	01
6	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 185 g	01
7	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 175 g	01
8	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 200 g	01
9	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	01
10	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN AGUA Y SAL CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 125 g	01
11	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN AGUA Y SAL CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g	01
12	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN AGUA Y SAL CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 200 g	01
13	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 125 g	01
14	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 155 g	01
15	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 165 g	01
16	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g	01
17	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 175 g	01
18	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 180 g	01
19	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 200 g	01

m
[Handwritten signatures]

Este es una copia sujeta a control por parte de un documento electrónico archivado en la Oficina de Compras Públicas - Perú. Cualquier aspecto de este documento es de responsabilidad del usuario. La versión original de este documento se encuentra en el sistema de información de la Oficina de Compras Públicas - Perú. Para más información consulte el sitio web: www.perucompras.gob.pe



PERU

Ministerio de Economía y Finanzas

Central de Compras Públicas - PERU COMPRAS

JEFATURA

"Decreto de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres e Hombres"
"Ayuda la unidad, la paz y el desarrollo"

20	FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 80 g	01
21	FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 125 g	01
22	FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 140 g	01
23	FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 150 g	01
24	FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 160 g	01
25	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 120 g	01
26	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 125 g	01
27	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 1000 g	01
28	GRATED DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	01
29	GRATED DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g	01
30	GRATED DE PESCADO EN AGUA Y SAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 160 g	01
31	GRATED DE PESCADO EN AGUA Y SAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g	01
32	GRATED DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN AGUA Y SAL CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 160 g	01
33	GRATED DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN AGUA Y SAL CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 185 g	01
34	GRATED DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN AGUA Y SAL CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g	01
35	SÓLIDO DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 140 g	01
36	SÓLIDO DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 160 g	01

* Las Fichas Técnicas podrán ser modificadas en el siguiente enlace:
<http://www.perucompras.gob.pe/usuarios/consultas/consultas-principales-compras-ubs>

Artículo Segundo. - Modificar sesenta y seis (76) Fichas Técnicas del rubro Alimentos, bebidas y productos de lácteos del Licitado de Bienes y Servicios Comunes - LBSC, de acuerdo al contenido del Anexo N° 02, que forma parte integrante de la presente Resolución, conforme al siguiente detalle:

N°	DENOMINACIÓN DEL BIEN	VERSIÓN
1	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	03
2	ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	03

Esta es una copia electrónica no vinculante de los documentos electrónicos generados en el Centro de Compras Públicas - PERU COMPRAS, según lo dispuesto por el Art. 25 de la Ley 3202 del 2005, R.M. y la Ley N° 31463 de 2008, modificada por la Ley N° 32512 del 2015, R.M. La autenticidad e integridad de estos documentos se garantiza a través de la siguiente dirección web:
<http://www.perucompras.gob.pe/usuarios/consultas/consultas-principales-compras-ubs>



PERU

Ministerio de Economía y Finanzas

Central de Compras Públicas PERU COMPRAS

JEFATURA

"Servicio de la Aquilada de Oportunidades para Mujeres y Adolescentes"
"Rutas de Inicialidad, la paz y el desarrollo"

3	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN ACEITE DE OLIVA CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 125 g	02
4	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g	04
5	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL CON LAUREL CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	02
6	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN AGUA Y SAL CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	04
7	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE ESCABECHE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 125 g	02
8	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	04
9	FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g	06
10	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g	04
11	GRATED DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g	05
12	GRATED DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	05
13	GRATED DE PESCADO EN AGUA Y SAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	05
14	GRATED DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN AGUA Y SAL CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	04
15	LOMITOS DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g	04
16	SÓLIDO DE ATUN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g	06
17	SÓLIDO DE ATUN EN AGUA Y SAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g	06
18	SÓLIDO DE ATUN EN SALSA DE TOMATE, EN ENVASE DE PESO NETO DE 80 g	06
19	SÓLIDO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g	04
20	SÓLIDO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g	04
21	SÓLIDO DE CABALLA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g	04
22	ANCHOVETA ENTERA REFRIGERADA - CALIDAD A	04
23	BONITO ENTERO CONGELADO	04
24	BONITO ENTERO REFRIGERADO - CALIDAD A	04
25	BONITO EVISCERADO CON CABEZA REFRIGERADO - CALIDAD A	04

Este documento es propiedad exclusiva de la Oficina de Desarrollo Social Población e Igualdad de Oportunidades, Vivienda y Saneamiento. No debe ser utilizado para fines ajenos a los que fue creado. Toda reproducción o uso no autorizado sin el consentimiento escrito de la Oficina de Desarrollo Social Población e Igualdad de Oportunidades, Vivienda y Saneamiento es estrictamente prohibido.
 www.gob.pe/compras/peru/compras/licitaciones/licitacion/7416061



PERÚ

Ministerio de Economía y Finanzas

Central de Compras Públicas - PERU COMPRAS

FACTURA

"Oficina de Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Niñas"
Año de la Unidad, del agua y del saneamiento"

26	BONITO EVisCERADO SIN CABEZA REFRIGERADO - CALIDAD A	04
27	BOQUICHICO ENTERO REFRIGERADO - CALIDAD A	02
28	CABALLA ENTERA REFRIGERADA - CALIDAD A	04
29	CABALLA EVisCERADA CON CABEZA REFRIGERADA - CALIDAD A	04
30	CABALLA EVisCERADA SIN CABEZA REFRIGERADA - CALIDAD A	04
31	CABINZA ENTERA REFRIGERADA - CALIDAD A	04
32	CACHENA ENTERA REFRIGERADA - CALIDAD A	02
33	DONCELLA ENTERA REFRIGERADA - CALIDAD A	04
34	DONCELLA EVisCERADA CON CABEZA REFRIGERADA - CALIDAD A	04
35	DONCELLA EVisCERADA SIN CABEZA REFRIGERADA - CALIDAD A	04
36	ENTERO DE JURIEL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	02
37	FILETE DE BONITO CON ESPINAS CONGELADO	03
38	FILETE DE BONITO REFRIGERADO	04
39	FILETE DE BONITO SIN ESPINAS CONGELADO	03
40	FILETE DE COJUNOVA REFRIGERADO	04
41	FILETE DE CORVINA REFRIGERADO	02
42	FILETE DE JURIEL REFRIGERADO	04
43	FILETE DE LISA REFRIGERADO	02
44	FILETE DE MERLUZA REFRIGERADO	02
45	FILETE DE PERICO CON ESPINAS CONGELADO	04
46	FILETE DE PERICO REFRIGERADO	04
47	FILETE DE PERICO SIN ESPINAS CONGELADO	04
48	FILETE DE REINETA REFRIGERADO	04

Esta es una copia impresa generada de un documento electrónico emitido en la Oficina de Compras Públicas - PERU COMPRAS, aplicando la Ley N° 30114 del 2018 y la Ley N° 30115 del 2018, emitida por el Poder Ejecutivo Nacional el 05 de Mayo del 2018. Para su autenticación integral, visite el sitio web: www.perucompras.gob.pe/verificacion/verificador/consultar PKV: DGE



PERU

Ministerio de Economía y Finanzas

Central de Compras Públicas
PERU COMPRAS

JEFATURA

"Decreto de la Presidencia de Oportunidades para Mujeres y Niños"
"Plan de Inversión de presupuesto"

49	FILETE DE TILAPIA CON ESPINAS CONGELADO	04
50	FILETE DE TILAPIA REFRIGERADO	04
51	FILETE DE TILAPIA SIN ESPINAS CONGELADO	04
52	FILETE DE TOLLO REFRIGERADO	04
53	FILETE DE TRUCHA CON ESPINAS CONGELADO	03
54	FILETE DE TRUCHA REFRIGERADO	04
55	FILETE DE TRUCHA SIN ESPINAS CONGELADO	03
56	GAMITANA ENTERA REFRIGERADA - CALIDAD A	04
57	JUREL ENTERO CONGELADO	04
58	JUREL ENTERO REFRIGERADO - CALIDAD A	04
59	JUREL EVISCERADO CON CABEZA REFRIGERADO - CALIDAD A	04
60	JUREL EVISCERADO SIN CABEZA CONGELADO (HGT)	04
61	JUREL EVISCERADO SIN CABEZA REFRIGERADO - CALIDAD A	04
62	JUREL EVISCERADO SIN CABEZA Y SIN COLA CONGELADO (HGT)	04
63	LISA ENTERA REFRIGERADA - CALIDAD A	02
64	LORNA ENTERA REFRIGERADA - CALIDAD A	04
65	MERLUZA EVISCERADA CON CABEZA REFRIGERADA - CALIDAD A	02
66	MERLUZA EVISCERADA SIN CABEZA REFRIGERADA - CALIDAD A	02
67	PACO ENTERO REFRIGERADO - CALIDAD A	04
68	PAMPANITO EVISCERADO CON CABEZA REFRIGERADO - CALIDAD A	04
69	PAMPANITO EVISCERADO SIN CABEZA REFRIGERADO - CALIDAD A	04
70	PERICO ENTERO REFRIGERADO - CALIDAD A	04
71	SUCOCOCO EVISCERADO CON CABEZA REFRIGERADO - CALIDAD A	04

Este proceso se realiza de acuerdo con el Reglamento de Organización y Funciones de la Oficina de Desarrollo Social Población e Igualdad de Oportunidades, Vivienda y Saneamiento del Gobierno Regional del Callao, aprobado por el Decreto Regional N° 001-2011-GR/CD. Este proceso se realiza de acuerdo con el artículo 10 del Reglamento de Organización y Funciones del Gobierno Regional del Callao, aprobado por el Decreto Regional N° 001-2011-GR/CD. Este proceso se realiza de acuerdo con el artículo 10 del Reglamento de Organización y Funciones del Gobierno Regional del Callao, aprobado por el Decreto Regional N° 001-2011-GR/CD.



PERÚ

Ministerio de Economía y Finanzas

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS

EFATURA

"Cumplir de los requisitos Operacionales como Mercado y Mercado"
"Acto de la verdad, la paz y la armonía"

72	SUCOCODO EVISCERADO SIN CABEZA REFRIGERADO – CALIDAD A	04
73	TOLLO ENTERO REFRIGERADO – CALIDAD A	04
74	FIDEOS CORTOS (CORTADOS)	02
75	FIDEOS LARGOS	02
76	HARINA DE PLÁTANO	04

* Las Fichas Técnicas pueden ser consultadas en el siguiente enlace: <http://www.perucompras.gob.pe/consultas/consultas-compras-comunes.cfm>

Artículo Tercero. - Modificar el Documento de Información Complementaria del rubro Alimentos, bebidas y productos de tabaco del Listado de Bienes y Servicios Comunes - LBSC, cuya Versión 22, forma parte integrante de la presente Resolución como Anexo N° 03.

Artículo Cuarto. - Encargar a la Dirección de Estandarización y Sistematización, así como a la Oficina de Tecnologías de la Información, realizar la publicación de la presente Resolución y sus Anexos en el Sistema Electrónico de Contrataciones del Estado - SEACE y en el Portal Institucional de la Central de Compras Públicas - PERÚ COMPRAS (www.gob.pe/perucompras), respectivamente.

Regístrate, comuníquese y publíquese.

Documento firmado digitalmente
FERNANDO MASCAREÑA TANAKA
Jefe de la Central de Compras Públicas - PERÚ COMPRAS
Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS

4

ANEXO 01

FICHA TÉCNICA PROPUESTA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : BONITO ENTERO REFRIGERADO - CALIDAD A
- Denominación técnica : PESCADO BONITO FRESCO ENTERO - CALIDAD A
- Unidad de medida : KILOGRAMO
- Descripción general : Es el pescado de la especie *Sarda chiliensis*, sanitariamente apto para consumo humano que no ha recibido ningún tratamiento de conservación fuera del enfriamiento, al que no se le ha extraído las vísceras, con o sin branquias.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El bonito entero refrigerado - calidad A debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; además, debe ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales. El músculo debe estar firmemente adherido a la columna vertebral y debe presentar consistencia firme y elástica, las vísceras se deben presentar diferenciadas con color brillante y textura firme y las paredes abdominales se deben presentar sin daños y sin espumas desprendidas, según indican los numerales 5.2.1, 5.2.2, 5.2.4 y 5.2.5 de la NTP 041.001.2018.

El bonito entero refrigerado - calidad A debe ser preservado de manera tal que mantenga temperaturas menores a 4 °C de acuerdo a lo señalado en el ítem 1 del numeral 11.7 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Para regular la temperatura del pescado se rotará con una cantidad adecuada y suficiente de hielo¹ picado, almacenándolo en bandejas poco profundas, según lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52.2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición.

El bonito entero refrigerado - calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Color y aspecto	- Piel	- Indiscente, lamosa/leada - Brillante - Color uniforme	NTP 041.001:2018 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición
	- Mucosidad	- Mucos transparente y acuoso	
	- Ojos	- Convexos - Córnea transparente - Pupila negra y brillante	
	- Branquias	- Color vivo - Color uniforme a rojo sangre - Brillante - Mucos ausente o trazos de agua limpia	

¹ El hielo utilizado en las actividades pesqueras debe ser elaborado con agua limpia y cumplir con la normativa vigente establecida por la Autoridad competente y debe ser transportado y almacenado en condiciones sanitarias que eviten su contaminación, según lo establecido en el artículo 12 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE



CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	- Músculo	- Aculado - Rojo brillante o rosado - Translúcido - Lisa - Brilloso	
Olor		- Algas marinas - Aire acuático - Puro mojado - Ligero metalúrgico - A pepino o melón - A carne roja (sangre) - A iodo	
Textura del músculo		- Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente	
Tamaño mínimo (cm)		Longitud a la horquilla de 48 cm (tolerancia máxima 20%)	Resolución Ministerial N° 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y sus modificatorias.
INOCUIDAD		Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - Sanipes, autoridad nacional competente ²	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva Nº 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados deben proteger a los productos hidrobiológicos de la deshidratación y la contaminación y ser de materiales resistentes, que no alteren las características sensoriales ni transmitan sustancias tóxicas o nocivas, según lo indicado en el artículo 50 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte del pescado deben ser de materiales impermeables, resistentes, no corrosibles, que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias tóxicas, y tener superficies lisas fáciles de limpiar y desinfectar. Asimismo, el diseño debe ser tal que permita manipular y acondicionar convenientemente los recursos y productos hidrobiológicos para evitar daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; asimismo debe presentar drenajes adecuados a fin de que el agua de fusión del hielo no se acumule, según lo indicado en los numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 de la Sección I del ANEXO III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

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



Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el envase para recibir el pescado; por ejemplo: jaba plástica, caja térmica, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la pluralidad de postoras.

2.3 Rotulado

Los envases de bonito entero refrigerado - calidad A deben asegurar la rastreabilidad del bien. Para ello, el sistema de rastreabilidad de los recursos y productos hidrobiológicos debe incluir como mínimo los registros de información respecto al nombre o denominación del proveedor y comprador, dirección del proveedor, tipo y cantidad de recursos y productos hidrobiológicos comprados y vendidos, fecha de recepción y comercialización, según lo establecido en el numeral 2.3 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Precisión 3: No aplica.

2.4 Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

u

J
H



ANEXO 02

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : CABALLA ENTERA REFRIGERADA – CALIDAD A
 Denominación técnica : PESCADO CABALLA FRESCO ENTERO – CALIDAD A
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Es el pescado de la especie *Scomber* sp. sanitariamente apto para consumo humano que no ha recibido ningún tratamiento de conservación fuera del enfriamiento, al que no se le ha extraído las vísceras, con o sin branquias.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

La caballa entera refrigerada – calidad A debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie: asfáltico, debe ser limpia y fresca, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales. El músculo debe estar firmemente adherido a la columna vertebral y debe presentar consistencia firme y elástica, las vísceras se deben presentar diferenciadas con color brillante y textura firme y las paredes abdominales se deben presentar sin daños y sin espigas desprendidas, según indican los numerales 5.2.1, 5.2.2, 5.2.4 y 5.2.5 de la NTP 041.001:2019.

La caballa entera refrigerada – calidad A debe ser preservada de manera tal que mantenga temperaturas menores a 4 °C de acuerdo a lo señalado en el literal a) del numeral 14.7 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Para regular la temperatura del pescado se rodeará con una cantidad adecuada y suficiente de hielo picado, almacenándolo en bandejas poco profundas, según lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52-2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición.

La caballa entera refrigerada – calidad A debe presentar las siguientes características.

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Color y aspecto	- Piel	- Indiscente, lamoso - Brillante - Color uniforme	NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición
	- Mucosidad	- Mucus transparente y acuoso	
	- Ojos	- Convexos - Córnea transparente - Pupila negra y brillante	
	- Branquias	- Color vivo - Color uniforme a rojo sangre - Brillante - Mucus ausente o trazos de agua limpia	

¹ El hielo utilizado en sus actividades pesqueras debe ser elaborado con agua limpia y cumplir con la normativa vigente establecida por la Autoridad competente y debe ser manipulado y almacenado en condiciones sanitarias que eviten su contaminación, según lo establecido en el artículo 12 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE



CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	- Músculo	- Azulado - Rojo brillante o rosado - Translúcido - Lisa - Brilloso	
Olor		- Algas marinas - Aire oxidado - Pasto mojado - Ligeramente metálico - A pepino o melón - A carne roja (sangre) - A lodo	
Textura del músculo		- Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente	
Tamaño mínimo (cm)		Longitud a la horquilla de 29 cm (tolerancia máxima 30%)	
INOCUIDAD		Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente ² .	

Presentación 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados deben proteger a los productos hidrobiológicos de la deshidratación y la contaminación y ser de materiales resistentes, que no alteren las características sensoriales ni transmitan sustancias tóxicas o nocivas, según lo indicado en el artículo 50 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 020-2022-PRODUCE.

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte del pescado deben ser de materiales impermeables, resistentes, no corrosibles, que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias tóxicas, y tener superficies lisas fáciles de limpiar y desinfectar. Asimismo, el diseño debe ser tal que permita manipular y acondicionar convenientemente los recursos y productos hidrobiológicos para evitar daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; asimismo debe presentar drenajes adecuados a fin de que el agua de fusión del hielo no se acumule, según lo indicado en los numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 de la Sección I del ANEXO III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 020-2022-PRODUCE.

² Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley Nº 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificando mediante Decreto Legislativo Nº 1402.



Preclación 2: La entidad deberá indicar en las bases el envase para recibir el pescado; por ejemplo: jaba plástica, caja térmica, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

Los envases de cabasa entera refrigerada – calidad A deben asegurar la rastreabilidad del bien. Para ello, el sistema de rastreabilidad de los recursos y productos hidrobiológicos debe incluir como mínimo los registros de información respecto al nombre o denominación del proveedor y comprador, dirección del proveedor, tipo y cantidad de recursos y productos hidrobiológicos comprados y vendidos, fecha de recepción y comercialización, según lo establecido en el numeral 2.3 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE

Preclación 3: No aplica.

2.4 Inserto
No aplica

Preclación 4: No aplica.

4



ANEXO 03

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : JUREL ENTERO REFRIGERADO – CALIDAD A
- Denominación técnica : PESCADO JUREL FRESCO ENTERO – CALIDAD A
- Unidad de medida : KILOGRAMO
- Descripción general : Es el pescado de la especie *Trachurus picturatus murphyi*, sanamente apto para consumo humano que no ha recibido ningún tratamiento de conservación fuera del enfriamiento, el que no se le ha extraído las vísceras, con o sin branquias.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El jurél entero refrigerado – calidad A debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, debe ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de clones anormales. El músculo debe estar firmemente adherido a la columna vertebral y debe presentar consistencia firme y elástica, las vísceras se deben presentar diferenciadas con color brillante y textura firme y las paredes abdominales se deben presentar sin daños y sin espines desprendidos, según indican los numerales 5.2.1, 5.2.2, 5.2.4 y 5.2.5 de la NTP 041 001:2019

El jurél entero refrigerado – calidad A debe ser preservado de manera tal que mantenga temperaturas menores a 4 °C de acuerdo a lo señalado en el literal a del numeral 11.7 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Para regular la temperatura del pescado se rodeará con una cantidad adecuada y suficiente de hielo picado, almacenándolo en bandejas poco profundas, según lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52-2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS, 1ª Edición.

El jurél entero refrigerado – calidad A debe presentar las siguientes características.

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Color y aspecto	- Piel	- Iridiscente, tersa/solida - Brillante - Color uniforme	NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición
	- Mucosidad	- Mucus transparente y espeso	
	- Ojos	- Convexos - Córnea transparente - Pupila negra y brillante	
	- Branquias	- Color vivo - Color uniforme a rojo sangra - Brillante - Mucus ausente o trazos de agua limpia	

¹ El hielo utilizado en las actividades pesqueras debe ser elaborado con agua limpia y cumplir con la normativa vigente establecida por la Autoridad competente y debe ser manipulado y almacenado en condiciones sanitarias que eviten su contaminación, según lo establecido en el artículo 12 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.



CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	- Músculo	- Azulado - Rojo brillante o rosado - Translúcido - Liso - Brilloso	
Olor		- Algas marinas - Alga oceánica - Pesto mojado - Ligeramente metálico - A pepino o melón - A carne roja (sangre) - A iodo	
Textura del músculo		- Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente	
Tamaño mínimo (cm)		Longitud total de 31 cm (tolerancia máxima 30%)	Resolución Ministerial N° 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y sus modificaciones.
INOCUIDAD		Cumpla con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - Sanipas, autoridad nacional competente ² .	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 modificaciones.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o empaque

Los envases empleados deben proteger a los productos hidrobiológicos de la deshidratación y la contaminación y ser de materiales resistentes, que no alteren las características sensoriales ni transmitan sustancias tóxicas o nocivas, según lo indicado en el artículo 50 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte del pescado deben ser de materiales impermeables, resistentes, no corrosibles, que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias tóxicas, y tener superficies lisas fáciles de limpiar y desinfectar. Asimismo, el diseño debe ser tal que permita manipular y acondicionar convenientemente los recursos y productos hidrobiológicos para evitar daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; asimismo debe presentar drenajes adecuados a fin de que el agua de fusión del hielo no se acumule, según lo indicado en los numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 de la Sección I del ANEXO III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

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



Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el envase para recibir el pescado; por ejemplo: jaba plástica, caja térmica, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

Los envases de jurat entero refrigerado – calidad A deben asegurar la rastreabilidad del bien. Para ello, el sistema de rastreabilidad de los recursos y productos hidrobiológicos debe incluir como mínimo los registros de información respecto al nombre o denominación del proveedor y comprador, dirección del proveedor, tipo y cantidad de recursos y productos hidrobiológicos comprados y vendidos, fecha de recepción y comercialización, según lo establecido en el numeral 2.3 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Precisión 3: No aplica.

2.4 Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



ANEXO 04

- Los lugares de entrega de los productos se llevarán a cabo dentro de los límites jurisdiccionales de la Provincia Constitucional del Callao, en puntos y/o ubicaciones dispuestas por el área usuaria acorde al cronograma de entrega, horario y cantidades.

PRIMERA ENTREGA (30 días calendario)	SEM 1	1 ° ENTREGA PARCIAL Inter diario De lunes a sábado	4/06/2024
			6/06/2024
	SEM 2		10/06/2024
			13/06/2024
	SEM 3	2 ° ENTREGA PARCIAL 1 ° ENTREGA PARCIAL	15/06/2024
			18/06/2024
	SEM 4	Inter diario De lunes a sábado	20/06/2024
			22/06/2024
SEGUNDA ENTREGA (60 días calendario)	SEM 1	1 ° ENTREGA PARCIAL Inter diario De lunes a sábado	26/06/2024
			28/06/2024
	SEM 2		2/07/2024
			4/07/2024
	SEM 3	2 ° ENTREGA PARCIAL Inter diario De lunes a sábado	8/07/2024
			10/07/2024
	SEM 4		12/07/2024
			16/07/2024
TERCERA ENTREGA (90 días calendario)	SEM 1	1 ° ENTREGA PARCIAL Inter diario De lunes a sábado	18/07/2024
			22/07/2024
	SEM 2		24/07/2024
			31/07/2024
	SEM 3	2 ° ENTREGA PARCIAL Inter diario De lunes a sábado	2/08/2024
			8/08/2024
	SEM 4		9/08/2024
			12/08/2024
CUARTA ENTREGA (120 días calendario)	SEM 1	1 ° ENTREGA PARCIAL Inter diario De lunes a sábado	14/08/2024
			16/08/2024
	SEM 2		20/08/2024
			22/08/2024
	SEM 3	2 ° ENTREGA PARCIAL Inter diario De lunes a sábado	26/08/2024
			28/08/2024
	SEM 4		3/09/2024
			5/09/2024
SEM 1	1 ° ENTREGA PARCIAL Inter diario De lunes a sábado	7/09/2024	
		11/09/2024	
SEM 2		13/09/2024	



	SEM 3	2 ^º ENTREGA PARCIAL Inter diario De lunes a sábado	17/09/2024
	SEM 4		19/09/2024
			23/09/2024
			25/09/2024
			27/09/2024
QUINTA ENTREGA (150 días calendario)	SEM 1	1 ^º ENTREGA PARCIAL Inter diario De lunes a sábado	11/10/2024
	SEM 2		3/10/2024
			10/10/2024
			11/10/2024
	SEM 3	2 ^º ENTREGA PARCIAL Inter diario De lunes a sábado	15/10/2024
			17/10/2024
			22/10/2024
			24/10/2024
			29/10/2024
			31/10/2024
SEXTA ENTREGA (180 días calendario)	SEM 1	1 ^º ENTREGA PARCIAL Inter diario De lunes a sábado	5/11/2024
	SEM 2		7/11/2024
			11/11/2024
			13/11/2024
	SEM 3	2 ^º ENTREGA PARCIAL Inter diario De lunes a sábado	15/11/2024
			19/11/2024
			21/11/2024
			25/11/2024
			27/11/2024
			29/11/2024

- Cronograma sujeto a modificaciones en cuanto a fechas y cantidad de entrega, en base a la necesidad del área usuaria y hasta agotar cantidad total requerida