

ACTA N° 01

ACTA DE DIFUSIÓN DEL REQUERIMIENTO

**PROCEDIMIENTO DE SELECCION PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA
LOS PROGRAMAS SOCIALES (COMEDORES POPULARES, PERSONAS EN RIESGO Y HOGARES
- ALBERGUES Y PROGRAMA DE APOYO NUTRICIONAL PANTBC) QUE ATIENDE EL AREA DE
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
DE TACNA**

En la ciudad de Tacna, a los once días del mes de febrero de 2026, se constituye el Ing. Jorge Luis Zapana Quispe, identificado con D.N.I. N° 43013105, en calidad de responsable de la Dependencia Encargada de las Contrataciones, a fin de formalizar sus actividades en relación a la Difusión del Requerimiento, previsto en el Artículo 51° del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas, que, en su contenido, establece: "51.1. La difusión del requerimiento es una herramienta de consulta al mercado, mediante la cual la entidad contratante publica en la Pladipoc y en su sede digital de contar con esta, el requerimiento de manera previa a la convocatoria, a fin de identificar posibles proveedores interesados y recibir retroalimentación de los proveedores respecto del requerimiento, a través de consultas técnicas que son absueltas obligatoriamente, luego de lo cual el requerimiento puede ser modificado por el área usuaria o por la DEC previa no objeción del área usuaria (...)", siendo así, se exponen los alcances necesarios para la aplicación esta herramienta:

1. En el ejercicio de sus funciones, Dependencia Encargada de las Contrataciones implementa la herramienta "Difusión del Requerimiento, a fin de identificar posibles proveedores interesados y recibir retroalimentación de estos, respecto al requerimiento, a través de consultas técnicas que serán absueltas de forma obligatoria.

2. En este contexto, se establecen las reglas del procedimiento, para conocimiento de los proveedores y público en general:

- a. El procedimiento es **publicado de forma simultánea en la plataforma del SEACE de la PLADICOP y en la sede digital de la Entidad** <https://www.munitacna.gob.pe/>.
- b. Los proveedores que así lo decidan, podrán interactuar formulando sus consultas y/o comentarios técnicos, sin embargo, **dichas acciones deberán ser registradas solo a través de la plataforma del SEACE de la PLADICOP**, por lo que se desprende que deban contar con usuario que les permita realizar sus registros.
- c. La absolución a las consultas o comentarios **registrados correctamente a través de la plataforma del SEACE, serán absueltos por el área usuaria y la Dependencia Encargada de las Contrataciones, suscribiendo y publicándose una Acta que contenga el resultado de este proceso**. Además, **esta Acta, contendrá la organización y pautas para implementar la reunión de confirmación y/o aclaración**, a fin de corroborar el correcto entendimiento por parte de los proveedores sobre la absolución efectuada. Esta reunión se realizará utilizando la plataforma digital Google Meet.
- d. **Como resultado de la interacción prevista en los literales b. y c., se realiza la Reunión de confirmación y/o aclaración**, a fin de corroborar el correcto entendimiento de los proveedores ante la absolución efectuada. La Dependencia Encargada de las Contrataciones modera la reunión, contando con la absolución, y de ser el caso ampliación del sustento técnico por parte del área usuaria.
- e. **La DEC, elabora el Acta de Reunión definitiva**, disponiendo su publicación al día hábil siguiente de realizada la reunión. De ser el caso, el requerimiento podrá ser modificado por la DEC, previa no objeción del área usuaria, antes de la convocatoria definitiva.

Señaladas las pautas generales, se brinda el acceso a los detalles del requerimiento a través del enlace de Google Drive: <https://drive.google.com/drive/folders/1LEbiHFKIiWKFakPGG9ZT4nOLiHXE8Kxh?usp=sharing>, o al acceder al código QR anexo al presente documento. Estos archivos estarán disponibles hasta como máximo diez (10) días hábiles, contados a partir del día siguiente de publicada el Acta descrita en el literal e. del presente documento

De producirse alguna coordinación de carácter tecnológico (problemas para acceso, descarga o participación a través de los canales de Google), sírvase comunicarlo oportunamente a través del correo: procesos@munitacna.gob.pe

Consecutivamente, se presenta el cronograma del procedimiento, conforme a lo anteriormente señalado:



**MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE TACNA**

"Año de la Esperanza
y el Fortalecimiento de la Democracia"

Dependencia Encargada de las Contrataciones

CRONOGRAMA DE ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO "DIFUSION DEL REQUERIMIENTO" - "SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LOS PROGRAMAS SOCIALES (COMEDORES POPULARES, PERSONAS EN RIESGO Y HOGARES - ALBERGUES Y PROGRAMA DE APOYO NUTRICIONAL PANTBC) QUE ATIENDE EL AREA DE PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA"			
Nº	ETAPA	FECHA INICIO	FECHA FIN
01	Publicación del Requerimiento	11/02/2026	11/02/2026
02	Formulación de consultas y/o comentarios técnicos (a través del SEACE de la PLADICOP)	12/02/2026	18/02/2026
03	Absolución de consultas y/o comentarios y cronograma de reunión de confirmación y/o aclaración	Como máximo hasta el 26/02/2026	
04	Reunión de confirmación y/o aclaración, a fin de corroborar el correcto entendimiento de los proveedores sobre la absolución efectuada (Plataforma Google Meet)	Como máximo hasta el 03/03/2026	
05	Publicación del Acta (final) de la Reunión sobre la confirmación y/o aclaración	Al día hábil siguiente de realizada la reunión.	

No existiendo mayores alcances, concluye la sesión, suscribiendo la presente acta el responsable de la Dependencia Encargada de las Contrataciones, en señal de conformidad.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA

Ing. JORGE LUIS ZAPANA QUISPE
JEFE DE LA OFICINA DE ABASTECIMIENTO
CIR 246957

DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES

CONDICIONES CONTRACTUALES DEL REQUERIMIENTO (LICITACION PUBLICA) PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LOS PROGRAMAS SOCIALES (COMEDORES POPULARES, PERSONAS EN RIESGO Y HOGARES - ALBERGUES Y PROGRAMA DE APOYO NUTRICIONAL PANTBC) QUE ATIENDE EL AREA DE PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CENTRO DE COSTO	PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA
ACTIVIDAD OPERATIVA	C0299 – PROGRAMA DE ATENCIÓN A PANTBC
DENOMINACION DE LA ADQUISICION	MAIZ MOTE
PEDIDO DE COMPRA N°	000371
META – AÑO	01-2026

1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

La atención de los bienes solicitados permitirá atender a los beneficiarios (pacientes afectados con Tuberculosis más cuatro contactos a través de los Centros de Salud que atiende el Programa de Complementación Alimentaria – Programa de Apoyo Nutricional PANTBC, en cumplimiento del Convenio de Gestión suscrito entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Tacna para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) y la Municipalidad Provincial de Tacna.

2. DESCRIPCION GENERAL DEL REQUERIMIENTO

Suministro de MAIZ MOTE, para garantizar la disponibilidad y atención con alimentos a los beneficiarios (pacientes afectados con Tuberculosis más cuatro contactos a través de los Centros de Salud que atiende el Programa de Complementación Alimentaria – Programa de Apoyo Nutricional PANTBC, en cumplimiento del Convenio de Gestión suscrito entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Tacna para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) y la Municipalidad Provincial de Tacna.

Denominación del bien o servicio según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
MAIZ MOTE	KG.	10,275.00

3. CONDICIONES DE CONTRATACION

a. Modalidad de pago

El contrato se rige por la modalidad de Suma Alzada, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

b. Sistema de entrega

No aplica.

c. Plazo de entrega

Los bienes se entregan en el plazo de ciento ochenta (155) días calendario, conforme al siguiente cronograma de entrega:

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE MAIZ MOTE			
N° DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	U.M	CANTIDAD TOTAL
Primera Entrega	A los (05) días calendario, contados a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato	KG.	1,710.00 Kilos

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE MAIZ MOTE			
N° DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	U.M	CANTIDAD TOTAL
Segunda Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la primera entrega	KG.	1,710.00 Kilos
Tercera Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la segunda entrega	KG.	1,710.00 Kilos
Cuarta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la tercera entrega	KG.	1,710.00 Kilos
Quinta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la cuarta entrega	KG.	1,710.00 Kilos
Sexta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la quinta entrega	KG.	1,725.00 Kilos

Anotación adicional: El presente cronograma podrá variar, de acuerdo a la necesidad del área usuaria, la cual será comunicada debidamente al proveedor con cinco (05) días hábiles de anticipación

d. Lugar de entrega de los bienes.

Los bienes serán internados en el Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

e. Adelanto directo

No aplica

f. Penalidades

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

g. Subcontratación

Se encuentra prohibida la subcontratación de las prestaciones objeto del contrato.

h. Fórmulas de reajustes

No aplica

i. Solución de Controversias Contractuales

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para el caso del arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona a una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrarlo:

N°	INSTITUCIONES ARBITRALES	R.U.C.
01	Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio e Industria de Arequipa	20124994340
02	Cámara de Comercio de la Pequeña y Mediana Empresa del Perú	20602244009

03	Asociación para la Promoción Cultural de los Mecanismos Alternativos de Solución de Controversias	20611086378
04	Centro Peruano Especializado en Gestión y Administración de Controversias	20610700889

j. Plazo para respuesta entre las partes

Para los plazos de respuesta de las partes sobre aspectos vinculados con la ejecución contractual que no han sido específicamente previstos en el Reglamento, aplica el plazo máximo de respuesta del siguiente cuadro:

Plazo máximo de respuesta	Cinco (05) días calendario.
---------------------------	-----------------------------

Antes del vencimiento de este plazo máximo, las partes pueden acordar su prórroga para cada situación específica considerando la cláusula de notificaciones del contrato.

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para dicho efecto, el postor ganador de la buena pro selecciona a uno de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrar el arbitraje:

- Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio e Industria de Arequipa con R.U.C. N° 20124994340
- Centro de Arbitraje y Resolución de Disputas del Centro del Perú S.A.C. con R.U.C. N° 20613290096

k. Forma de pago

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley.

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria, y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

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

La entidad contratante realiza el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta.

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

- Documento de recepción y verificación del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.
- Documento en el que conste la conformidad de la prestación efectuada suscrita por el servidor responsable del área usuaria – Programa de Complementación Alimentaria y jefe inmediato.
- Comprobante de pago.

Salvo los documentos que emite la entidad contratante, es decir, de recepción y verificación, así como de conformidad, el contratista debe presentarlos conjuntamente con el internamiento de los bienes, en el Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

f. Otras consideraciones

f.1 El contratista deberá presentar el certificado de calidad o certificado de inspección de lote, emitido por un Organismo autorizado y/o acreditado por INACAL.

f.2 El Programa de Complementación Alimentaria podrá realizar de forma inopinada un análisis de control de calidad a los bienes entregados por el contratista, quien deberá asumir los costos que conllevan la realización de dichos análisis.

f.3 El contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

4. ESPECIFICACIONES TECNICAS

a. Características Generales:

a.1 Producto

Son granos de maíz entero que han sido remojados en solución alcalina caliente, lavados y friccionados repetidamente con agua, luego de los cual se somete a un proceso de secado.

Vida útil 1 año mínimo.

Según la referencia NTP 205.035:2019 así como la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que Establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.

a.2 Origen del producto

Según la referencia NTP 205.035:2019 así como la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que Establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.

b. Características Específicas:

b.1 Requisitos Físico Químicos

- Humedad 12.5 % máximo.
- Proteínas 10% mínimo.
- Grasa total 1.00% mínimo.
- Cenizas 2.2% máximo.

b.2 Requisitos Organolépticos

Color, olor y sabores de acuerdo a la naturaleza del producto exento de olores sabores extraños como de piedras, insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estados fisiológicos Otras materias extrañas.

Materiales extraños, ninguno.

b.3 Requisitos Microbiológicos

Inocuidad: Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente:

- Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA2, Autoridad Nacional competente. Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
- Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA3 para Alimento elaborado industrialmente (fabricado). Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

c. Envasado y presentación:

La presentación del producto se realizará en envases primarios bolsas de polietileno y/o polipropileno transparente de 5kg de peso neto cada uno, empacados en sacos de polietileno.

Los envases deben ser de primer uso, y que conserve sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación, sellados herméticamente

Deberá cumplir según el numeral 7 de la NTP 205.051:2009.

d. Rotulo:

Con Rotulo de la Municipalidad Provincial de Tacna, indicando las características del producto y prohibido su venta, distribución gratuita. Deberá especificar según el numeral 8 de la NTP 205.051:2009.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad



sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

5. REQUISITOS DE CALIFICACION

a. Requisitos de Calificación Obligatorios

CAPACIDAD LEGAL

Requisitos:

Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a tres (03) veces, la cuantía del procedimiento de selección, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas, que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran bienes similares a los siguientes: Suministro o venta o prestación de bienes (alimentos) atendidos a programas sociales (Programa de Complementación Alimentaria – PCA o Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis – PANTBC)

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará conforme a lo previsto en las bases administrativas vigentes aplicables.

a. Requisitos de Calificación Facultativos

CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

No aplica.

PARTICIPACIÓN EN CONSORCIO

No aplica.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

Abog. RENE ORDONEL ROSADO NINA
(E) Programa de Complementación Alimentaria

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y PARTICIPACIÓN VECINAL

ING. ADM. ZULMA NANCY CABRERA ROJAS
SUB GERENTE

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CENTRO DE COSTO	PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA
ACTIVIDAD OPERATIVA	C0299 – PROGRAMA DE ATENCIÓN A PANTBC
DENOMINACION DE LA ADQUISICION	QUINUA PERLADA
PEDIDO DE COMPRA N°	000370
META – AÑO	01-2026

1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

La atención de los bienes solicitados permitirá atender a los beneficiarios (pacientes afectados con Tuberculosis más cuatro contactos a través de los Centros de Salud que atiende el Programa de Complementación Alimentaria – Programa de Apoyo Nutricional PANTBC, en cumplimiento del Convenio de Gestión suscrito entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Tacna para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) y la Municipalidad Provincial de Tacna.

2. DESCRIPCION GENERAL DEL REQUERIMIENTO

Suministro de QUINUA PERLADA, para garantizar la disponibilidad y atención con alimentos a los beneficiarios (pacientes afectados con Tuberculosis más cuatro contactos a través de los Centros de Salud que atiende el Programa de Complementación Alimentaria – Programa de Apoyo Nutricional PANTBC, en cumplimiento del Convenio de Gestión suscrito entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Tacna para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) y la Municipalidad Provincial de Tacna.

Denominación del bien o servicio según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
QUINUA PERLADA	KG.	4,406.00

3. CONDICIONES DE CONTRATACION

a. Modalidad de pago

El contrato se rige por la modalidad de Suma Alzada, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

b. Sistema de entrega

No aplica.

c. Plazo de entrega

Los bienes se entregan en el plazo de ciento ochenta (155) días calendario, conforme al siguiente cronograma de entrega:

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE QUINUA			
N° DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	U.M	CANTIDAD TOTAL
Primera Entrega	A los (05) días calendario, contados a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato	KG.	734.00 Kilos

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE QUINUA			
N° DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	U.M	CANTIDAD TOTAL
Segunda Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la primera entrega	KG.	734.00 Kilos
Tercera Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la segunda entrega	KG.	734.00 Kilos
Cuarta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la tercera entrega	KG.	734.00 Kilos
Quinta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la cuarta entrega	KG.	734.00 Kilos
Sexta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la quinta entrega	KG.	736.00 Kilos

Anotación adicional: El presente cronograma podrá variar, de acuerdo a la necesidad del área usuaria, la cual será comunicada debidamente al proveedor con cinco (05) días hábiles de anticipación

d. Lugar de entrega de los bienes.

Los bienes serán internados en el Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

e. Adelanto directo

No aplica

f. Penalidades

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

g. Subcontratación

Se encuentra prohibida la subcontratación de las prestaciones objeto del contrato.

h. Fórmulas de reajustes

No aplica

i. Solución de Controversias Contractuales

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para el caso del arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona a una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrarlo:

N°	INSTITUCIONES ARBITRALES	R.U.C.
01	Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio e Industria de Arequipa	20124994340
02	Cámara de Comercio de la Pequeña y Mediana Empresa del Perú	20602244009

03	Asociación para la Promoción Cultural de los Mecanismos Alternativos de Solución de Controversias	20611086378
04	Centro Peruano Especializado en Gestión y Administración de Controversias	20610700889

j. Plazo para respuesta entre las partes

Para los plazos de respuesta de las partes sobre aspectos vinculados con la ejecución contractual que no han sido específicamente previstos en el Reglamento, aplica el plazo máximo de respuesta del siguiente cuadro:

Plazo máximo de respuesta	Cinco (05) días calendario.
---------------------------	-----------------------------

Antes del vencimiento de este plazo máximo, las partes pueden acordar su prórroga para cada situación específica considerando la cláusula de notificaciones del contrato.

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para dicho efecto, el postor ganador de la buena pro selecciona a uno de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrar el arbitraje:

- Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio e Industria de Arequipa con R.U.C. N° 20124994340
- Centro de Arbitraje y Resolución de Disputas del Centro del Perú S.A.C. con R.U.C. N° 20613290096

k. Forma de pago

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley.

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria, y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

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

La entidad contratante realiza el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta.

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

- Documento de recepción y verificación del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.
- Documento en el que conste la conformidad de la prestación efectuada suscrita por el servidor responsable del área usuaria – Programa de Complementación Alimentaria y jefe inmediato.
- Comprobante de pago.

Salvo los documentos que emite la entidad contratante, es decir, de recepción y verificación, así como de conformidad, el contratista debe presentarlos conjuntamente con el internamiento de los bienes, en el Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

f. Otras consideraciones

f.1 El contratista deberá presentar el certificado de calidad o certificado de inspección de lote, emitido por un Organismo autorizado y/o acreditado por INACAL.

f.2 El Programa de Complementación Alimentaria podrá realizar de forma inopinada un análisis de control de calidad a los bienes entregados por el contratista, quien deberá asumir los costos que conlleven la realización de dichos análisis.

f.3 El contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.



4. ESPECIFICACIONES TECNICAS

a. Características Generales:

a. Características Generales:

a.1 Producto

QUINUA PERLADA son los granos de quinua (género y especie *Chenopodium quinoa Willd*) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano, libre de saponina.

Calidad: Quinua Perlada

Requisitos mínimos de calidad: Los granos de QUINUA PERLADA deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables. Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.

Tamaño del grano: mediano entre 1,40 a 1,70 mm

Homogeneidad: El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.

Según lo establecido en la NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición

Vida útil: 1 año mínimo

a.2 Origen del producto

Según lo establecido en la NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición

b. Características Específicas:

b.1 Requisitos Físico Químicos

El contenido de saponina del grano ausente.

Humedad: máximo 13.0%.

b.2 Requisitos Organolépticos

Color: Característico al producto (blanco perlado)

Olor y sabor: Exenta de sabores desagradables.

Aspecto: Exenta de insectos y ácaros vivos y materias extrañas. Exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios fisiológicos), de granos mohosos, germinados o sucios.

b.3 Requisitos Microbiológicos

Inocuidad: Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente:

- Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA2, Autoridad Nacional competente. Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
- Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA3 para Alimento elaborado industrialmente (fabricado). Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

c. Envasado y presentación:

En bolsas de polietileno y/o polipropileno transparente de primer uso de 1.0 Kg ó 2 kg de peso Neto.

El alimento debe ser envasado de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.



En el caso de que el bien se encuentre controlado por la DIGESA, el tipo y material de envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

d. Rotulo:

Con rotulo de la Municipalidad Provincial de Tacna, indicando las características nutricionales y prohibido su venta, distribución gratuita. Deberá cumplir con lo especificado en la norma Codex Stan 1-1985 (2018) y la NMP 001:2014, numeral 9 de la NTP 205.062:2021

Si al alimento le corresponde que sea controlado por la DIGESA, el rotulado debe cumplir con el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5TM Edición y con el numeral 8 de la NTP 205.062:2021. El rotulado debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- clasificación, tamaño y grado;
- declaración de los ingredientes;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo:
"Manténgase protegido de la luz";
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

5. REQUISITOS DE CALIFICACION

a. Requisitos de Calificación Obligatorios

CAPACIDAD LEGAL

Requisitos:

En caso de ser alimentos de procesamiento primario se solicitará:

Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

En caso de ser alimentos elaborado industrialmente se solicitará:



Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a tres (03) veces, la cuantía del procedimiento de selección, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas, que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran bienes similares a los siguientes: Suministro o venta o prestación de bienes (alimentos) atendidos a programas sociales (Programa de Complementación Alimentaria – PCA o Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis – PANTBC)

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará conforme a lo previsto en las bases administrativas vigentes aplicables.

a. Requisitos de Calificación Facultativos

CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

No aplica.

PARTICIPACIÓN EN CONSORCIO

No aplica.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

Abog. RENE ORDONEL ROSADO NINA
(E) Programa de Complementación Alimentaria

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y PARTICIPACIÓN VECINAL

ING. ADM. ZULMA NANCY CABRERA ROJAS
SUB GERENTE

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CENTRO DE COSTO	PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA
ACTIVIDAD OPERATIVA	C0299 – PROGRAMA DE ATENCIÓN A PANTBC
DENOMINACION DE LA ADQUISICION	BONITO EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 G
PEDIDO DE COMPRA N°	000463
META – AÑO	01-2026

1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

La atención de los bienes solicitados permitirá atender a los beneficiarios (pacientes afectados con Tuberculosis más cuatro contactos a través de los Centros de Salud que atiende el Programa de Complementación Alimentaria – Programa de Apoyo Nutricional PANTBC, en cumplimiento del Convenio de Gestión suscrito entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Tacna para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) y la Municipalidad Provincial de Tacna.

2. DESCRIPCION GENERAL DEL REQUERIMIENTO

Suministro de BONITO EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 G, para garantizar la disponibilidad y atención con alimentos a los beneficiarios (pacientes afectados con Tuberculosis más cuatro contactos a través de los Centros de Salud que atiende el Programa de Complementación Alimentaria – Programa de Apoyo Nutricional PANTBC, en cumplimiento del Convenio de Gestión suscrito entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Tacna para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) y la Municipalidad Provincial de Tacna.

Denominación del bien o servicio según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
BONITO EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 G	UNID.	75,600.00

3. CONDICIONES DE CONTRATACION

a. Modalidad de pago

El contrato se rige por la modalidad de Suma Alzada, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

b. Sistema de entrega

No aplica.

c. Plazo de entrega

Los bienes se entregan en el plazo de ciento cincuenta y cinco (155) días calendario, conforme al siguiente cronograma de entrega:

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE BONITO EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 G			
N° DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	U.M	CANTIDAD TOTAL
Primera Entrega	A los (05) días calendario, contados a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato	UNID.	12,600.00

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE BONITO EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 G			
N° DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	U.M	CANTIDAD TOTAL
Segunda Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la primera entrega	UNID.	12,600.00
Tercera Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la segunda entrega	UNID.	12,600.00
Cuarta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la tercera entrega	UNID.	12,600.00
Quinta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la cuarta entrega	UNID.	12,600.00
Sexta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la quinta entrega	UNID.	12,600.00

Anotación adicional: El presente cronograma podrá variar, de acuerdo a la necesidad del área usuaria, la cual será comunicada debidamente al proveedor con cinco (05) días hábiles de anticipación

d. Lugar de entrega de los bienes.

Los bienes serán internados en el Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

e. Adelanto directo

No aplica

f. Penalidades

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

g. Subcontratación

Se encuentra prohibida la subcontratación de las prestaciones objeto del contrato.

h. Fórmulas de reajustes

No aplica

i. Solución de Controversias Contractuales

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para el caso del arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona a una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrarlo:

N°	INSTITUCIONES ARBITRALES	R.U.C.
01	Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio e Industria de Arequipa	20124994340
02	Cámara de Comercio de la Pequeña y Mediana Empresa del Perú	20602244009

03	Asociación para la Promoción Cultural de los Mecanismos Alternativos de Solución de Controversias	20611086378
04	Centro Peruano Especializado en Gestión y Administración de Controversias	20610700889

j. Plazo para respuesta entre las partes

Para los plazos de respuesta de las partes sobre aspectos vinculados con la ejecución contractual que no han sido específicamente previstos en el Reglamento, aplica el plazo máximo de respuesta del siguiente cuadro:

Plazo máximo de respuesta	Cinco (05) días calendario.
---------------------------	-----------------------------

Antes del vencimiento de este plazo máximo, las partes pueden acordar su prórroga para cada situación específica considerando la cláusula de notificaciones del contrato.

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para dicho efecto, el postor ganador de la buena pro selecciona a uno de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrar el arbitraje:

- Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio e Industria de Arequipa con R.U.C. N° 20124994340
- Centro de Arbitraje y Resolución de Disputas del Centro del Perú S.A.C. con R.U.C. N° 20613290096

k. Forma de pago

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley.

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria, y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

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

La entidad contratante realiza el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta.

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

- Documento de recepción y verificación del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.
- Documento en el que conste la conformidad de la prestación efectuada suscrita por el servidor responsable del área usuaria – Programa de Complementación Alimentaria y jefe inmediato.
- Comprobante de pago.

Salvo los documentos que emite la entidad contratante, es decir, de recepción y verificación, así como de conformidad, el contratista debe presentarlos conjuntamente con el internamiento de los bienes, en el Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

f. Otras consideraciones

f.1 El contratista deberá presentar el certificado de calidad o certificado de inspección de lote, emitido por un Organismo autorizado y/o acreditado por INACAL.

f.2 El Programa de Complementación Alimentaria podrá realizar de forma inopinada un análisis de control de calidad a los bienes entregados por el contratista, quien deberá asumir los costos que conllevan la realización de dichos análisis.

f.3 El contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

4. ESPECIFICACIONES TECNICAS

a. Producto

Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie *Sarda chiliensis chiliensis*, en recipientes herméticamente cerrados, en aceite vegetal como medio de cobertura y que ha sido sometido a esterilización comercial.

El filete de bonito es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel ni carne oscura, y sin espinas, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda, según lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El producto comestible no debe tener residuos de peróxido de hidrógeno, sustancias decolorantes, antibióticos y conservadores, según el numeral 7.3.5 de la NTP 204.018:2015.

b. Características Específicas:

b.1 Requisitos Físico Químicos

Aspecto y color: El contenido de una lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la preparación (en aceite vegetal) y a la presentación del contenido (en filete).

Medio de cobertura: El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.

Materias extrañas: El producto final debe estar exento de materias extrañas.

Peso neto y peso escurrido medio: El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.

Vida útil: 2 años mínimo

Contenido del envase: El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase. Según la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

b.2 Requisitos Organolépticos

Olor y sabor: El producto debe tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables.

Textura: El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sobrecocimiento.

b.3 Requisitos Microbiológicos

Presencia de parásitos: Ausencia; Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente; según el Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

c. Envasado y presentación:

En latas de 170 Gr. de peso neto. N° de envases por caja: 48 unid.

Los envases empleados para la fabricación de conservas deben ser resistentes, no transmitir sustancias tóxicas o nocivas que alteren las características sensoriales y permitan un cierre hermético que proteja al producto hidrobiológico de la contaminación, así como no deben presentar signos de golpes y oxidación, según lo indicado en los numerales 52.1, 54.2 y 58.2 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según indicaciones del Sanipes.

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

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



DE, y su modificatoria.

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

d. Rotulo:

Los envases de bonito en filete en aceite vegetal deben estar etiquetados² y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

- logotipo de la Municipalidad Provincial de Tacna.
- nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad;
- Debe indicar las frases "DISTRIBUCION GRATUITA ", "PROHIBIDA SU VENTA "y "PRODUCTO PERUANO "
- nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado;
- país de fabricación o producción;
- si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
 - b. Condiciones de conservación o almacenamiento.
- fecha de producción;
- contenido neto del producto hidrobiológico;
- peso drenado o escurrido;
- en caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado; acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor;
- listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente;
- identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto;
- nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);
- instrucciones para su uso;
- número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

5. REQUISITOS DE CALIFICACION

a. Requisitos de Calificación Obligatorios

CAPACIDAD LEGAL

Requisitos:

Para producto nacional:

- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.

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

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

Para productos importados:

- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a tres (03) veces, la cuantía del procedimiento de selección, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas, que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran bienes similares a los siguientes: Suministro o venta o prestación de bienes (alimentos) atendidos a programas sociales (Programa de Complementación Alimentaria – PCA o Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis – PANTBC)

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará conforme a lo previsto en las bases administrativas vigentes aplicables.

a. Requisitos de Calificación Facultativos

CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

No aplica.

PARTICIPACIÓN EN CONSORCIO

No aplica.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

Abog. RENE ORDONEL ROSADO NINA
(E) Programa de Complementación Alimentaria

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y PARTICIPACIÓN VECINAL

ING. ADM. ZULMA NANCY CABRERA ROJAS
SUB GERENTE

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CENTRO DE COSTO	PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA
ACTIVIDAD OPERATIVA	C0299 – PROGRAMA DE ATENCIÓN A PANTBC
DENOMINACION DE LA ADQUISICION	CHUÑO NEGRO
PEDIDO DE COMPRA N°	000369
META – AÑO	01-2026

1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

La atención de los bienes solicitados permitirá atender a los beneficiarios (pacientes afectados con Tuberculosis más cuatro contactos a través de los Centros de Salud que atiende el Programa de Complementación Alimentaria – Programa de Apoyo Nutricional PANTBC, en cumplimiento del Convenio de Gestión suscrito entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Tacna para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) y la Municipalidad Provincial de Tacna.

2. DESCRIPCION GENERAL DEL REQUERIMIENTO

Suministro de CHUÑO NEGRO, para garantizar la disponibilidad y atención con alimentos a los beneficiarios (pacientes afectados con Tuberculosis más cuatro contactos a través de los Centros de Salud que atiende el Programa de Complementación Alimentaria – Programa de Apoyo Nutricional PANTBC, en cumplimiento del Convenio de Gestión suscrito entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Tacna para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) y la Municipalidad Provincial de Tacna.

Denominación del bien o servicio según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
CHUÑO NEGRO	KG.	8,360.00

3. CONDICIONES DE CONTRATACION

a. Modalidad de pago

El contrato se rige por la modalidad de Suma Alzada, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

b. Sistema de entrega

No aplica.

c. Plazo de entrega

Los bienes se entregan en el plazo de ciento ochenta (155) días calendario, conforme al siguiente cronograma de entrega:

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE CHUÑO NEGRO			
N° DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	U.M	CANTIDAD TOTAL
Primera Entrega	A los (05) días calendario, contados a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato	KG.	1,392.00 Kilos



CRONOGRAMA DE ENTREGA DE CHUÑO NEGRO			
N° DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	U.M	CANTIDAD TOTAL
Segunda Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la primera entrega	KG.	1,392.00 Kilos
Tercera Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la segunda entrega	KG.	1,392.00 Kilos
Cuarta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la tercera entrega	KG.	1,392.00 Kilos
Quinta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la cuarta entrega	KG.	1,392.00 Kilos
Sexta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la quinta entrega	KG.	1,400.00 Kilos

Anotación adicional: El presente cronograma podrá variar, de acuerdo a la necesidad del área usuaria, la cual será comunicada debidamente al proveedor con cinco (05) días hábiles de anticipación

d. Lugar de entrega de los bienes.

Los bienes serán internados en el Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

e. Adelanto directo

No aplica

f. Penalidades

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

g. Subcontratación

Se encuentra prohibida la subcontratación de las prestaciones objeto del contrato.

h. Fórmulas de reajustes

No aplica

i. Solución de Controversias Contractuales

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para el caso del arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona a una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrarlo:

N°	INSTITUCIONES ARBITRALES	R.U.C.
01	Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio e Industria de Arequipa	20124994340
02	Cámara de Comercio de la Pequeña y Mediana Empresa del Perú	20602244009



03	Asociación para la Promoción Cultural de los Mecanismos Alternativos de Solución de Controversias	20611086378
04	Centro Peruano Especializado en Gestión y Administración de Controversias	20610700889

j. Plazo para respuesta entre las partes

Para los plazos de respuesta de las partes sobre aspectos vinculados con la ejecución contractual que no han sido específicamente previstos en el Reglamento, aplica el plazo máximo de respuesta del siguiente cuadro:

Plazo máximo de respuesta	Cinco (05) días calendario.
---------------------------	-----------------------------

Antes del vencimiento de este plazo máximo, las partes pueden acordar su prórroga para cada situación específica considerando la cláusula de notificaciones del contrato.

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para dicho efecto, el postor ganador de la buena pro selecciona a uno de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrar el arbitraje:

- Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio e Industria de Arequipa con R.U.C. N° 20124994340
- Centro de Arbitraje y Resolución de Disputas del Centro del Perú S.A.C. con R.U.C. N° 20613290096

k. Forma de pago

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley.

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria, y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

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

La entidad contratante realiza el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta.

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

- Documento de recepción y verificación del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.
- Documento en el que conste la conformidad de la prestación efectuada suscrita por el servidor responsable del área usuaria – Programa de Complementación Alimentaria y jefe inmediato.
- Comprobante de pago.

Salvo los documentos que emite la entidad contratante, es decir, de recepción y verificación, así como de conformidad, el contratista debe presentarlos conjuntamente con el internamiento de los bienes, en el Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

f. Otras consideraciones

f.1 El contratista deberá presentar el certificado de calidad o certificado de inspección de lote, emitido por un Organismo autorizado y/o acreditado por INACAL.

f.2 El Programa de Complementación Alimentaria podrá realizar de forma inopinada un análisis de control de calidad a los bienes entregados por el contratista, quien deberá asumir los costos que conllevan la realización de dichos análisis.

f.3 El contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.



4. ESPECIFICACIONES TECNICAS

a. Características Generales:

a.1 Producto

Nombre científico: *Solanum tuberosum* es un tubérculo deshidratado sin cáscara de color pardo oscuro, procesado mediante sucesivos congelamientos y secado con exposición al sol. La calidad deberá de cumplir según indica el numeral 6.4; 6.6; 6.8 y 7 de la NTP 011.400:2007 (revisada el 2014) /CT 1:2019.

Así como cumplir los requisitos por la DIGESA.

Tamaño: Mediano redondos 3.9 a 5 cm.

Peso: alargada 59-91 unidades/kg redondo 71-79 unidades/kg

Vida útil 1 año mínimo.

Uniformidad: Cada lote de chuño deberá estar conformado por una misma variedad (conservando el tamaño, la forma y otras características varietales).

Rehidratación: No debe ser mayor de 30 minutos.

a.2 Origen del producto

deberá cumplir según indica el numeral 6.4; 6.6; 6.8 y 7 de la NTP 011.400:2007 (revisada el 2014) /CT 1:2019. Así como cumplir los requisitos por la DIGESA.

b. Características Específicas:

b.1 Requisitos Físico Químicos

Humedad: 9.0 % Max.

Cenizas: 2.5% Max.

b.2 Requisitos Organolépticos

Olor y sabor: Deberá ser característico del producto, y estar libre de olores extraños antes y después de la cocción.

Color: característico del producto.

Sin defectos, daños, manchas y cascarras.

b.3 Requisitos Microbiológicos

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

c. Envasado y presentación:

Bolsas de polietileno o polipropileno transparente de primer uso de 1 Kg ó 4 Kg. de peso neto. Los envases deben ser de primer uso, y que conserve sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación, sellados herméticamente. Deberá cumplir lo indicado en el numeral 11 de la NTP 011.400:2007 revisada el 2014.

d. Rotulo:

Con rotulo de la Municipalidad Provincial de Tacna, indicando las características nutricionales del producto y prohibido su venta, distribución gratuita.

Deberá cumplir con lo indicado en el artículo 117 del reglamento de vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado D.S. N° 007-98-SA y sus modificaciones y lo indicado en la NTP 001:2014 y NTP 209.038:2009 revisada el 2014.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.



5. REQUISITOS DE CALIFICACION

a. Requisitos de Calificación Obligatorios

CAPACIDAD LEGAL

Requisitos:

Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a tres (03) veces, la cuantía del procedimiento de selección, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas, que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran bienes similares a los siguientes: Suministro o venta o prestación de bienes (alimentos) atendidos a programas sociales (Programa de Complementación Alimentaria – PCA o Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis – PANTBC)

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará conforme a lo previsto en las bases administrativas vigentes aplicables.

a. Requisitos de Calificación Facultativos

CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

No aplica.

PARTICIPACIÓN EN CONSORCIO

No aplica.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

Abog. RENE ORDONEL ROSADO NINA
(E) Programa de Complementación Alimentaria

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y PARTICIPACIÓN VECINAL

ING. ADM. ZULMA NANCY CABRERA ROJAS
SUB GERENTE

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CENTRO DE COSTO	PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA
ACTIVIDAD OPERATIVA	C0299 – PROGRAMA DE ATENCIÓN A PANTBC
DENOMINACION DE LA ADQUISICION	LECHE EVAPORADA ENTERA X 390 gramos
PEDIDO DE COMPRA N°	000374
META – AÑO	01-2026

1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

La atención de los bienes solicitados permitirá atender a los beneficiarios (pacientes afectados con Tuberculosis más cuatro contactos a través de los Centros de Salud que atiende el Programa de Complementación Alimentaria – Programa de Apoyo Nutricional PANTBC, en cumplimiento del Convenio de Gestión suscrito entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Tacna para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) y la Municipalidad Provincial de Tacna.

2. DESCRIPCION GENERAL DEL REQUERIMIENTO

Suministro de LECHE EVAPORADA ENTERA X 390 gramos, para garantizar la disponibilidad y atención con alimentos a los beneficiarios (pacientes afectados con Tuberculosis más cuatro contactos a través de los Centros de Salud que atiende el Programa de Complementación Alimentaria – Programa de Apoyo Nutricional PANTBC, en cumplimiento del Convenio de Gestión suscrito entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Tacna para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) y la Municipalidad Provincial de Tacna.

Denominación del bien o servicio según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
LECHE EVAPORADA ENTERA X 390 gramos	UNIDADES	51,030.00

3. CONDICIONES DE CONTRATACION

a. Modalidad de pago

El contrato se rige por la modalidad de Suma Alzada, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

b. Sistema de entrega

No aplica.

c. Plazo de entrega

Los bienes se entregan en el plazo de ciento ochenta (155) días calendario, conforme al siguiente cronograma de entrega:

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LECHE EVAPORADA ENTERA X 390 gramos			
N° DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	U.M	CANTIDAD TOTAL
Primera Entrega	A los (05) días calendario, contados a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato	UNIDADES	8,5050.00

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LECHE EVAPORADA ENTERA X 390 gramos			
N° DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	U.M	CANTIDAD TOTAL
Segunda Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la primera entrega	UNIDADES	8,5050.00
Tercera Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la segunda entrega	UNIDADES	8,5050.00
Cuarta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la tercera entrega	UNIDADES	8,5050.00
Quinta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la cuarta entrega	UNIDADES	8,5050.00
Sexta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la quinta entrega	UNIDADES	8,5050.00

Anotación adicional: El presente cronograma podrá variar, de acuerdo a la necesidad del área usuaria, la cual será comunicada debidamente al proveedor con cinco (05) días hábiles de anticipación

d. Lugar de entrega de los bienes.

Los bienes serán internados en el Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

e. Adelanto directo

No aplica

f. Penalidades

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

g. Subcontratación

Se encuentra prohibida la subcontratación de las prestaciones objeto del contrato.

h. Fórmulas de reajustes

No aplica

i. Solución de Controversias Contractuales

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para el caso del arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona a una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrarlo:

N°	INSTITUCIONES ARBITRALES	R.U.C.
01	Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio e Industria de Arequipa	20124994340
02	Cámara de Comercio de la Pequeña y Mediana Empresa del Perú	20602244009

03	Asociación para la Promoción Cultural de los Mecanismos Alternativos de Solución de Controversias	20611086378
04	Centro Peruano Especializado en Gestión y Administración de Controversias	20610700889

j. Plazo para respuesta entre las partes

Para los plazos de respuesta de las partes sobre aspectos vinculados con la ejecución contractual que no han sido específicamente previstos en el Reglamento, aplica el plazo máximo de respuesta del siguiente cuadro:

Plazo máximo de respuesta	Cinco (05) días calendario.
---------------------------	-----------------------------

Antes del vencimiento de este plazo máximo, las partes pueden acordar su prórroga para cada situación específica considerando la cláusula de notificaciones del contrato.

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para dicho efecto, el postor ganador de la buena pro selecciona a uno de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrar el arbitraje:

- Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio e Industria de Arequipa con R.U.C. N° 20124994340
- Centro de Arbitraje y Resolución de Disputas del Centro del Perú S.A.C. con R.U.C. N° 20613290096

k. Forma de pago

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley.

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria, y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

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

La entidad contratante realiza el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta.

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

- Documento de recepción y verificación del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.
- Documento en el que conste la conformidad de la prestación efectuada suscrita por el servidor responsable del área usuaria – Programa de Complementación Alimentaria y jefe inmediato.
- Comprobante de pago.

Salvo los documentos que emite la entidad contratante, es decir, de recepción y verificación, así como de conformidad, el contratista debe presentarlos conjuntamente con el internamiento de los bienes, en el Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

f. Otras consideraciones

f.1 El contratista deberá presentar el certificado de calidad o certificado de inspección de lote, emitido por un Organismo autorizado y/o acreditado por INACAL.

f.2 El Programa de Complementación Alimentaria podrá realizar de forma inopinada un análisis de control de calidad a los bienes entregados por el contratista, quien deberá asumir los costos que conllevan la realización de dichos análisis.

f.3 El contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

4. ESPECIFICACIONES TECNICAS

a. Características Generales:

a.1 Producto

Es el alimento líquido obtenido por la eliminación parcial o total del agua únicamente de la leche.

La adición y/o extracción de los constituyentes de leche para la elaboración del producto final, debe realizarse únicamente para ajustar el contenido de grasa y proteínas para cumplir con los requisitos de composición establecidos por el Codex Alimentarius de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de la leche sometida a tal procedimiento (D.S. 007-2017 MINAGRI)

Vita útil: Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

a.2 Origen del producto

Según la NTP 202.002:2019 Leche Y Productos Lácteos. Leche Evaporada Requisitos

b. Características Específicas:

b.1 Requisitos Físico Químicos

Grasa de leche: g/100g; mínimo 6.5

Sólidos totales de leche: g/100g; mínimo 23.0

Sólidos no grasos: g/100g; mínimo 16.5

Proteína de leche: g/100g; mínimo 6.0

b.2 Requisitos Organolépticos

Color: de blanco a crema

Olor: Exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto

Sabor: Ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza

Aspecto: Homogéneo, fluido, sin grumos, exenta de materias extrañas

Según la NTP 202.002:2019 Leche Y Productos Lácteos. Leche Evaporada Requisitos

b.3 Requisitos Microbiológicos

Prueba de Esterilidad comercial: n=5, c=5; Aceptación: estéril comercialmente; Rechazo: No estéril comercialmente

Según el D.S. N° 004-2022-MIDAGRI que modifica el Reglamento de la leche y productos lácteos aprobado mediante D.S. N° 007-2017-MINAGRI.

c. Envasado y presentación:

Envases lata metálica sanitaria (envase metálico sanitario para alimentos) material: hojalata de diseño sanitario especial para alimentos de 390 gramos de peso neto, Embalaje en Cajas de cartón de 24 latas x 390 gramos. Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente

d. Rotulo:

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, la NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. Edición y la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante

- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario
- Información nutricional

El rotulado debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

5. REQUISITOS DE CALIFICACION

a. Requisitos de Calificación Obligatorios

CAPACIDAD LEGAL

Requisitos:

Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a tres (03) veces, la cuantía del procedimiento de selección, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas, que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran bienes similares a los siguientes: Suministro o venta o prestación de bienes (alimentos) atendidos a programas sociales (Programa de Complementación Alimentaria – PCA o Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis – PANTBC)

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará conforme a lo previsto en las bases administrativas vigentes aplicables.

a. Requisitos de Calificación Facultativos



CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

No aplica.

PARTICIPACIÓN EN CONSORCIO

No aplica.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

Abog. RENE ORDONEZ ROSADO NINA
(E) Programa de Complementación Alimentaria

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y PARTICIPACIÓN VECINAL

.....
ING. ADM. ZULMA NANCY CABRERA ROJAS
SUB GERENTE

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CENTRO DE COSTO	PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA
ACTIVIDAD OPERATIVA	CO154 - PROGRAMA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A COMEDORES
DENOMINACION DE LA ADQUISICION	BONITO EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 G
PEDIDO DE COMPRA N°	000365
META – AÑO	87-2026

1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

La atención de los bienes solicitados permitirá atender a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares- Albergues) de la Municipalidad Provincial de Tacna, en cumplimiento del Convenio de Gestión suscrito entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Tacna para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria (PCA)

2. DESCRIPCION GENERAL DEL REQUERIMIENTO

Suministro de BONITO EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 G, para garantizar la disponibilidad y atención de alimentos a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares- Albergues) de la Municipalidad Provincial de Tacna.

Denominación del bien o servicio según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
BONITO EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 G	UNID.	173,000.00

3. CONDICIONES DE CONTRATACION

a. Modalidad de pago

El contrato se rige por la modalidad de Suma Alzada, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

b. Sistema de entrega

No aplica.

c. Plazo de entrega

Los bienes se entregan en el plazo de ciento ochenta (95) días calendario, conforme al siguiente cronograma de entrega:

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE BONITO EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 G			
N° DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	U.M	CANTIDAD TOTAL
Primera Entrega	A los (05) días calendario, contados a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato	UNID.	43,250.00
Segunda Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la primera entrega	UNID.	43,250.00

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE BONITO EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 G			
Nº DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	U.M	CANTIDAD TOTAL
Tercera Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la segunda entrega	UNID.	43,250.00
Cuarta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la tercera entrega	UNID.	43,250.00

Anotación adicional: El presente cronograma podrá variar, de acuerdo a la necesidad del área usuaria, la cual será comunicada debidamente al proveedor con cinco (05) días hábiles de anticipación

d. Lugar de entrega de los bienes.

Los bienes serán internados en el Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

e. Adelanto directo

No aplica

f. Penalidades

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

g. Subcontratación

Se encuentra prohibida la subcontratación de las prestaciones objeto del contrato.

h. Fórmulas de reajustes

No aplica

i. Solución de Controversias Contractuales

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para el caso del arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona a una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrarlo:

Nº	INSTITUCIONES ARBITRALES	R.U.C.
01	Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio e Industria de Arequipa	20124994340
02	Cámara de Comercio de la Pequeña y Mediana Empresa del Perú	20602244009
03	Asociación para la Promoción Cultural de los Mecanismos Alternativos de Solución de Controversias	20611086378
04	Centro Peruano Especializado en Gestión y Administración de Controversias	20610700889

j. Plazo para respuesta entre las partes

Para los plazos de respuesta de las partes sobre aspectos vinculados con la ejecución contractual que no han sido específicamente previstos en el Reglamento, aplica el plazo máximo de respuesta del siguiente cuadro:

Plazo máximo de respuesta	Cinco (05) días calendario.
---------------------------	-----------------------------

Antes del vencimiento de este plazo máximo, las partes pueden acordar su prórroga para cada situación específica considerando la cláusula de notificaciones del contrato.

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para dicho efecto, el postor ganador de la buena pro selecciona a uno de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrar el arbitraje:

- Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio e Industria de Arequipa con R.U.C. N° 20124994340
- Centro de Arbitraje y Resolución de Disputas del Centro del Perú S.A.C. con R.U.C. N° 20613290096

k. Forma de pago

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley.

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria, y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

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

La entidad contratante realiza el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta.

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

- Documento de recepción y verificación del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.
- Documento en el que conste la conformidad de la prestación efectuada suscrita por el servidor responsable del área usuaria – Programa de Complementación Alimentaria y jefe inmediato.
- Comprobante de pago.

Salvo los documentos que emite la entidad contratante, es decir, de recepción y verificación, así como de conformidad, el contratista debe presentarlos conjuntamente con el internamiento de los bienes, en el Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

f. Otras consideraciones

f.1 El contratista deberá presentar el certificado de calidad o certificado de inspección de lote, emitido por un Organismo autorizado y/o acreditado por INACAL.

f.2 El Programa de Complementación Alimentaria podrá realizar de forma inopinada un análisis de control de calidad a los bienes entregados por el contratista, quien deberá asumir los costos que conllevan la realización de dichos análisis.

f.3 El contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

4. ESPECIFICACIONES TECNICAS

a. Producto

Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie *Sarda chiliensis chiliensis*, en recipientes herméticamente cerrados, en aceite vegetal como medio de cobertura y que ha sido sometido a esterilización comercial.

El filete de bonito es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel ni carne oscura, y sin espinas, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda, según lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El producto comestible no debe tener residuos de peróxido de hidrógeno, sustancias decolorantes, antibióticos y conservadores, según el numeral 7.3.5 de la NTP 204.018:2015.

b. Características Específicas:

b.1 Requisitos Físico Químicos

Aspecto y color: El contenido de una lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la preparación (en aceite vegetal) y a la presentación del contenido (en filete).

Medio de cobertura: El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.

Materias extrañas: El producto final debe estar exento de materias extrañas.

Peso neto y peso escurrido medio: El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.

Vida útil: 2 años mínimo

Contenido del envase: El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase. Según la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

b.2 Requisitos Organolépticos

Olor y sabor: El producto debe tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables.

Textura: El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sobrecocimiento.

b.3 Requisitos Microbiológicos

Presencia de parásitos: Ausencia; Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente; según el Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

c. Envasado y presentación:

En latas de 170 Gr. de peso neto. N° de envases por caja: 48 unid.

Los envases empleados para la fabricación de conservas deben ser resistentes, no transmitir sustancias tóxicas o nocivas que alteren las características sensoriales y permitan un cierre hermético que proteja al producto hidrobiológico de la contaminación, así como no deben presentar signos de golpes y oxidación, según lo indicado en los numerales 52.1, 54.2 y 58.2 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según indicaciones del Sanipes.

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

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

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

d. Rotulo:

Los envases de bonito en filete en aceite vegetal deben estar etiquetados² y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

- logotipo de la Municipalidad Provincial de Tacna.
- nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan



- como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad;
- Debe indicar las frases "DISTRIBUCION GRATUITA ", "PROHIBIDA SU VENTA "y "PRODUCTO PERUANO "
 - nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado;
 - país de fabricación o producción;
 - si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
 - b. Condiciones de conservación o almacenamiento.
 - fecha de producción;
 - contenido neto del producto hidrobiológico;
 - peso drenado o escurrido;
 - en caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado; acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor;
 - listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente;
 - identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto;
 - nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);
 - instrucciones para su uso;
 - número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

5. REQUISITOS DE CALIFICACION

a. Requisitos de Calificación Obligatorios

CAPACIDAD LEGAL

Requisitos:

Para producto nacional:

- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.

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

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

Para productos importados:

- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.

