



I. 17726.13

CONTRATO DE BIENES N° 043 -2013-MPCP

"ADQUISICIÓN DE CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA MUNICIPAL PAN TBC y PAC"

Conste por el presente documento, que celebran de una parte **LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CORONEL PORTILLO**, con RUC 20154572792, domicilio legal en el Jr. Tacna N° 480 de la ciudad de Pucallpa, Distrito de Calleria, Provincia de Coronel Portillo, Departamento de Ucayali, República de Perú, que para efectos del presente contrato se denominará **"LA MUNICIPALIDAD"**, debidamente representado su Alcalde, señor **SEGUNDO LEONIDAS PEREZ COLLAZOS**, identificado con DNI N° **00016854**; conforme a la Resolución N° 471-2013-JNE, de fecha 22/05/2013; y de la otra parte, la Empresa **"KANDY GROUP S.A.C"**, con RUC N° 20511562938, con domicilio Fiscal en Av. Principal N° 492, Distrito San Isidro, Provincia y Departamento de Lima, debidamente representado por su **GERENTE GENERAL**, señor **WILMER FAUSTINO JAIME PEÑA**, identificado con **D.N.I N° 32982039**, cuya Vigencia de Poder se encuentra inscrita en el Asiento **C00001**, de la Partida N° 11790587, ante el Registro Zonal N° IX - Sede Lima, asimismo para efectos de cualquier notificación digital, indica el correo electrónico **kandysac@kandy.com.pe**, a quien en adelante se le denominará **"EL CONTRATISTA"** en los términos y condiciones siguientes:

BASE LEGAL

- Ley N° 28411, Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 29951, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2013.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Legislativo N° 1017, que aprueba la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Decreto Supremo N° 184-2008-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.
- Decreto Supremo N° 021-2009-EF - Modificación del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 140-2009-EF - Modificación del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 007-2008-TR, Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña y del acceso al empleo decente, Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Directivas de OSCE
- Código Civil.

Glosario: Para los efectos del presente Contrato se entenderá por:

Ley: Ley N° 29873 que aprueba la modificatoria a la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Legislativo 1017 - Ley de Contrataciones del Estado

Reglamento: Decreto Supremo N° 138-2012-EF, que modifica el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 184-2008-EF

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Mediante Resolución de Alcaldía N° 815-2013-MPCP, de fecha 30.05.2013., se resolvió aprobar el Expediente de Contratación y el Valor Referencial del Proceso de Selección vinculado a la **"ADQUISICIÓN DE CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL PAN TBC y PCA"**, por un monto que asciende a la suma de **S/. 86,600.00 (Ochenta y Seis Mil Seiscientos con 00/100 Nuevos Soles Nuevos Soles)**, incluido el Impuesto General a las Ventas.

Mediante Resolución de Alcaldía N° 849-2013-MPCP, de fecha 05.06.2013, se resolvió aprobar las Bases del Proceso de Selección Adjudicación Directa Selectiva por Subasta Inversa Electrónica N° 020-2013-MPCP-CEP (Primera Convocatoria), correspondiente a la **"ADQUISICIÓN DE CONSERVA**



KANDY GROUP S.A.C.

WILMER F. JAIME PEÑA
GERENTE GENERAL

CLÁUSULA VIGÉSIMA:**DEL FINANCIAMIENTO**

El egreso que origine el presente contrato se encuentra garantizado con el Certificado de Crédito Presupuestario N° 00106-2013, con la siguiente Cadena Funcional Programática:

0061 2153952 4000079 15 033 0066 : Mejoramiento de Camino Vecinal
 0057 : Mejoramiento de Vías Vecinales
 2.6 : "Adquisición de Activos No Financieros"
 2.6.8 1.4 3 : Gasto por la Contratación de Servicios
 Fte. Fto. : 5. Recursos Determinados.
 Rubro 07 : Fondo de Compensación Municipal

CLÁUSULA VIGESIMA PRIMERA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Cualquiera de las partes tiene el derecho a iniciar el arbitraje administrativo a fin de resolver las controversias que se presenten durante la etapa de ejecución contractual dentro del plazo de caducidad previsto en los artículos 144°, 170°, 175° y 177° del Reglamento o, en su defecto, en el artículo 52° de la Ley.

Facultativamente, cualquiera de las partes podrá someter a conciliación la referida controversia, sin perjuicio de recurrir al Centro de Arbitraje del Colegio de Ingenieros del Perú – Consejo Departamental Ucayali, y/o Cámara de Comercio, Industria y Turismo de Ucayali, según lo señalado en el artículo 214° y 215° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

El Laudo arbitral emitido es definitivo e inapelable, tiene el valor de cosa juzgada y se ejecuta como una sentencia.

CLÁUSULA VIGESIMA SEGUNDA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGESIMA TERCERA: VERACIDAD DE DOMICILIOS

Las partes contratantes han declarado sus respectivos domicilios en la parte introductoria del presente contrato, lugar donde se les notificarán todos los actos que se deriven de la redacción contractual, asimismo **EL CONSULTOR** autoriza que los actos de notificación se harán vía correo electrónico; declarando que dicha notificación será considerado como válido para su conocimiento y alcances.

Los cambios domiciliarios que pudieran ocurrir, serán comunicados notarialmente al domicilio legal de la otra parte.

A partir de la suscripción del presente contrato, **EL CONSULTOR** efectuará todas las gestiones sobre las condiciones contractuales, y las coordinaciones relativas a la ejecución de la prestación, con la Gerencia de Infraestructura y Obras por intermedio de la Sub Gerencia de Obras, Supervisión, Liquidación y Archivo de la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo.

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

De acuerdo con las Bases, la propuesta técnica y económica y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por triplicado en señal de conformidad en la ciudad de Pucallpa a los 22 días del mes de Agosto del 2013.

Municipalidad Provincial de Coronel Portillo

Segundo Leonidas Pérez Collazo

ALCALDE

LA MUNICIPALIDAD

EL CONSULTOR



FERNANDO RAFAEL LEAN
 C.I.P. # 40894



Municipalidad Provincial de Coronel Portillo

DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL PAN TBC y PCA".

Que, conforme al calendario del Proceso de Selección antes referido, con fecha 13.06.2013, el Comité Especial Permanente producto de la evaluación de las propuestas Técnicas y Económicas; proceden a declarar desierto el Proceso de Selección antes referido, debido a que los postores no estructuraron adecuadamente sus propuestas, es decir; al no quedar valida ninguna propuesta, conforme se advierte en el Informe N° 0094-2013-MPCP-CEP, de fecha 17.06.2013.

Entonces, "LA MUNICIPALIDAD", con la finalidad de satisfacer la necesidad del Área Usaria, mediante Resolución de Alcaldía N° 935-2013-MPCP, de fecha 18.06.2013, se resolvió aprobar las Bases de la Adjudicación de Menor Cuantía por Subasta Inversa Electrónica N° 0049-2013-MPCP (Primera Convocatoria)/derivada de la Adjudicación Directa Selectiva N° 0020-2013-MPCP-CEP, del Proceso de Selección.

Conforme al calendario del Proceso de Selección antes referido, en la fecha 21.06.2013, a consecuencia de la evaluación de las propuestas Técnicas y Económicas, otorgó la Buena Pro del Proceso de Selección arriba indicado, a favor de la Empresa **KANDY GROUP S.A.C.**

Siendo así, El Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado, el 03.07.2013, comunica a través del Portal Web del SEACE el Consentimiento de la Buena Pro del Proceso de Selección materia de la presente, cuyos detalles, importes unitarios y totales, constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO Y FINALIDAD PÚBLICA

El presente contrato tiene por objeto establecer obligaciones entre las partes a fin de adquirir conserva de pescado en salsa de tomate para el Programa de Complementación Alimentaria Municipal Pan TBC y PCA, cuya finalidad Pública es la de Abastecer de Alimentos a la población beneficiaria.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente Acto Jurídico asciende a la suma de **S/. 55,394.00 (Cincuenta y Cinco Mil Trescientos Noventa y Cuatro con 00/100 Nuevos Soles)**, suma que se encuentra **GRAVADO** del Impuesto General a las Ventas (IGV), conforme al siguiente detalle:

ITEM	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MARCA	PROCEDENCIA	PRECIO TOTAL
1	KILOGRAMO	CONSERVA DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE PRESENTACION: LATAS X 0,425 Kg FICHA TÉCNICA: 5012153800260768	10,000.00	5.5394	COSTABELLA	PROD. PERUANO	S/. 55,394.00
TOTAL CINCUENTA Y CINCO MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y CUATRO CON 00/100 NUEVOS SOLES							S/. 55,394.00

El monto incluye todos los tributos, seguros, transportes, inspecciones, pruebas, y del ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que le sea aplicable y que pueda tener incidencia sobre el costo del servicio materia del presente contrato.

CLÁUSULA QUINTA:

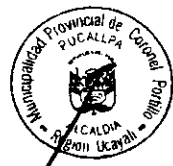
FORMA, LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA

Forma:

Los bienes adjudicados serán entregados previa elaboración de la Orden de Compra, emitidas por la Sub Gerencia de Logística, debiendo presentar copia de la Orden de Compra, su factura y Guía de Remisión (en originales); ante la recepción de los bienes, el Jefe del Almacén emitirá su conformidad con un V° B° en el duplicado de la Guía de Remisión o Nota de Entrega, sobre la base del Informe del responsable Administrativo del responsable Administrativo del Programa de Apoyo Alimentario Municipal de la Gerencia de Desarrollo Social y Económico. Asimismo los bienes materia de la presente contratación deberán ajustarse a las especificaciones técnicas establecidas en el anexo N° 01, el mismo que forma parte integrante del presente contrato.

Lugar:

El lugar de entrega de los bienes se realizara en el Almacén de Programas Sociales, ubicado en el en el Jr. Inmaculada N° 382.



KANDY GROUP S.A.C.

WILMER F. JAIME PEÑA
GERENTE GENERAL



Municipalidad Provincial de Coronel Portillo

Plazo: El plazo de entrega de los bienes será de cinco (05) días calendarios, computados a partir del día siguiente de la recepción de la respectiva Orden de Compra emitida por la Sub Gerencia de Logística, de acuerdo al siguiente cronograma de entregas:

CRONOGRAMA DE ENTREGAS										
IT EM	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION	PRESENTACION	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	TOTAL
1	Kg	CONSERVA DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE	PRESENTACION: LATAS X 0,425 Kg FICHA TÉCNICA: 5012153800260768	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	10,000

El tiempo de Garantía de los Bienes materia del presente contrato será como mínimo de doce (12) meses a partir de la entrega del producto al almacén de "LA MUNICIPALIDAD", de acuerdo a lo declarado en su Propuesta Técnica.

CLÁUSULA SEXTA: CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La conformidad de la compra se regula por lo dispuesto en el Artículo 176º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Dicha conformidad estará a cargo del Jefe de Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo, previo informe del responsable Administrativo del Jefe del Programa de Apoyo Alimentario Municipal, dependiente de la Gerencia de Desarrollo Social y Económico.

De existir observaciones se consignarán en el acta respectiva, indicándose claramente el sentido de éstas, dándose a "EL CONTRATISTA" un plazo que no podrá ser menor de dos (02) ni mayor de diez (10) días calendario. Si pese al plazo otorgado, "EL CONTRATISTA" no cumpliera a cabalidad con la subsanación, "LA MUNICIPALIDAD" podrá resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan.

CLÁUSULA SÉPTIMA: FORMA DE PAGO

"LA MUNICIPALIDAD" se obliga a pagar la contraprestación a "EL CONTRATISTA" en Nuevos Soles, mediante abono en Cuenta Interbancaria (CCI), luego de la recepción formal y completa de la documentación que posteriormente se indicará en el párrafo siguiente; siendo así "EL CONTRATISTA" deberá remitir a la Sub Gerencia de Tesorería, un documento formal indicando el número de Cuenta Interbancaria y la Entidad Bancaria a la que corresponde, a fin de cancelar los respectivos pagos a cuenta a favor de "EL CONTRATISTA"; para tal efecto, el Jefe del Programa del PAAM dará la conformidad de la prestación en un plazo que no excederá de los diez (10) días calendarios de ser éstos recibidos, a fin de permitir que el pago se realice dentro de los diez (10) días calendarios siguientes.

El Expediente completo para el trámite de pago será el siguiente:

- Boleta de Venta y/o Factura por el monto total del Contrato (original, SUNAT y copia)
- Orden de Compra / Guía de Internamiento
- Guía de Remisión (original y copia)
- Actas de Conformidad de Recepción
- Copia del Contrato

CLÁUSULA OCTAVA: FINANCIAMIENTO

El presente contrato derivado del Proceso de Selección Adjudicación de Menor Cuantía por Subasta Inversa Electrónica N° 0049-2013-MPCP (Primera Convocatoria)/derivada de la Adjudicación Directa Selectiva N° 0020-2013-MPCP-CEP, correspondiente a la "ADQUISICIÓN DE CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MUNICIPAL PAN TBC y PCA" se encuentra afectado a la Certificación de Crédito Presupuestario N° 107-2013, de fecha 18/03/2013, con cargo a la siguiente Cadena Presupuestal y Fuente de Financiamiento:

9002 3999999 5001062 23 051 0115 PROGRAMAS DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
0046 BRINDAR ASISTENCIA ALIMENTARIA
1 00 RECURSOS ORDINARIOS
2 2 2 3 1 1 ALIMENTOS PARA PROGRAMAS SOCIALES

9002 3999999 5001062 23 051 0115 PROGRAMAS DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
0043 BRINDAR ASISTENCIA ALIMENTARIA A HOGARES Y ALBERGUES
4 13 DONACIONES Y TRANSFERENCIAS
2 2 2 3 1 1 ALIMENTOS PARA PROGRAMAS SOCIALES



KANDY GROUP S.A.C.

WILMER F. JAIME PEÑA
GERENTE GENERAL



Municipalidad Provincial de Coronel Portillo

9002 3999999 5001779 23 051 0115 PROGRAMAS DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
0054 COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PAMTBC
1.00 RECURSOS ORDINARIOS
2.2.2.3.1.1 ALIMENTOS PARA PROGRAMAS SOCIALES

9002 3999999 5001779 23 051 0115 PROGRAMAS DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PAMTBC
0054 COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PAMTBC
4.13 DONACIONES Y TRANSFERENCIAS
2.2.2.3.1.1 ALIMENTOS PARA PROGRAMAS SOCIALES



CLÁUSULA NOVENA:

GARANTIA

"EL CONTRATISTA" entregó a la suscripción del contrato las respectivas garantías solidarias, irrevocables, incondicionales y de realización automática a solo requerimiento, a favor de "LA MUNICIPALIDAD", por los Conceptos, importes y vigencia siguiente:

- De fiel cumplimiento del contrato por la suma de **S/. 5,539.40 (Cinco Mil Quinientos Treinta y Nueve con 40/100 Nuevos Soles)**, a través de la Carta Fianza N° 0011-0297-9800042333-99 emitido por **BBVA CONTINENTAL**, cantidad que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto total del presente contrato y tiene una vigencia hasta el 05 de Enero del 2014.
- Por el monto diferencial de la propuesta de "EL CONTRATISTA", por la suma de **S/. 7,801.50 (Siete Mil Ochocientos Uno con 50/100 Nuevos Soles)**, a través de la Carta Fianza N° 0011-0297-9800042341-92, emitido por **BBVA CONTINENTAL**, cantidad que es equivalente al veinticinco por ciento (25%) de la diferencia entre la propuesta económica y el Valor Referencial de respectivo Proceso de Selección, y tiene una vigencia hasta el 05 de Enero del 2014.

Estas garantías son emitidas por una empresa bajo el ámbito de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones o que estén consideradas en la lista actualizada de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

CLÁUSULA DÉCIMA:

VIGENCIA DEL CONTRATO

En aplicación de lo dispuesto en el artículo 149° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, el contrato tiene vigencia desde el día siguiente de la suscripción del documento que lo contiene o, en su caso, desde la recepción de la Orden de Compra. Dicha vigencia rige hasta que el Jefe de Almacén Central otorgue la conformidad de la recepción de la prestación a cargo de "EL CONTRATISTA", sobre la base del informe del área usuaria y se efectúe el pago correspondiente.

CLÁUSULA UNDÉCIMA:

DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA:

RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La conformidad del servicio por parte de "LA MUNICIPALIDAD" no enerva su derecho a reclamar posteriormente por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes o servicios ofertados por un plazo de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, conforme a lo dispuesto por el artículo 50° de la Ley.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA:

PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato por "EL CONTRATISTA", "LA MUNICIPALIDAD" le aplicará una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente o, de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de las garantías de fiel cumplimiento o por el monto diferencial de propuesta. En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad Diaria =	$0.10 \times \text{Monto}$
	$F \times \text{Plazo en días}$

Donde F tendrá los siguientes valores:

- a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes y servicios y ejecución de obras: $F = 0.40$.
b) Para plazos mayores a sesenta (60) días:

- b.1) Para bienes y servicios : $F = 0.25$.
b.2) Para obras : $F = 0.15$.

Cuando se lleque a cubrir el monto máximo de la penalidad, "LA MUNICIPALIDAD" podrá resolver el



KANDY GROUP S.A.C.

WILMER F. JAIMES PENA
GERENTE GENERAL



Municipalidad Provincial de Coronel Portillo

contrato parcial o totalmente por incumplimiento mediante carta notarial y ejecutar en lo que corresponda la Garantía de Fiel Cumplimiento, sin perjuicio de la indemnización por los daños y perjuicios ulteriores que pueda exigir; asimismo, procederá a comunicar este hecho al Tribunal de Contrataciones del Estado.

Esta penalidad será deducida de cualquiera de sus facturas pendientes o en la liquidación final; o si fuese necesario, se cobrará del monto resultante de la ejecución de la Garantía de Fiel Cumplimiento.

La justificación por el retraso se sujeta a lo dispuesto por el Código Civil y demás normas concordantes.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las Bases, la oferta ganadora y los documentos derivados del proceso de selección que establezcan obligaciones para las partes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes podrá resolver el contrato, de conformidad con los Artículos 167º, 168º, 169º y 170º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, de darse el caso.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

Sin perjuicio de la indemnización por daño ulterior, las sanciones administrativas y pecuniarias aplicadas a "EL CONSORCIO", no lo eximen de cumplir con las demás obligaciones pactadas ni de las responsabilidades civiles y penales a que hubiere lugar.

CLÁUSULA DÉCIMA SEPTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

En lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, serán de aplicación las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente y demás normas concordantes.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIA

Todas las controversias que se deriven de la ejecución e interpretación del presente contrato, incluidos los que se refieran a su nulidad e invalidez, serán resueltos de manera definitiva e inapelable mediante arbitraje de derecho, de conformidad con lo establecido en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en cualquier Centro de Arbitraje debidamente acreditado en la Región de Ucayali, cada parte designará a su arbitro y ambas partes elegirán al Presidente del Tribunal.

El Laudo arbitral emitido es vinculante para las partes y pondrá fin al procedimiento de manera definitiva, siendo inapelable ante el Poder Judicial o ante cualquier Instancia administrativa.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: VERACIDAD DE DOMICILIOS

Las partes contratantes han declarado sus respectivos domicilios en la parte introductoria del presente contrato.

De acuerdo con las Bases, la propuesta económica y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por Cuadruplicado en señal de conformidad en la ciudad de Pucallpa, a los 16 días del mes de Julio del 2013.

Municipalidad Provincial de Coronel Portillo

Secundo Leonidas Pérez Collaz
"LA MUNICIPALIDAD"

KANDY GROUP S.A.C.

WILMER E. JAIME PEÑA
"EL CONTRATISTA"

KANDY GROUP S.A.C.

WILMER E. JAIME PEÑA
GERENTE GENERAL



ANEXO N° 01

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE

Denominación técnica: ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE

Grupo/Clase/Familia: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Pescados y mariscos/ Pescado/ Pescado estable sin refrigerar

Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE: ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE

Código: 5012153800260768

Unidad de medida: LATA

Descripción General: Es un producto enlatado, elaborado a partir de Anchoveta (*Engraulis ringens*) fresca entera, cocida y envasada con salsa de tomate, y sometida a un proceso de esterilización comercial que le confiere larga vida útil a temperatura ambiente.

Ingredientes:

Anchoveta (*Engraulis ringens*), agua, pasta de tomate, sal y espesante.

Características físicas y organolépticas:

- Apariencia del producto: Pescado descabezado y eviscerado, de tamaño uniforme, con o sin escamas, sin cola, libre de huesos operculares y rotura ventral, con piel brillante e íntegra.
- Apariencia del líquido de cobertura: Salsa de tomate de color rojo brillante, consistente y homogéneo.
- Olor: Ligeramente ácido, característico a la salsa de tomate, libre de olores extraños.
- Sabor: Agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños.
- Textura: Suave a medianamente firme.
- Consistencia de la salsa de tomate: 9 – 11 °Brix.

Información Nutricional

Cada 100 g de alimento debe contener como mínimo:

- Proteínas: 14,0 - 18,0 g
- Grasas: 3,0 - 12,0 g
- Carbohidratos 3,0 - 5,0 g
- Cenizas: 2,0 - 3,5 g
- Valor calórico: 95,0 - 200,0 Kcal

* Niveles superiores en contenido de Proteínas, Grasas y Valor Calórico serán considerados conformes.

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante, al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- Copia de Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente, otorgado por el Instituto Tecnológico Pesquero (ITP).
- Copia de Protocolo Técnico de Registro Sanitario vigente del producto, otorgado por el ITP.

Nota:

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la Entidad convocante.

B.2. Atributos del bien

El producto Anchoveta en Salsa de Tomate deberá cumplir con lo establecido en el Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para Alimentos y Piensos de Origen Pesquero y Acuícola - SANIPES (SGC-MAI/SANIPES-2010) y la R.M. N° 591-2008/MINSA. Criterios Microbiológicos de Calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano. Su producción debe haber contemplado estrictamente las Buenas Prácticas de Fabricación detalladas en el Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados (CAC/RCP 23-1979). Asimismo, deberá presentar lo siguiente:

KANDY GROUP S.A.C.

WILMER F. JAIME PEÑA
GERENTE GENERAL



INDICADOR	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Físico organolépticos • Aspecto • Olor • Color • Sabor • Textura	Debe cumplir con lo indicado en los acápites 5.6.9.1.1 "Examen sensorial" y 5.6.9.1.2 "Evaluación de envase de hojalata"	SGC-MAI/SANIPES. Revisión 02, Abril 2010. "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para Alimentos y Piensos de Origen Pesquero y Acuicola"
De manera complementaria, y en lo que corresponda, utilizar la Norma Técnica Peruana (NTP) de la referencia		"NTP 204.054.2011 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoqueta o sardina peruanas en conserva. Requisitos."
- Evaluación del doble Cierre	Debe cumplir con lo indicado en el acápite 5.6.9.1.3 "Evaluación del doble Cierre" y en la tabla N° 32 "Requerimientos técnicos mínimos en envases de hojalata".	SGC-MAI/SANIPES. Revisión 02, Abril 2010. "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para Alimentos y Piensos de Origen Pesquero y Acuicola"
- Vacío	Debe cumplir con lo indicado en el acápite 6.1.4 "Criterios de Calidad Sanitaria e Inocuidad"	R.M. N° 495-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinada al consumo humano"
INOCUIDAD		
- Esterilidad Comercial	Debe cumplir con lo indicado en el acápite XIX.1 "Alimentos de baja acidez, de pH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas)"	R.M. N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"
- Determinación de Histamina	Debe cumplir con lo indicado en el acápite 5.6.9.1.5 "Histamina (Aplicable solo a clupeidos y escómbridos)"	SGC-MAI/SANIPES. Revisión 02, Abril 2010. "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para Alimentos y Piensos de Origen Pesquero y Acuicola"

Importante:

El proveedor debe considerar un periodo de cuarentena mínimo de 15 días, previo a la comercialización de las conservas como medida de precaución para detectar defectos visibles, que permita asegurar que se reduzcan al mínimo los riesgos de contaminación con microorganismos que puedan dar lugar al deterioro de los alimentos.

C. CERTIFICACIÓN

Opcional

La Municipalidad tiene la facultad exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado Oficial Sanitario" que confirme que el bien entregado: Anchoqueta en Salsa de Tomate, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por el Instituto Tecnológico Pesquero-ITP (en base a el(los) Informe(s) de Ensayo emitido(s) por una Entidad de Apoyo (EA) acreditada por INDECOPI y autorizada por el ITP/SANIPES), que considere para la inspección y muestreo lo establecido en la "NTP 700.002 -

KANDY GROUP S.A.C.

WILMER F. JAIME PEÑA
GERENTE GENERAL



Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección y el "SGC-MAI/SANIPES. Revisión 02 - Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para Alimentos y Piensos de Origen Pesquero y Acuicola".

D. OTROS

D.1. Envase

El producto Anchoveta en Salsa de Tomate deberá ser envasado cumpliendo con lo establecido en el Art. 99° de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicolas" (D.S. N° 040-2001-PE). El envase deberá corresponder al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del producto, por ejemplo:

- Envases de hojalata redondos en caja de cartón corrugado:

Tipo de envase	Peso neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	N° de envases por caja
½ lb. Tuna (170 g)	170	115	48
RO-1000 (1 Kg)	950	615	12
Tinapon (212 g)	200	130	48
Tinapa (175 g)	175	115	50
1 lb Tall (425 g)	425	240	24

Envases de hojalata no redondos en caja de cartón corrugado:

Tipo de envase	Peso neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	N° de envases por caja
1 lb Oval (425 g)	425	280	24
½ lb. Oval (210 g)	210	135	48
¼ Club (120 g)	120	85	50

Importante:

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

Tipo de envase	Presión de vacío(*)	
Altura <= 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura <= 28°C	Altura > 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura > 28°C	
Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2 mm Hg)	Incrementar al menos 0,5 pulgadas de Hg (12,7 mm de Hg)
Envase no redondo	Mínimo 1,6 pulgadas de Hg (40 mm Hg)	Incrementar al menos 0,5 pulgadas de Hg (12,7 mm de Hg)

Hg = Mercurio

(*) De acuerdo a las condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental de la zona donde se utilizará el alimento.

KANDY GROUP S.A.C.

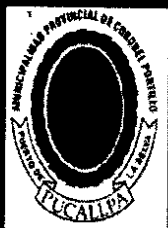
WILMER R. JAIME PEÑA
GERENTE GENERAL



Municipalidad Provincial de Coronel Portillo

D.2. Rotulado/Etiquetado

MODELO DE ROTULADO Y LOGOTIPO DE LOS ENVASES PARA LA CONSERVA DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE



DISTRIBUCIÓN GRATUITA

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
DE CORONEL PORTILLO**

PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIA MUNICIPAL - PAAM

**NOMBRE DEL PRODUCTO
PESO NETO**

RAZON SOCIAL DEL PRODUCTOR

FECHA DE VENCIMIENTO

FECHA DE PRODUCCIÓN

PROHIBIDA SU VENTA

Nota: El rotulado deberá cubrir todo el contorno del envase.

LEYENDA: "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CORONEL PORTILLO" es de color blanco; fondo rojo.

"PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA MUNICIPAL-PAAM" es de color blanco; fondo rojo; por cada unidad (lata x 0.425 kgs) deberá tener etiqueta.

- 1) Datos de la empresa fabricante o productor (color negro)
- 2) Composición e ingredientes (opcional)
- 3) Fecha de Vencimiento y producción (color negro).
- 4) Prohibida su Venta (color negro)

D.3. Tiempo de vida útil

Vida útil aproximada: 04 años, almacenada a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol.

D.4. Forma de consumo y consumidores potenciales

Producto de consumo directo, el producto es requerido para la alimentación de madres gestantes, lactantes y de niños de 3 a 6 años de edad; por lo que los fabricantes deberán asegurar, bajo responsabilidad, el abastecimiento de productos que - además de cumplir con los requisitos exigidos a los productos en conserva - no usen en su elaboración insumos o conservantes artificiales, indicados o reportados como causantes de alergias en consumidores.

D.5. Almacenamiento y Transporte

Deben cumplir con lo establecido en los Artículos 31º, 36º, y 37º del Título IV "Del Almacenamiento y Transporte" de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas" (D.S. N° 040-2001-PE).

KANDY GROUP S.A.C.

WILMER F. JAIME PEÑA
GERENTE GENERAL