

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### **ARROZ PILADO SUPERIOR**

#### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

“Adquisición de **ARROZ PILADO SUPERIOR** para el Programas de Complementación Alimentaria”.

#### 2. FINALIDAD PUBLICA

El presente proceso de selección busca adquirir **ARROZ PILADO SUPERIOR**, para brindar asistencia Alimentaria a los usuarios de los Comedores Populares, Programa de Complementación Alimentaria (PCA) de la **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUACAYBAMBA**.

#### 3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

Según ficha técnica:

#### **FICHA TÉCNICA APROBADA**

#### **CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN**

---

Denominación del bien	: ARROZ PILADO SUPERIOR
Denominación técnica	: ARROZ ELABORADO GRADO 2-SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMOS
Descripción general	: Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie <i>Oryza sativa L.</i> del que se han eliminado parcial o totalmente, por elaboración el salvado y el germen.

#### **CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS U OBRAS-CUBSO**

---

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ productos de legumbres y cereales/ cereales/grano de arroz.
Ítem	: Arroz pilado Superior.
Código	: 5022110800133492

#### **CARACTERISTICAS TECNICAS DEL BIEN**

---

##### **A. CARACTERISTICAS**

##### **A.1. Del bien**

El arroz pilado superior, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que representan un peligro para la salud humana. Asimismo, exento de granos mohosos, germinados, sucios y de ñelen y polvillo, según indican los numerales 5.2, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011:

De acuerdo a la longitud del grano, el Arroz Pilado Superior puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 4.2.2 de la NTP 205.011.

<b>Clase</b>	<b>Longitud del grano entero</b>
Largo	Más de 7 mm
Mediano	De 6 mm a 7 mm
Corto	Menos de 6 mm

La clase se asignará cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más de 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastes, según indica el numeral 5.2.1.1 de la NTP 205.011.

**Nota:** La entidad Convocante deberá precisar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato) la clase de arroz pilado superior (largo, mediano, corto) requerido, según lo establecido en la Tabla 1 de la NTP 205.011; por ejemplo: Arroz Pilado Superior largo, Arroz Pilado Superior mediano, Arroz Pilado Superior corto.

## **A.2. Envase**

El envase que contiene el producto debe ser material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que pueden afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobada mediante D.S. N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase deberá 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 D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias según el D.S. N° 038-2014-SA.

El Arroz Pilado Superior deberá ser entregado en envases que cumplan con lo específico en la NTP 399.163-1 y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento, asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011.

**Nota:** La entidad Convocante deberá precisar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## **A.3. Rotulado**

En el rotulado de los envases de Arroz Pilado Superior, además de cumplir lo establecido en la “NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado”, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.001:

- Nombre comercial (según la tabla 2)
- Tipo de arroz (arroz pilado)

**Nota:** La entidad Convocante deberá precisar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulado. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en literal B.2 de la presente ficha técnica.

## **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 simple del Registro Sanitario vigente del producto Arroz Pilado Superior (debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiente-DIGESA a nombre del titular del registro, según los artículos 102 y 105 del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” y sus modificadores.

**Nota:** Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de los dichos documentos en razón del artículo 108 del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” y sus modificatorias y artículo 33 de la R.M. N° 449-2006-MINSA.

### **B.2. Atributos del bien**

Deberá cumplir con los siguientes:

En caso de las pequeñas y microempresas alimentarias, deben cumplir obligatoriamente con la con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 58, 58-B y las Disposiciones Complementarias Finales del D.S. N° 004-2014-SA “Modifican e incorpora algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado por D.S. 007-98-SA”

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP de la referencia.	NTP 205.011 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos.
Clase y Longitud	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.1 y Tabla 1 de la NTP de la referencia, según la clase de Arroz Pilado Superior a contratar.	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.3 y tabla 2 para el Arroz Pilado Superior, de la NTP de la referencia.	
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.5 de la norma de referencia.	
INOCUIDAD		
Criterio microbiológico	Cumplir con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos de la norma de la referencia.	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” (Aprobada por R.M. N° 591-2008/MINSA).

## C. CERTIFICACIÓN

### Opcional

La Entidad convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un “Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial” (mínimo bajo esquema 3) o un “Certificado de Inspección con Valor Oficial” que confirme que el bien entregado: Arroz Pilado Superior, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal “B.2: Atributos del bien” de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismos de Inspección con acreditación vigente.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al Instituto Nacional de Calidad – INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad convocante, el Contratista podrá presentar un “Certificado de Calidad”, sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Arroz Pilado Superior, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal “B.2: Atributos del bien” de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismos de Inspección con acreditación vigente.

Si la entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas y/o Proforma de Contrato), realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidas por el Contratista.

### C.1. Muestreo

La extracción de muestras y recepción se hará de conformidad con la “NTP-ISO 2859-1 PROCEDIMIENTO DE MUESTREO PARA INSPECCION POR ATRIBUTOS. Parte 1:

Esquemas de muestreos clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote”, según lo establecido en el numeral 8 de la NTP 205.011.

## C.2. Ensayos

Para determinar los requisitos establecidos en esta Ficha Técnica, se utilizarán los métodos de ensayos citados en NTP 205.011.

## D. OTROS

### D.1. Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al Arroz Pilado Superior características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II- Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

### 3.1. Características de inocuidad

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>

**Fuente:** R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de calidad e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.1).

## 4. PRESENTACIÓN

### 4.1. Presentaciones

Presentación	Peso neto
SACO	50 kg

### 4.2. Envases

Envase primario
Sacos de polietileno y/o polipropileno.

El envase primario deberá ser acorde al contenido (peso neto) del producto y deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario.

### 4.3. Tiempo de vida útil

Mínimo (03) meses contados desde la fecha de recepción.

### 4.4. Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2009(revisada el 2014), deberá considerar lo establecido en el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2014:

- Nombre del producto.
- Nombre comercial (arroz pilado Superior)
- Tipo de arroz (arroz pilado)
- Nombre o razón social del productor.
- Contenido neto, en kilogramos.
- N° Registro Sanitario.
- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento.
- El código o número de lote.
- Condiciones de conservación o almacenamiento.

Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

5. MODELO SACO:

**"MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUACAYBAMABA"**



**PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA**

**ARROZ PILADO SUPERIOR**

**PROHIBIDA SU VENTA**

CANTIDAD (PESO NETO): **50 KILOS**  
**AUTORIZACIÓN PROCESAMIENTO PRIMARIO:**  
**FABRICADO Y ENVASADO POR:**  
**RUC N°**                      **DOMICILIO LEGAL:**  
**FECHA DE PRODUCCIÓN:**  
**FECHA DE VENCIMIENTO:**  
**LOTE:**  
**SUB LOTE:**  
**INGREDIENTES: ARROZ PILADO SUPERIOR 100%**  
**MODO DE CONSERVACION: ALMACENAR EN**  
**AMBIENTE FRESCO, SECO Y VENTILADO SOBRE**  
**PARIHUELAS.**  
**DISTRIBUCIÓN GRATUITA**

6. LUGAR DE ENTREGA DEL PRODUCTO

Almacén del Programa de Complementación Alimentaria

7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

Documentos de presentación obligatoria.

- Declaración jurada suscrita por el representante legal, indicando si es fabricante o distribuidor.
- Declaración jurada de las características técnicas del bien ofertada, indicando la marca.

8. CRONOGRAMA DE ENTREGA

ENTREGAS	FECHA DE ENTREGA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD (KG)
1RA ENTREGA	La entrega de los bienes será en un plazo de <b>15 días calendarios</b> , el mismo que se computa desde el día siguiente del perfeccionamiento del contrato.	Kilogramos	19,760
<b>TOTAL</b>			<b>19,760</b>

**NOTA:** El contratista presentara durante la entrega del producto en el almacén de alimentos de la entidad, el certificado de calidad original o copia simple, emitido por una Entidad Autorizada como **(DIRESAS, CENAN, Y LABORATORIOS ACREDITADAS)**

9. TIEMPO DE REPOSICION DEL BIEN

El tiempo de reposición del bien por defectos de producción y/o envasado, debe ser entregado en un plazo de tres (03) días calendario, contados a partir del día siguiente de ser notificado.

## **10.OTRAS CONDICIONES PARA CUMPLIR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN**

### **CONFORMIDAD DEL BIEN**

La conformidad de la presentación del producto será otorgada por el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) previo cumplimiento de las características específicas del bien según la ficha técnica y los tiempos de entrega.

### **VISITA INOPINADA**

A fin de garantizar la Calidad del Producto y el proceso de pilado de arroz superior la Entidad realizara inspecciones a la Planta de Producción, para lo cual deberá contara con Ingeniero de alimentos y/o Ingeniero Industrial y a fines; Titulado, Colegiado y Con Maestría en gestión pública para el desarrollo social, con Diplomado de Gestión de la Inocuidad Alimentaria duración 6 meses, con Diploma de especialización en Sistemas Integrados de Gestión en la calidad, Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente duración 6 meses; con certificado en Sistema de Gestión Anti soborno Bajo la norma ISO 37001 y su impacto en el Perú; con Diploma de especialización en Gestión de conflictos a través de la negociación, Medición, conciliación y Arbitraje con 260 horas académicas, Con Certificado en contratación con el estado en situación de emergencia COVID-19; Con diploma en COVID-19 Gestión de riesgos, planificación y planes de acción en materia de seguridad y salud en el trabajo, con dos años de experiencia en el área de elaboración de productos alimenticios para el programa de complementación alimentaria (Jefe de Planta y/o Jefe de Producción) emitidas por entidades del Estado o empresas privadas, el postor deberá acreditar la documentación solicitada del profesional responsable de la fábrica con todos los requisitos solicitados la cual deberá adjuntar en su propuesta caso contrario será descalificado. En caso de ser distribuidor presentara toda la documentación del profesional responsable de su almacén con todos los requisitos solicitados.

### **FORMA DE PAGO:**

La entidad realizará el pago de las contraprestaciones pactada a favor del contratista en PAGOS periódicas de acuerdo al cronograma de entrega, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente.

### **PENALIDAD APLICABLE**

De acuerdo a lo establecido en la ley de Contrataciones del estado, su Reglamento y modificaciones respectivas.

### **RESOLUCION DE ORDEN DE COMPRA**

De acuerdo a lo establecido en la Ley de Contrataciones del estado, su Reglamento y modificaciones respectivas.

### **RESOLUCION DE ORDEN DE COMPRA**

De acuerdo a lo establecido en la Ley de Contrataciones del Estado, su Reglamento y modificaciones respectivas.

### **RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

La responsabilidad del proveedor para este caso de la presente adquisición de alimentos para el programa (PCA) serán como mínimo 06 mese, a partir de otorgada la conformidad.

## **11.LINEAMIENTOS DE PREVENCIÓN DEL COVID-19 DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA**

La adquisición, almacenaje y distribución de los productos del Programa De Complementación Alimentaria podría contribuir a la propagación del COVID-19, por el número de personas implicadas en los procesos, es por ello por lo que, para asegurar las actividades de adquisición, almacenamiento y distribución de los productos del programa, es necesario establecer protocolos de seguridad sanitaria que permiten implementar medidas preventivas de bioseguridad.

### **a) OBJETIVOS GENERALES**

- ✓ Establecer medidas preventivas sanitarias que deben cumplir el proveedor de Programa de Complementación Alimentaria con el fin de proteger la salud del personal y beneficiarios frente al riesgo del contagio del COVID-19, por lo cual estamos atravesando en nuestro país.
- ✓ Fortalecer los sistemas de vigilancia, contención y respuesta frente a riesgo de contagio del COVID-19.

**b) ALCANCE**

Aplica a todo personal involucrados en el proceso de adquisición, almacenamiento y distribución de los productos del Programa de Complementación Alimentaria de la **Municipalidad Provincial de Huacaybamba**.

**c) PROCESOS OPERATIVOS EN LA ADQUISICION DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA PCA**

Las adquisiciones de los productos del programa de Complementación Alimentaria efectuados por la Municipalidad deben de cumplir con las normas sanitarias de carácter obligatorio, según el DS 007-98-SA, RM 0591-2008/MINSA, así como con las especificaciones técnicas establecidas en el proceso de compra y/o contrato.

**d) RECEPCION DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOSPOR EL PROVEEDOR**

Se solicitará que el personal que hace entrega del producto se encuentre en buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias) y no pertenezcan a los grupos de riesgos (enfermedades: asma, hipertensión, obesidad) gestantes y adultos mayores. Las personas que hacen entrega del producto deben utilizar obligatoriamente, mamelucos impermeables color blanco, mascarillas, y guantes, y además deben guardar las distancias establecidas.

Antes de la entrega de los productos se realice el lavado de manos (utilizando agua a chorro jabón y papel toalla).

Durante la recepción, realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos, mantener el distanciamiento social de al menos 1 metro, durante la operación.

**Antes de recepción**

- ✓ Verificar que el vehículo de transporte este limpio y desinfectado (cuente con el certificado de fumigación correspondiente).
- ✓ Verificar que el chofer y/o ayudante cuente con la vestimenta requerida.
- ✓ Exigir el lavado de manos antes de realizar la desestiba de los productos de almacén.
- ✓ Verificar la higiene de las cajas y/o sacos.
- ✓ Definir la zona de entrega de los productos, con la finalidad de respetar las distancias establecidas.

**e) VIGILANCIA SANITARIA Y DE BIOSEGURIDAD**

El MINSA a través de sus órganos descentralizado en la ciudad de Huacaybamba, brinda asistencia técnica para que se realice una adecuada vigilancia de las medidas de bioseguridad establecidas en el presente protocolo.

La Vigilancia Sanitaria y de bioseguridad debe ser realizado por personal adecuadamente identificado, idóneo, capacitados en temas de alimentos y medidas de bioseguridad.

**12. DOCUMENTOS DE HABILITACION**

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiente e Inocuidad Alimentaria-DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- Certificado de saneamiento ambiental de la planta de producción.
- Licencia de establecimiento.