

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

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



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°
01-2025-CS-MPC-2 SEGUNDA
CONVOCATORIA**

CONTRATACIÓN DE BIENES

**ADQUISICION DE SUMINISTRO DE
ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
MODALIDAD DE COMEDORES Y
HOGARES-ALBERGUES.**

DEBER DE COLABORACIÓN

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista, deben conducir su actuación conforme a los principios previstos en la Ley de Contrataciones del Estado.

En este contexto, se encuentran obligados a prestar su colaboración al OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI, en todo momento según corresponda a sus competencias, a fin de comunicar presuntos casos de fraude, colusión y corrupción por parte de los funcionarios y servidores de la Entidad, así como los proveedores y demás actores que participan en el proceso de contratación.

De igual forma, deben poner en conocimiento del OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI los indicios de conductas anticompetitivas que se presenten durante el proceso de contratación, en los términos del Decreto Legislativo N° 1034, "Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas", o norma que la sustituya, así como las demás normas de la materia.

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista del proceso de contratación deben permitir al OSCE o a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI el acceso a la información referida a las contrataciones del Estado que sea requerida, prestar testimonio o absolución de posiciones que se requieran, entre otras formas de colaboración.

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

- Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF.
- Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

1.2. CONVOCATORIA

Se realiza a través de su publicación en el SEACE de conformidad con lo señalado en el artículo 54 del Reglamento, en la fecha señalada en el calendario del procedimiento de selección, debiendo adjuntar las bases y el resumen ejecutivo.

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se lleva a cabo desde el día siguiente de la convocatoria hasta la fecha y hora señalada en el calendario, de forma ininterrumpida. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitado ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación “Cómo participar en un proceso de Subasta Inversa Electrónica (SEACE v3.0)” publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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

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

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

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

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

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

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

- a) Acceder al SEACE, a través de su usuario y contraseña, en la fecha y hora indicadas en el calendario del procedimiento.
- b) Ingresar a la ficha del procedimiento y seguidamente acceder a la opción mejora de precios.
- c) Hacer efectiva su participación en la mejora de precios mediante lances en línea. Para ello el postor visualizará el monto de su oferta, mientras que el SEACE le indicará si su oferta es la mejor o si está perdiendo o empatando la subasta hasta ese momento.

El postor puede mejorar su propia oferta durante el período establecido en el calendario del procedimiento. Está obligado a enviar lances siempre inferiores a su último precio ofertado.

Cinco (5) minutos antes de la finalización del horario indicado en el calendario del procedimiento para efectuar los lances en línea, el sistema enviará una alerta indicando el cierre del periodo de lances, durante el cual los postores pueden enviar sus últimos lances. Cerrado este ciclo no se admitirán más lances en el procedimiento.

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

Una vez culminada la etapa de apertura de ofertas y período de lances, el sistema procesa los lances recibidos del ítem o ítems de la Subasta Inversa Electrónica, ordenando a los postores por cada ítem según el monto de su último lance, estableciendo el orden de prelación de los postores.

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

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

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Una vez generado el reporte señalado en el numeral anterior, el órgano encargado de las

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

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

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

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

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

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

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Los plazos y el procedimiento para perfeccionar el contrato se realiza conforme a lo indicado en el artículo 141 del Reglamento.

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, salvo en los contratos cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en los que se puede perfeccionar con la recepción de la orden de compra, conforme a lo previsto en la sección específica de las bases.

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el valor estimado del ítem corresponda al parámetro establecido en el párrafo anterior.

Importante

El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, debe consignar en la sección específica de las bases la forma en que se perfeccionará el contrato, sea con la suscripción del contrato o la recepción de la orden de compra. En caso la Entidad perfeccione el contrato con la recepción de la orden de compra no debe incluir la proforma del contrato establecida en el Capítulo V de la sección específica de las bases.

Para perfeccionar el contrato, el postor ganador de la buena pro debe presentar los documentos señalados en el artículo 139 del Reglamento y los previstos en la sección específica de las bases.

3.2. GARANTÍAS

Las garantías que deben otorgar los postores y/o contratistas, según corresponda, son las de fiel cumplimiento del contrato y por los adelantos.

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

Como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, el postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del mismo por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original. Esta se mantiene vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

Importante

- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el artículo 149 del Reglamento.*
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo*

dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

En caso se haya previsto en la sección específica de las bases la entrega de adelantos, el contratista debe presentar una garantía emitida por idéntico monto conforme a lo estipulado en el artículo 153 del Reglamento.

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones y que cuenten con clasificación de riesgo B o superior. Asimismo, deben estar autorizadas para emitir garantías; o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

Importante

Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro y/o contratista cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.

Advertencia

Los funcionarios de las Entidades no deben aceptar garantías emitidas bajo condiciones distintas a las establecidas en el presente numeral, debiendo tener en cuenta lo siguiente:

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).

2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.

3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.

4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.

De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitir-cartas-fianza>).

Los funcionarios competentes deben verificar la autenticidad de la garantía a través de los mecanismos establecidos (consulta web, teléfono u otros) por la empresa emisora.

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

La Entidad puede solicitar la ejecución de las garantías conforme a los supuestos contemplados en el artículo 155 del Reglamento.

3.5. ADELANTOS

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido previsto en la sección específica de las bases.

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con en el artículo 162 del Reglamento.

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

La Entidad puede establecer penalidades distintas a la mencionada en el numeral precedente, según lo previsto en el artículo 163 del Reglamento y lo indicado en la sección específica de las bases.

Estos dos tipos de penalidades se calculan en forma independiente y pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley y 164 del Reglamento.

3.8. PAGOS

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta.

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

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

Advertencia

En caso de retraso en los pagos a cuenta o pago final por parte de la Entidad, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, esta reconoce al contratista los intereses legales correspondientes, de conformidad con el artículo 39 de la Ley y 171 del Reglamento, debiendo repetir contra los responsables de la demora injustificada.

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
RUC N° : 20170325185
Domicilio legal : PLAZA DE ARMAS S/N YANAoca
Teléfono: : -----
Correo electrónico: : canaslogistica@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **CONTRATACION DE PRODUCTOS PARA EL PCA (ACTIVIDAD 0082): ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA MODALIDAD DE COMEDORES Y HOGARES-ALBERGUES.**

PQT	DESCRIPCION	UND. MED.	PRESENTACIÓN	CANTIDAD
I	ARROZ PILADO SUPERIOR - GRADO 2 (TAMAÑO MEDIANO)	Kg	SACO X 50 KG	28,115
	FIDEOS CORTOS (CORTADOS)	Kg	BOLSAS X 250G SACO X 20 UND	2,155
	QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO)	Kg	SACO X 50 KG	2,568
	PALLAR CALIDAD SUPERIOR	Kg	SACO X 50 KG	3,223
	HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA	Kg	SACO X 50 KG	3,223
	LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR (CALIBRE 2)	Kg	SACO X 50 KG	4,300
	GRATED DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G	Lata	LATA DE 425 GRAMOS CAJAS X 24 LATAS	10,285
	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A	Lata	LATA DE 425 GRAMOS CAJAS X 24 LATAS	10,285
	MUSLO DE POLLO CONGELADO	Kg	BOLSAS X 2 KG	54
	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	Planchas	PAQUETE X 6 PLANCHAS	539
	CHARQUI	Kg	BOLSAS DE 2KG SACOS X 10 UND	751
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Botellas	BOTELLA X 1 LITRO CAJAS X 12 BOTELLAS	2,179

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **MEMORANDUM N°0197-2025-MPC-GM** el **26 DE MARZO DEL 2025.**

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

00-RECURSOS ORDINARIOS

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de **SUMA ALZADA**, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar **S/ 5.00 (CINCO SOLES CON 00/100)** en **recabar las bases en la Unidad de Abastecimiento de la Municipalidad Provincial de Canas**.

1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley N° 31955, Ley de Endeudamiento del Sector Público para el año fiscal 2024.
- Decreto Legislativo N° 1440 - Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF que Aprueba el TUO de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y modificatorias vigentes (Decreto Supremo N° 234-2022-EF).
- Ley N° 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Directivas y Opiniones del OSCE.
- Código Civil.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.
- Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria.
- Decreto Legislativo N° 1062. LEY DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, aprobado el 27/06/2008, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG.
- Reglamento de INOCUIDAD AGROALIMENTARIA aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG y su modificatoria aprobada mediante Decreto Supremo N° 006-2016-MINAGRI.
- LEY GENERAL DE SALUD N° 26842.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA – Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas
- Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, aprueba la NTP N° 114—MINSA/DIGESA-V.01, NORMA SANITARIA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO.
- REGLAMENTO SANITARIO PARA LAS ACTIVIDADES DE SANEAMIENTO AMBIENTAL EN VIVIENDAS Y ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES, INDUSTRIALES Y DE SERVICIOS Decreto Supremo N° 022-2001-SA.
- Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM, Aprueban NORMA SANITARIA PARA TRABAJOS DE DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN, DESINFECCIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE RESERVORIOS DE AGUA, LIMPIEZA DE AMBIENTES Y DE TANQUES SÉPTICOS.

- RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 591-2008/MINSA. aprueban NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO.
- LEY N° 30063, LEY DE CREACIÓN DEL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES), Y SUS DEMÁS DISPOSICIONES Y REGLAMENTOS
- NTP-ISO 2859-1 2013 Procedimientos de muestreo para inspección por atributos.
- Resolución Ministerial N° D000003-2024-MIDIS, que aprueba la Directiva N° 001-2024MIDIS, “Lineamientos para el tránsito de Ollas Comunes al Programa de Complementación Alimentaria – PCA” y su modificatoria.
- Resolución Ministerial N° 041-2022-MIDIS, que aprueba el reglamento de las modalidades de atención del PCA y sus modificatorias.
- Directiva N° 2024-MIDIS “DIRECTIVA DE FORMULACIÓN DE LA RACIÓN ALIMENTARIA Y METODOLOGÍA PARA EL CÁLCULO PRESUPUESTAL SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA”

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

a) Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo N° 1**).

b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE² y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**).

d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)

e) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones (**Anexo N° 4**)

f) El postor debe incorporar en su oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Habilitación**” que se detallan en el Capítulo IV de la presente sección de las bases.

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

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

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

Importante

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

Importante para la Entidad

• Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, consignar el siguiente literal:

- a) Los postores que soliciten el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 5).

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

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

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.

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

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

Importante

- **En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.**
- **En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.**
- **En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.**

Importante

- **Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.**
- **De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁶.**
- **La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.**

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

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

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

2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en **MESA DE PARTES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS UBICADO EN LA PLAZA DE ARMAS S/N-YANAoca, DIRIGIDO A LA UNIDAD DE ABASTECIMIENTO, PATRIMONIO Y ALMACEN.**

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación. Asimismo, de acuerdo a lo previsto en el numeral 29.10 del mismo artículo, el requerimiento recoge las características técnicas ya definidas en la Ficha Técnica del Listado de Bienes y Servicios Comunes.

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS-YANAOCA MODALIDADES: COMEDORES Y HOGARES-ALBERGUES 2025



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Ing. Emérico E. Tizale Quiroz
CIP 138920
JEFATURA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

Ing. Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Ing. Víctor R. Moreno Bolívar
C.E.C. 227
DIRECCIÓN DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca**

CONTENIDO

1. GENERALIDADES	4
1.1 DEFINICIONES.....	4
1.2 DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN.....	5
1.3 FINALIDAD PÚBLICA	5
1.4 ANTECEDENTES	6
2. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN	6
2.1 OBJETIVO GENERAL	6
2.2 OBJETIVO ESPECÍFICO.....	6
3. ALCANCE Y NÚMERO DE BENEFICIARIOS	6
3.1 ALCANCE.....	6
3.2 BENEFICIARIOS.....	6
4. DISTRIBUCION DE RACIONES POR MODALIDAD DE ATENCION	7
5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR	8
5.1 DESCRIPCIÓN Y CANTIDADES DE LOS BIENES	8
6. DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	9
6.1 FICHA TÉCNICA ARROZ PILADO SUPERIOR - GRADO 2 (TAMAÑO MEDIANO).....	9
6.2 FICHA TÉCNICA FIDEOS CORTOS (CORTADOS).....	13
6.3 FICHA TECNICA QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO).....	16
6.4 FICHA TECNICA PALLAR CALIDAD SUPERIOR.....	21
6.5 FICHA TECNICA LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR (CALIBRE 2).....	25
6.6 FICHA TECNICA HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA.....	29
6.7 FICHA TECNICA GRATED DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA.....	33
6.8 FICHA TECNICA ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A	38
6.9 FICHA TÉCNICA MUSLO DE POLLO CONGELADO.....	44
6.10 FICHA TÉCNICA HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA.....	47
6.11 FICHA TÉCNICA CHARQUI.....	51
6.12 FICHA TECNICA ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	55
7. VIDA ÚTIL DE LOS PRODUCTOS.....	58
8. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.....	58
8.1 CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR LA ENTIDAD	59
8.2 TRANSPORTE Y CONDICIONES DE MANIPULACIÓN DE LOS BIENES	59
9. ENTREGA DE LOS BIENES	60
9.1 PLAZO DE ENTREGA	60
9.2 CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES	60
9.3 DETALLES DE LAS ENTREGAS.....	61
9.4 LUGAR DE ENTREGA	66
10. GARANTÍAS.....	66



Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138820



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca	
12.	FORMA DE PAGO 67
13.	PENALIDADES..... 68
14.	DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN..... 68
15.	NORMATIVA ESPECIFICA..... 70
16.	ANEXOS..... 71



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
[Signature]
Ing. Engratiz Tinto Gutierrez
CIP 214244
JEFE DE COM. ALIMENTARIA

[Signature]
Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
[Signature]
Ing. Oscar A. Alfredo Benítez
CIP 2217
SECRETARIO DE DESARROLLO SOCIAL Y TECNICA REGIONAL

3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANA OCA

1. GENERALIDADES

El PCA es un programa descentralizado que busca complementar la alimentación de sus usuarios - grupos vulnerables, niñas, niños, adolescentes, jóvenes, adultos, adultos mayores, personas con discapacidad, en situación de riesgo moral y abandono y víctimas de violencia moral y/o física incluidos en el padrón de usuarios del centro de atención que provee la ración alimentaria- a través de los Centros de Atención agrupados en sus diversas modalidades (Comedores y Ollas Comunes, Personas en riesgo y Hogares – Albergues y Trabajo comunal).

El Programa es ejecutado por la Municipalidad Provincial de Cusco, sobre el que el MIDIS ejerce rectoría a través de un Convenio de Gestión que establece las obligaciones y compromisos para la ejecución del Programa y que es requisito para la transferencia de recursos financieros.

1.1 DEFINICIONES

- a. **Complementación alimentaria:** Es el conjunto de procesos y acciones destinados a contribuir en la reducción de la inseguridad alimentaria de la población en situación de pobreza y vulnerabilidad, mediante la entrega de alimentos o el valor de éstos en dinero o cualquier otro mecanismo, a fin de complementar raciones mínimas necesarias para su alimentación y nutrición.
- b. **Programa de Complementación Alimentaria (PCA):** Es un programa descentralizado a los gobiernos locales, distritales en Lima Metropolitana y provinciales en el resto del país, que suscriben un convenio de gestión con el MIDIS, cuyo fin es brindar un complemento alimentario a sus usuarios a través de los Centros de Atención, que se encuentran agrupados en cinco modalidades.
- c. **Usuarios:** Son aquellas personas en situación de pobreza, pobreza extrema, vulnerables y afectadas por los estados de emergencia de carácter temporal, que reciben el apoyo alimentario que le otorga el centro de atención, bajo una modalidad específica, debiendo estar incluido en el padrón de usuarios del Centro de Atención.
- d. **Centro de Atención (CA):** Es la entidad, organización y/o colectivo de personas a través del cual se entrega el complemento alimentario a los usuarios del programa, sea preparado o en crudo, según la modalidad de atención a la que pertenezca.
- e. **Comité de Gestión Local (CGL):** Es la Instancia de participación que apoya la gestión del PCA a nivel local, conformada por representantes del Estado y de las Organizaciones Sociales de Base correspondientes.
- f. **Gobierno Local (GL):** Es aquella Municipalidad provincial y/o distrital a la cual se le ha transferido el PCA.
- g. **Producto de Origen Animal (POA):** Llamado también Alimento de origen animal, es aquel alimento caracterizado por aportar proteínas de alto valor biológico, pudiendo ser hidrobiológico, no hidrobiológico, deshidratado o fresco.
- h. **POA deshidratado:** Es el grupo de alimentos conformado por los productos de origen animal que han sido sometidos a procesos de deshidratación, con la finalidad de alargar el tiempo de

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Ing. Imperatriz Tinto Gutierrez
CIP 214244
DIRECTORA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 136920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Ing. R. Alvarez Bolivar
C.C. 221
DIRECTOR DE PLANEACION Y SERVICIOS PUBLICOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

vida útil de los mismos. Por su bajo contenido de agua, los nutrientes se encuentran en una mayor concentración que en los POA no deshidratados, por lo que la dosificación de este grupo es menor.

- i. **POA hidrobiológico:** Es el grupo de alimentos conformado por los productos de origen animal hidrobiológico (mares, ríos, lagos, etc.) sometidos a procesos que alargan la vida útil de los productos y que garantizan la inocuidad de estos.
- j. **POA no hidrobiológico:** Es el grupo de alimentos conformado por las carnes y vísceras de diversas especies no hidrobiológicas, incluye a la carne de res, bofe de res, carne de pollo, entre otros.
- k. **POA perecible:** Es el alimento de origen animal, el cual aporta proteínas de alto valor biológico que por sus características relacionadas al tiempo de vida útil requieren de procesos de conservación (refrigeración o congelación). Estas incluyen los POAs hidrobiológicos, no hidrobiológicos y frescos.
- l. **POA no perecible:** Es el alimento de origen animal el cual aporta proteínas de alto valor biológico que por sus características relacionadas tienen mayor tiempo de vida útil y están disponibles en los envases correspondientes. Estas incluyen a los POA hidrobiológicos y no hidrobiológicos en forma de conservas y a los POA deshidratados.
- m. **Ración alimentaria:** Es el alimento o preparación que se entrega a cada usuario o grupo de usuarios, en cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo, entre comidas o cena), para efectos del PCA solo se brinda el almuerzo.
- n. **Ración diaria:** Es la cantidad de alimento diario correspondiente a cada usuario para el tiempo de comida - almuerzo.
- o. **Ración mensual:** Es la cantidad de alimento mensual que se entrega por cada usuario según la modalidad de atención.

1.2 DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

La denominación para el presente proceso es: **"Adquisición de Suministro de Alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria Modalidad de Comedores y Hogares-Albergues (Meta 082)"**

1.3 FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso de selección busca suministrar con productos alimenticios para el Programa Social de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Canas-Yanaoca con el propósito de otorgar un complemento alimentario a los usuarios del PCA en sus siguientes modalidades: Comedores - Ollas Comunes, Hogares – Albergues y Personas en Riesgo de la Provincia de Canas-Yanaoca, en concordancia con el "Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria – PCA" de acuerdo con la RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 041-2022-MIDIS donde se establece las modalidades de atención y los beneficiarios del presente programa .


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
[Firma]
Ing. Emperatriz Tinto Gutierrez
CIP: 214244
DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACIÓN


Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 136920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
[Firma]
Ing. Carlos S. Guerrero Salazar
CIP: 7247
REGISTRADO NACIONAL DE PRODUCTOS PÚBLICOS

5

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAOCA

1.4 ANTECEDENTES

Mediante el Acta de fecha 11 de DICIEMBRE DEL 2024, del libro del Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria PCA, con los representantes de las Organizaciones Sociales de Base OSB, y representantes de la Municipalidad, quienes mediante votación eligieron los productos componentes de la canasta del PCA para el ejercicio 2025.

2. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

2.1 OBJETIVO GENERAL

El objetivo del programa es el de brindar complemento alimentario, mediante la entrega de alimentos a la población usuaria del programa en situación de pobreza y vulnerabilidad.

2.2 OBJETIVO ESPECÍFICO

- Brindar asistencia alimentaria a personas que se atienden mediante las modalidades de Comedores Populares y Hogares – Albergues.
- Brindar asistencia alimentaria a personas que se atienden mediante la modalidad de Personas en Riesgo.
- Adquirir productos alimenticios garantizando los parámetros de inocuidad y calidad nutricional que exigen las normas legales vigentes.
- Adquirir de manera oportuna y eficiente los productos que componen las canastas para los beneficiarios del programa.

3. ALCANCE Y NÚMERO DE BENEFICIARIOS

3.1 ALCANCE

El alcance del programa abarca a aquellos usuarios del PCA consideradas como personas en situación de pobreza, pobreza extrema, aquellas en situación de vulnerabilidad y las personas afectadas por emergencias temporales, cuyos criterios se detallan en cada modalidad de atención.

3.2 BENEFICIARIOS

El número de beneficiarios proyectados para el año 2025 del PCA de la Municipalidad Provincial de Canas-Yanaoca de acuerdo a cada modalidad es de: 917 Beneficiarios para Comedores y 40 Beneficiarios para Hogares-Albergues; para una atención de 11 meses para todas las modalidades.

CENTROS DE ATENCION	NUMERO DE CENTROS	BENEFICIARIOS	DIAS DE ATENCION POR MES	MESES DE ATENCION
Comedores	25	917	20	11
Hogares y Albergues	1	40	30	11
TOTAL	26	957		

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Ing. Emperatriz Hilda Gutiérrez
24

Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Ing. Emperatriz Hilda Gutiérrez
24

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

4. DISTRIBUCION DE RACIONES POR MODALIDAD DE ATENCION

La distribución de las raciones mínimas, por cada alimento y por cada modalidad se detalla a continuación:

Modalidad Comedores y Hogares - Albergues (Canasta 1)

N°	PRODUCTO	COMEDORES	HOGARES - ALBERGES
1	ARROZ PILADO SUPERIOR - GRADO 2 (TAMAÑO MEDIANO)	130.5g	134.67g
2	FIDEO CORTO (CORTADO)	10g	10g
3	QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO)	12g	12g
4	CHUÑO BLANCO - TUNTA	10g	10g
5	PALLAR CALIDAD SUPERIOR	15g	15g
6	HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA	15g	15g
7	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR (CALIBRE 2)	20g	20g
8	GRATED DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G	18.5g	13g
9	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A	18.5g	13g
10	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	5.5g	0g
11	LECHE EVAPORADA	0g	8g
12	MUSLO DE POLLO REFRIGERADO	0g	5.67g
13	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE (*)	9g	12g
RACION MINIMA TOTAL DIARIA /BENEFICIARIO		264g	268.34g

(*) Se realiza el calculo de la cantidad de aceite vegetal en peso, en función a su densidad que tiene un valor aproximado de 0.9g/ml

Modalidad Comedores Hogares - Albergues (Canasta 2)

N°	PRODUCTO	COMEDORES	HOGARES - ALBERGES
1	ARROZ PILADO SUPERIOR - GRADO 2 (TAMAÑO MEDIANO)	130.5g	134.67g
2	FIDEO CORTO	10g	10g
3	QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO)	12g	12g
4	CHUÑO BLANCO - TUNTA	10g	10g
5	PALLAR CALIDAD SUPERIOR	15g	15g
6	HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA	15g	15g
7	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR (CALIBRE 2)	20g	20g
13	CHARQUI	12.5g	16.67g
14	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE (*)	9g	12g
RACION MINIMA TOTAL DIARIA /BENEFICIARIO		234g	245.34g

(*) Se realiza el calculo de la cantidad de aceite vegetal en peso, en función a su densidad que tiene un valor aproximado de 0.9g/ml

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

 Ing. Constanza Janta Gutierrez
 CIP 14244


 Paul Irwin Castro Ortiz
 INGENIERO QUIMICO
 CIP 138820

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

 Ing. Constanza Janta Gutierrez
 CIP 14244

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAOC

5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1 DESCRIPCIÓN Y CANTIDADES DE LOS BIENES

N°.	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CODIGO DE FICHA TÉCNICA PERU COMPRAS
1	ARROZ PILADO SUPERIOR - GRADO 2 (TAMAÑO MEDIANO)	28,115	Kg	SACO X 50 Kg	5022110800133492 Resolución Jefatural N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
2	FIDEOS CORTOS (CORTADOS)	2,155	Kg	BOLSAS X 250g SACOS X 20 UNIDADES	5019290200389779 RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000133-2023-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
3	QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO)	2,568	Kg	SACO X 50 Kg	5022110100374253 Resolución Jefatural N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
4	PALLAR CALIDAD SUPERIOR	3,223	Kg	SACO X 50 Kg	5042182700331453 Resolución Jefatural N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
5	HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA	3,223	Kg	SACO X 50 Kg	5042181900329917 Resolución Jefatural N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
6	LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR (CALIBRE 2)	4,300	Kg	SACO X 50 Kg	5042450100330416 Resolución Jefatural N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
7	GRATED DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G	10,285	Lata	LATA DE 425 GRAMOS CAJAS X 24 LATAS	5012153800392096 Resolución Jefatural N° 000133-2023-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
8	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A	10,285	Lata	LATA DE 425 GRAMOS CAJAS X 24 LATAS	5012153800358097 Resolución Jefatural N° 000133-2023-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
9	MUSLO DE POLLO CONGELADO	54	Kg	BOLSAS X 2Kg	5011151500392521 Resolución Jefatural N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
10	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	539	Planchas	PAQUETE X 6 Planchas	5013161200342333 Resolución Jefatural N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
11	CHARQUI	751	Kg	BOLSAS DE 2Kg SACOS X 10 UNIDADES	5019211100003240 Resolución Jefatural N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
12	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	2,179	Botellas	BOTELLA X 1 LITRO CAJAS X 12 BOTELLAS	5015151300002526 Resolución Jefatural N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

 Ing. Emperatriz Tinto Gutierrez
 CIP: 214244


 Paul Irwin Castro Ortiz
 INGENIERO QUIMICO
 CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

 Econ. Oscar E. Alvarado Salazar
 CIP: 214244
 COORDINADOR GENERAL DE COMPRAS PUBLICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAOC

6. DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Para el presente numeral se adjuntan las correspondientes fichas técnicas del listado de bienes y servicios comunes de la página del SEACE de cada uno de los ítems a adquirir.

6.1 FICHA TÉCNICA ARROZ PILADO SUPERIOR - GRADO 2 (TAMAÑO MEDIANO).

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El arroz pilado debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011.2023.

El arroz pilado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos específicos y generales	<ul style="list-style-type: none">- Estar exento de sabores y olores extraños.- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos: granos mohosos, germinados, sucios.- Estar exento de heñén y polvillo.	
Clase y longitud	La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80 % de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes.	
	Clase	Longitud del grano entero
	Largo	De 6.6 mm o más
	Mediano	De 6.2 mm o más, pero menos de 6.6 mm
	Corto	Menos de 6.2 mm
Contenido de humedad	Máximo 14 %	
Grado (tolerancias)		
Granos rojos	Máximo 0.5 %	
Granos tizosos totales	Máximo 4 %	
Granos tizosos parciales	Máximo 10 %	
Granos dañados	Máximo 0.5 %	

NTP 205.011.2023 ARROZ.
Arroz elaborado. Requisitos.
4ª Edición

Versión 09

Página 1 de 3

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Ing. Empeñatiz Lina Gutierrez
CIP: 214244

Ing. Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Ing. Empeñatiz Lina Gutierrez
CIP: 214244

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAQCA

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Mezcla varietal contrastante	Máximo 5.0 %	NTP 205 011 2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos 4ª Edición
Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0.25 %	
Granos quebrados	Máximo 15 %	
Granos inmaduros	Máximo 0.05 %	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificaciones y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases la clase de arroz requiendo, según lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo, Arroz pilado superior largo, arroz pilado superior mediano o arroz pilado superior corto.

2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan 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, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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.

El arroz pilado debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1.2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS, Parte 1. Disposiciones generales y requisitos 4ª Edición, y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205 011 2023.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.


* Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 09

Página 2 de 3

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

 Ing. Emperatriz Tinto Gutierrez
 CIP 214244


 Paul Irwin Castro Ortiz
 INGENIERO QUIMICO
 CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

 Ing. Rómulo Colivar
 CIP 2077
 COORDINADOR GENERAL DE SERVICIOS PUBLICOS

10

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificaciones, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, la NMP 001.2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y con el numeral 9.2 de la NTP 205.011.2023. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- grado del arroz;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- 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;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 09

Página 3 de 3


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Ing. Emigdio Tania Gutierrez
CIP 14244


Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Ing. Emigdio Tania Gutierrez
CIP 14244

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES								
ARROZ PILADO SUPERIOR - GRADO 2 (TAMAÑO MEDIANO)	PRECISIÓN 1 -.- La clase de arroz que será requerida corresponde a ARROZ PILADO SUPERIOR GRADO 2 – TAMAÑO MEDIANO								
	<table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table>	Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6,6 mm o más	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm	Corto	Menos de 6,2 mm
	Clase	Longitud del grano entero							
	Largo	De 6,6 mm o más							
	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm							
	Corto	Menos de 6,2 mm							
	PRECISIÓN 2 - ENVASES. - Envase Primario El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", cumpliendo las siguientes características.								
	<ul style="list-style-type: none">✓ Peso Neto del bien: Sacos de 50 Kg✓ Material del Envase: Polipropileno Laminado.✓ Color: Opaco o Transparente✓ Tipo de cerrado: Sacos cocidos con pabito.✓ Logotipo: De acuerdo al Anexo 2.								
	PRECISIÓN 3.- El producto no requiere ser embalado.								
	PRECISIÓN 4 – ROTULADO ADICIONAL. – Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, además de las consideraciones del punto 2.4 de la ficha técnica, el rotulado contendrá lo siguiente:								
<ul style="list-style-type: none">✓ Logo de la Municipalidad Provincial de Canas-Yanaoca✓ Programa de Complementación Alimentaria✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita.									
El rótulo se consignará en todo el envase de presentación, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 1									
1									

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
 Ing. Emperatriz Tinto Gutierrez
 214244

Paul Irwin Castro Ortiz
 INGENIERO QUIMICO
 CIP 138820

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
 Ing. Emperatriz Tinto Gutierrez
 214244

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAOC

6.2 FICHA TÉCNICA FIDEOS CORTOS (CORTADOS).

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	FIDEOS CORTOS (CORTADOS)
Denominación técnica	PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO CORTADO
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	Es la pasta o fideo fabricados a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla), o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado), de tamaño y forma variable, sin características definidas de dimensión y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Son más pequeños que los largos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los fideos cortos deben estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010-2016, y su Corrigenda Técnica.

Los fideos cortos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos cortos deben cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 14.0 g/100 g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010-2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010-2016/CT 1 2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad)	Máximo 0.46% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - Digesa, autoridad nacional competente.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tipo de fideos cortos requerido, de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos cortos "canuto rallado", "canuto liso", "tornillo", "coditos rallado", "codito liso", "munición", "caracol", etc.

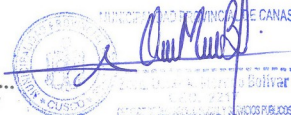
Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 02

Página 1 de 2



Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138820



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAOKA

2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan 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, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El 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.

Precisión 2. La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase y embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los fideos cortos debe cumplir con lo establecido en 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. Asimismo, debe cumplir con la NMP 001 2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases, 5ª Edición, y la NTP 209 038 2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206 010 2016, y su Corrigenda Técnica.

El rotulado de los envases de fideos cortos debe contener como mínimo la siguiente información:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- 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;
- instrucciones para el uso;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.

Además, el rotulado de los envases de fideos cortos debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Precisión 3. La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

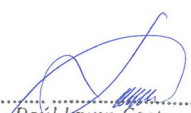
Precisión 4. No aplica.

Versión 02

Página 2 de 2

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Ing. Evangelina Tivía Gutiérrez
Jefe de Complementación Alimentaria


Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Ing. Carlos Beltrán
Jefe de Control de Calidad

14

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES
FIDEOS CORTOS (CORTADOS)	<p>PRECISIÓN 1 - - Los fideos podrán ser Coditos, Codito Liso, Caracol</p> <p>PRECISIÓN 2 - ENVASES. - Envase Primario El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", cumpliendo las siguientes características.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peso Neto del bien: bolsas de 0.25 Kg ✓ Material del Envase: Polipropileno. ✓ Color: Transparente ✓ Tipo de cerrado: Bolsas selladas. ✓ Logotipo: De acuerdo al Anexo 2. <p>PRECISIÓN 3 – ROTULADO ADICIONAL. – Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, además de las consideraciones del punto 2.3 de la ficha técnica, el rotulado contendrá lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Logo de la Municipalidad Provincial de Canas-Yanaoca ✓ Programa de Complementación Alimentaria ✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita. <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 1</p>

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Ing. Emperatriz Tinto Gutierrez
CIP: 214244
JEFA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA


Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138820

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

15
15/06/2025

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAOC

6.3 FICHA TECNICA QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO)

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : QUINUA GRADO 1
Denominación técnica : QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 1
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Quinoa procesada (beneficiada) son los granos de quinoa (género y especie *Chenopodium quinoa* Wild.) 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 (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinoa deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables.	NTP 205 062:2021 GRANOS ANDINOS Quinoa en grano. Requisitos 3ª Edición	
	Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.		
Requisitos químico proximales (Valores expresados en base seca)			
Humedad	Máximo 13,0 %		
Proteínas	Mínimo 10 %		
Cenizas	Máximo 3,5 %		
Grasa	Mínimo 4,0 %		
Fibra cruda	Mínimo 4,0 %		
Saponina	Menor que 0,12 %		
Tamaño del grano	Tamaño de los granos		Diámetro promedio de los granos (mm)
	Grandes		Mayor a 1,70
	Medianos	Entre 1,40 a 1,70	
	Pequeños	Mayor a 1,20	
Grado (tolerancias de calidad)			
Sensoriales			
Granos enteros	Mínimo 97 %		
Granos quebrados	Máximo 1,0 %		
Granos dañados (manchados)	Máximo 0,5 %		
Granos germinados	Máximo 0,25 %		

Versión 04

Página 1 de 4



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Ing. Emperatriz Tinta Gutiérrez
CIP: 214244

Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP: 138920



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Ing. Emperatriz Tinta Gutiérrez
CIP: 214244

16

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAOKA

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Granos recubiertos	0 %	NTP 205.062.2021 GRANOS ANDINOS Quinoa en grano. Requisitos 3ª Edición
Granos inmaduros	Máximo 0.5 %	
Granos contrastantes	Máximo 0.5 %	
Impurezas totales	Máximo 0.25 %	
Físicos		
Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	NTP 205.062.2021 GRANOS ANDINOS Quinoa en grano. Requisitos 3ª Edición
Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinoa procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.	
INOCUIDAD	- Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, para alimentos de procesamiento primario ² , o,	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	- Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA para alimentos elaborados industrialmente (fabricados) ³ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad nacional competente ¹ .		

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tamaño del grano de quinoa grado 1 requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Quinoa grano grande - grado 1.

2.2 Envase

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 quinoa, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062.2021.

- ¹ La autoridad competente dependerá del proceso seguido para la obtención del bien: si la operación de secado es natural, es decir solo implica una transferencia de masa y no necesariamente se requiere control (como en el seco salado, deshidratación osmótica, etc.), la autoridad competente será el SENASA, en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por el SENASA en materia de inocuidad alimentaria. Sin embargo, si el secado es de tipo industrial (secado por aire caliente, liofilización, atomización, etc.), la autoridad competente será la DIGESA, en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por la DIGESA en materia de inocuidad alimentaria. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente Ficha Técnica.
- ² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2006-AG.
- ³ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2006-AG.

Versión 04

Página 2 de 4

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Ing. Patricia Tania Gutierrez
 CIP: 214244
 Jefe de Oficina Ejecutiva de Inocuidad Alimentaria


Paul Irwin Castro Ortiz
 INGENIERO QUIMICO
 CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Ing. Erick S. Delgado
 CIP: 138920
 Jefe de Oficina Ejecutiva de Inocuidad Alimentaria

17

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAOC

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.

Precisión 2: En el caso de que el bien se encuentre controlado por el SENASA, la entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

En el caso de que el bien se encuentre controlado por la DIGESA, la entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase, además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

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 5ª 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.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 Etiquetado

Si al alimento le corresponde que sea controlado por el SENASA, la etiqueta de su envase debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias y con el numeral 8 de la NTP 205.062.2021. La etiqueta debe indicar lo siguiente en idioma español:

Versión 04

Página 3 de 4

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Ing. Roberto Tinto Gutierrez
CIP 214244
GERENTE GENERAL DE ADMINISTRACIÓN


Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Gerente General de Asesoría Jurídica
CIP 227
GERENTE GENERAL DE ASesoría JURÍDICA

18

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAOCA**

- nombre del alimento;
- clasificación, tamaño y grado;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 04

Página 4 de 4


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
[Signature]
Ing. Luis Enriquez Tola Guzmán
CIP 214244
Secretaría de Planeación y Desarrollo

[Signature]
Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
[Signature]
Ing. Luis Enriquez Tola Guzmán
CIP 214244
Secretaría de Planeación y Desarrollo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

DENOMINACION DEL BIEN	PRECISIONES									
QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO)	PRECISION 1 La clase de alimento que será requerida corresponde al GRANO DE QUINUA DE GRADO 1 – TAMAÑO MEDIANO									
	<table><tr><td rowspan="4">Tamaño del grano</td><td>Tamaño de los granos</td><td>Diámetro promedio de los granos (mm)</td></tr><tr><td>Grandes</td><td>Mayor a 1,70</td></tr><tr><td>Medianos</td><td>Entre 1,40 a 1,70</td></tr><tr><td>Pequeños</td><td>Mayor a 1,20</td></tr></table>	Tamaño del grano	Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)	Grandes	Mayor a 1,70	Medianos	Entre 1,40 a 1,70	Pequeños	Mayor a 1,20
	Tamaño del grano		Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)						
			Grandes	Mayor a 1,70						
			Medianos	Entre 1,40 a 1,70						
		Pequeños	Mayor a 1,20							
	PRECISION 2 - ENVASES. - Envase Primario El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", cumpliendo las siguientes características.									
	<ul style="list-style-type: none">✓ Peso Neto del bien: Sacos de 50 Kg✓ Material del Envase: Polipropileno Laminado.✓ Color: Opaco o Transparente✓ Tipo de cerrado: Sacos cosidos con pabito.✓ Logotipo: De acuerdo al Anexo 2.									
	PRECISION 3 - EMBALAJE. - El producto no requiere ser embalado									
	PRECISION 4-y 5 ROTULADO O ETIQUETADO ADICIONAL. - Para el rotulado o etiquetado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado adicionalmente a lo considerado en el punto 2.4 o 2.5 deberá contener lo siguiente:									
<ul style="list-style-type: none">✓ Logo de la Municipalidad Provincial de Canas-Yanaoca✓ Programa de Complementación Alimentaria✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita.										
El rótulo o etiquetado adicional se consignará en el envase de presentación, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 1.										

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Ing. Emperatriz Tinto Gutiérrez
CIP: 214234

Paul Hwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Ing. Emperatriz Tinto Gutiérrez
CIP: 214234

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

6.4 FICHA TECNICA PALLAR CALIDAD SUPERIOR

**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PALLAR CALIDAD SUPERIOR
 Denominación técnica : PALLAR BIG LIMA CALIDAD SUPERIOR
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus lunatus* L., generalmente de color blanco, que tiene como característica diferencial unas estrías que irradian del hilo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019.2015 y su Modificación Técnica.

El alimento debe tener las características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Big Lima, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019.2015 y su Modificación Técnica:

Forma de la semilla	Longitud del grano (mm)	Ancho del grano (mm)	Grosor del grano (mm)	Peso de 1000 granos (g)	N° de granos en 100 gramos (g)
Arriñonada o semiarriñonada, ligeramente aplanado	18 – 32	12,5 – 16	6 – 7,5	153 – 256	40 - 65

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Ser inocuos y apropiados para el consumo humano. - No deben presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, de acuerdo a las tolerancias de sanidad y aspecto descritas en la presente Ficha Técnica. 	NTP 205.019.2015 LEGUMINOSAS Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019.2015/MT 1:2021 LEGUMINOSAS Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición
Uniformidad	Cada lote de pallar debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de variedades contrastantes en las tolerancias especificadas en la presente Ficha Técnica.	
Contenido de humedad	Máximo 15 %	

Versión 06

Página 1 de 3

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
 Ing. Gladys Tzila Gutierrez
 213244
 SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

Paul Irwin Castro Ortiz
 INGENIERO QUÍMICO
 CIP 138870

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
 CENTRO DE SERVICIOS AL CIUDADANO

21

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Sanidad y aspecto	Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias. Asimismo, los lotes de pallar no deben presentar granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos.	NTP 205.019.2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos, 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019.2015/MT 1.2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición
Tolerancias de calidad		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 1,50 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00 %	
Grano arrugado y/o chupado	Máximo 6,00 %	
Grano abierto	Máximo 2,00 %	
Grano descascarado	Máximo 8,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,20 %	
Variedad contrastante	Máximo 2,00 %	
Total	Máximo 21,70 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del alimento debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, debe estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen, no debe transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el alimento debe ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben ser de primer uso, estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se debe comercializar en su envase original, según lo indicado en el numeral 11 de la NTP 205.019.2015 y su Modificación Técnica.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 06

Página 3 de 3


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
[Firma]
Ing. *[Firma]* Tinto Gutiérrez
CIP: 214244
SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL Y MERCADOS PÚBLICOS

[Firma]
Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
[Firma]
Econ. Oscar R. Herrería Bolívar
C.E.C. 221
SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL Y MERCADOS PÚBLICOS

23

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES
PALLAR CALIDAD SUPERIOR	<u>PRECISION 1</u> Ninguna
	<u>PRECISION 2 - ENVASES. -</u> Envase Primario El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables. El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", cumpliendo las siguientes características.
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Peso Neto del bien: Sacos de 50 Kg ✓ Material del Envase: Polipropileno Laminado. ✓ Color: Opaco o Transparente ✓ Tipo de cerrado: Sacos cosidos con pabilo. ✓ Logotipo: De acuerdo al Anexo 1
	<u>PRECISION 3 - EMBALAJE. -</u> El producto no requiere ser embalado
	<u>PRECISION 5 - ETIQUETADO ADICIONAL. -</u> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y la NTP 202.025.2014. Además de las consideraciones del punto 2.5 de la ficha técnica la etiqueta deberá llevar la siguiente información. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Logo de la Municipalidad Provincial de Canas-Yanaoca ✓ Programa de Complementación Alimentaria. ✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 1</p>



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Ing. Eusebio Tinto Gutierrez
 CIP: 214244
 DIRECTOR DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

Paul Irwin Castro Ortiz
 INGENIERO QUIMICO
 CIP 138920



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Ing. Eusebio Tinto Gutierrez
 CIP: 214244
 DIRECTOR DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

6.5 FICHA TECNICA LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR (CALIBRE 2)

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica : LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris* Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, exento de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205 022 2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios	NTP 205 022 2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos 2ª Edición
	- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	
Contenido de humedad	Máximo 15 %	
Calibre (tamaño)	Calibre (tamaño)	
	Diámetro (mm)	
	1 Mayor o igual que 7.5	
Grado de calidad (Tolerancias)	2 Menor que 7.5	
	Grano infectado	
	0.00 %	
Grano picado	Máximo 0.50 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 2.00 %	
Grano descascarado	Máximo 2.00 %	
Grano arrugado	Máximo 5.00 %	
Grano quemado	Máximo 0.50 %	
Materias extrañas	Máximo 0.20 %	
Variedad contrastante	Máximo 2.00 %	

Versión 08

Página 1 de 3

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Ing. Emperatriz Tinto Gutiérrez
CIP 214244

Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Ing. Oscar R. Mercado Bolívar
CIP 2217
COMITÉ DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

25

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAOKA

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	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.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la lenteja calidad 2 - superior requerida de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo Lenteja calidad 2 - superior de calibre (tamaño) 1.

2.2 Envase

El alimento debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- el nombre del alimento;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos

* Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

[Firma]
Ing. Emperatriz Titha Gutierrez
21.12.2024
OFICINA DE COORDINACIÓN ALIMENTARIA

[Firma]
Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

[Firma]
Ing. Ulises S. Sotelo Bolívar
16.12.2024
OFICINA DE DESARROLLO SOCIAL, SERVICIOS PÚBLICOS

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca**

Agropecuarios:

- identificación del lote.
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de.
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 08

Página 3 de 3



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Ing. Engr. Tinta Gutierrez
CIP 214244

Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
C.C. Usón S. Marco Bolívar
CEG. 227
CENTRO DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PUBLICOS

27

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES				
LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR (CALIBRE 2)	<u>PRECISIÓN 1 – CARACTERÍSTICA DE GRANO</u> El tipo de grano de Lenteja seleccionado de acuerdo a la NTP 205.022.2014 para el presente proceso de adquisición corresponde a las siguientes características: LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR DE CALIBRE 1.				
	<table><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7.5</td></tr></table>	Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7.5
	Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)			
	1	Mayor o igual que 7.5			
	<u>PRECISION 2 - ENVASES. -</u> Envase Primario El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables. El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", cumpliendo las siguientes características.				
<ul style="list-style-type: none">✓ Peso Neto del bien: Sacos de 50 Kg✓ Material del Envase: Polipropileno Laminado.✓ Color: Opaco o Transparente✓ Tipo de cerrado: Sacos cosidos con pabilo.✓ Logotipo: De acuerdo al Anexo 1					
<u>PRECISION 3 - EMBALAJE. -</u> El producto no requiere ser embalado.					
	<u>PRECISION 5 – ETIQUETADO ADICIONAL. -</u> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y la NTP 202.025.2014. Además de las consideraciones del punto 2.5 de la ficha técnica la etiqueta deberá llevar la siguiente información.				
	<ul style="list-style-type: none">✓ Logo de la Municipalidad provincial de Canas-Yanaoca✓ Programa de Complementación Alimentaria.✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita				
	El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 1				

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Ing. Emperatriz Tinta Gutierrez
C.P. 214244


Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
C.I.P. 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Edm. Oscar R. Moreno Bolivar
C.E.C. 2217
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PUBLICOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

6.6 FICHA TECNICA HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA

**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA
 Denominación técnica : HABA SECA GRADO DE CALIDAD PRIMERA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : El haba seca es el grano maduro procedente de la especie *Vicia faba* L.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

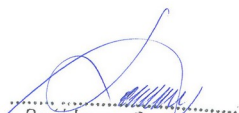
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Condiciones generales	Deben estar exentos de olores y sabores extraños.		NTP 205.024:2014 (revisada el 2019) CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. 3ª Edición
Uniformidad	Cada lote debe estar conformado por una misma variedad. Se aceptan granos de variedades contrastantes en las tolerancias establecidas. Cada lote de haba debe ser homogéneo, según sea su clasificación por calibres, en cuanto al color, tamaño, y otras características propias del grano seco de haba.		
Humedad	Máximo 15 %		
Sanidad y aspecto			
Grano enfermo	0.0 %		
Grano picado	0.0 %		
Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, partido, roído y sucio)	Máximo 2.0 %		
Variedad contrastante	Máximo 5.0 %		
Materias extrañas	0.0 %		
Granos infestados	No se acepta que los lotes presenten granos infestados con insectos vivos y/o muertos en cualquiera de sus estados.		
Calibre	Calibre	Número de granos por 28,3495 g (onza americana)	
	1	Menor a 9 habas	
	2	10 a 12 habas	
	3	13 a 15 habas	
	4	16 a 18 habas	
	5	Mayor a 19 habas	

Versión 08

Página 1 de 3

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

 Ing. Emelinda Tinto Gutiérrez
 CIP 244


 Paul Irwin Castro Ortiz
 INGENIERO QUIMICO
 CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

 LUIS OLAYA & ASOCIADOS
 CIP 2257
 CENTRO DE SERVICIOS A LA COMUNIDAD Y SERVICIOS PUBLICOS

29

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de haba entera seca calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Haba entera seca calidad primera de calibre 2.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El envase que contiene al alimento debe ser de material inocuo y de primer uso, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante su vida útil, según lo establecido en el numeral 11.1 de la NTP 205.024.2014 (revisada el 2019).

El alimento debe ser envasado en recipientes que salvaguarden sus cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados según numeral 6 de la norma Codex CXS 171-1989 (1995) NORMA PARA DETERMINADAS LEGUMBRES.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

numeral 10 de la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 08

Página 3 de 3


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
[Signature]
Ing. Emmeritz Tinto Gutierrez
CIP 214244
SERVICIO DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

[Signature]
Paul Irwin Casero Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138820


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
[Signature]
Edm. Oscar R. Moreno Bonivar
C.E.C. 2217
COMISION EJECUTIVA DE SERVICIOS PUBLICOS

31

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES																		
HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA	PRECISION 1 La clase de alimento que será requerida corresponde al HABA SECA ENTERA CALIDAD PRIMERA DE CALIBRE 2																		
	<table><tr><td></td><td>Calibre</td><td>Número de granos por 28.3495 g (onza americana)</td></tr><tr><td></td><td>1</td><td>Menor a 9 habas</td></tr><tr><td>Calibre</td><td>2</td><td>10 a 12 habas</td></tr><tr><td></td><td>3</td><td>13 a 15 habas</td></tr><tr><td></td><td>4</td><td>16 a 18 habas</td></tr><tr><td></td><td>5</td><td>Mayor a 19 habas</td></tr></table>		Calibre	Número de granos por 28.3495 g (onza americana)		1	Menor a 9 habas	Calibre	2	10 a 12 habas		3	13 a 15 habas		4	16 a 18 habas		5	Mayor a 19 habas
		Calibre	Número de granos por 28.3495 g (onza americana)																
		1	Menor a 9 habas																
	Calibre	2	10 a 12 habas																
		3	13 a 15 habas																
		4	16 a 18 habas																
		5	Mayor a 19 habas																
	PRECISION 2 - ENVASES. - Envase Primario El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.																		
	El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", cumpliendo las siguientes características.																		
<ul style="list-style-type: none">✓ Peso Neto del bien: Sacos de 50 Kg✓ Material del Envase: Polipropileno Laminado.✓ Color: Opaco o Transparente✓ Tipo de cerrado: Sacos cosidos con pabito.✓ Logotipo: De acuerdo al Anexo 1																			
PRECISION 3 - EMBALAJE. - El producto no requiere ser embalado																			
PRECISION 5 - ETIQUETADO ADICIONAL. - Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y la NTP 202.025.2014. Además de las consideraciones del punto 2.5 de la ficha técnica la etiqueta deberá llevar la siguiente información.																			
<ul style="list-style-type: none">✓ Logo de la Municipalidad Provincial de Canas-Yanaoca✓ Programa de Complementación Alimentaria.✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita																			
El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 1																			

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Ing. Emperatriz Tinto Gutierrez
21.12.24

Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Ing. Oscar R. Noriega Velazquez
DEC 2017
REGION DE DESARROLLO LOCAL Y SERVICIOS PUBLICOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAOKA

6.7 FICHA TECNICA GRATED DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : GRATED DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
Denominación técnica : CONSERVA DE DESMENUZADO O GRATED DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
Unidad de medida : LATA
Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie *Scomber japonicus peruanus*, u otras familias de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados, en aceite vegetal como medio de cobertura y que ha sido sometido a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El grated o desmenuzado de caballa es una mezcla de partículas de músculo de pescado reducidas a dimensiones uniformes, en la cual las partículas aparecen separadas y no forman una pasta, según el numeral 3.9 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.

El grated de caballa en aceite vegetal calidad extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
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 (grated o desmenuzado).	NTP 204.018.2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
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.	
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 sobreecocimiento.	

Versión 01

Página 1 de 4

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Ing. Endera Tinto Gutierrez
2024.4

Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Ing. Endera Tinto Gutierrez
2024.4

33

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAOCA

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
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.	
Calidad	Una conserva de caballa se debe considerar dentro de la calidad "extra", si cumple con los requisitos de esta Ficha Técnica, si es apta para consumo humano, y si se encuentra dentro de las siguientes tolerancias (considerar la tabla de puntuación de defectos para la presentación Desmenuzado, según lo establecido en la NTP 204 017 1984 (revisada el 2023) CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS Tabla de puntuación de defectos para la calificación 1ª Edición): - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.	NTP 204 018 2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Presencia de parásitos visibles	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° 057-2018-SANIPES-DE, y su modificatoria
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	NTP 204 002 2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido 2ª Edición

Versión 01

Página 2 de 4

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

 Ing. Eusebia Tinto Gutiérrez
 INGENIERA DE ALIMENTOS


 Paul Irwin Castro Ortiz
 INGENIERO QUÍMICO
 CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

 Juan Carlos Alvarado Bolívar
 C.E.C. 2217
 GERENTE DE REGISTRO SOCIAL Y SANITARIO PRODUCTOS

34

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente ¹ .	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.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

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.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases tanto el peso escuero del producto por envase, como el peso por embalaje requeridos. Asimismo, de ser necesario, podrá indicar el material del envase y/o embalaje, el tipo de cerrado (tapa simple o abrefácil) y la forma del envase (como tall, oval, etc.) sin indicar sus dimensiones, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

Los envases de graded de caballa en aceite vegetal calidad extra 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.

- 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;
- 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.

¹ Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30083, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402.


² Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2021-PE y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, según lo establecido en la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Versión 01

Página 3 de 4

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Ingrid Tinto Gutierrez
AUTORIDAD ADMINISTRATIVA


Patil Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Carlos G. Huanca Bolivar
CIP 138920

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAOKA

- 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.

Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA, y sus modificaciones. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir con todo lo establecido en el Manual indicado.

Precisión 3: La entidad podrá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

Versión 01

Página 4 de 4

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Ing. Emilia Trujillo Guerrero
2025-04-04

Paul Irwin Castro Ortíz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Luis Oscar A. Mayero Ballívar
C.E.C. 2217
SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

36

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

DENOMINACION DEL BIEN	PRECISIONES							
GRATED DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	PRESICION 1 Ninguna							
	PRECISION 2 - ENVASES. -							
	Envase Primario							
	Además de la consideraciones dispuestas en el punto 2.2 de la ficha técnica se tendrá en cuenta la siguiente información.							
	✓ Peso Neto del bien por envase: Envases de 425 g.							
	✓ Peso Escurrido Mínimo: 70% del Contenido Neto. (Fuente: Requisitos del PNAEQW Conservas de Pescado, código: POA-PV-2023)							
	✓ Latas de 425 gramos. Hojalata electrolítica (INTICTEC 350.003:1978), espesor de la tapa del envase mínimo de 0.20 mm, espesor del cuerpo del envase mínimo 0.16 mm.							
	Importante							
	Para la presión de vacío el Contratista deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.							
	<table><tr><th rowspan="2">Tipo de envase</th><th colspan="2">Presión de vacío (*)</th></tr><tr><th>Altura <= 2000 m.s.n.m. y/o Temperatura <=28°C</th><th>Altura >2000 m.s.n.m. y/o Temperatura <28°C</th></tr><tr><td>Envase redondo</td><td>Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2 mm Hg)</td><td>Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12,7 mm de Hg)</td></tr></table>	Tipo de envase	Presión de vacío (*)		Altura <= 2000 m.s.n.m. y/o Temperatura <=28°C	Altura >2000 m.s.n.m. y/o Temperatura <28°C	Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2 mm Hg)
Tipo de envase	Presión de vacío (*)							
	Altura <= 2000 m.s.n.m. y/o Temperatura <=28°C	Altura >2000 m.s.n.m. y/o Temperatura <28°C						
Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12,7 mm de Hg)						
	(Hg=Mercurio)							
	(*) De acuerdo a las condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental de la zona donde se utilizará el alimento.							
	Embalaje							
	Cajas de cartón corrugado de 24 latas cada caja, resistentes al manipuleo y transporte. No se aceptarán cajas de cartón sucias, recicladas, rotas o evidencias de adulteración de las mismas							
	En cada una de los lados exteriores de la caja de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible, el código de producción, colocando además una etiqueta identificadora del bien en los lados de la caja.							
	PRECISION 3 - ROTULADO. -							
	Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 150 y 151 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015 y con lo señalado en el numeral 8.1 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Además de las consideraciones del numeral 2.3 de la ficha técnica se deberá considerar lo siguiente.							
	✓ Logo de la Municipalidad Provincial de Canas-Yanaoca							
	✓ Programa de Complementación Alimentaria.							
	✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita							
	El rótulo se consignará en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 2							



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Ing. Emperatriz Tinto Gutierrez

Paúl Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Ing. Oscar A. Moreno Colivar
C.E.C. 2017
OFICINA DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y SERVICIOS PUBLICOS

37

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca**

**6.8 FICHA TECNICA ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE
CALIDAD A**

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
Denominación técnica : CONSERVA DE ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
Unidad de medida : LATA
Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie *Engraulis ringens*, la que debe estar en buena y consistente frescura, libre de contaminación y de daños físicos, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr la esterilidad comercial y procesados bajo sistemas de aseguramiento de la calidad. El medio de cobertura utilizado debe ser salsa de tomate.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El entero de sardina peruana o anchoveta es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002.2011 (revisada el 2016).

Los pescados deben envasarse ordenadamente, la mayoría de unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme, el pescado se debe envasar libre de roturas y preferentemente sin magulladuras, la superficie de corte del decapitado debe ser uniforme y precisa, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 204.002.2011 (revisada el 2016).

El entero de sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación y medio de cobertura	<ul style="list-style-type: none">- Las conservas deben ser preparadas a partir de anchovetas o sardina peruana con un mínimo de 12 cm de longitud, con o sin escamas, sin cabeza y vísceras, aunque podrán conservar las gónadas y riñón. Deben estar libres de contenido estomacal y de la mayor parte del intestino.- El pescado debe mostrar cortes uniformes en forma perpendicular u oblicua a la columna vertebral según presentación.- Debe estar libre de huesos operculares, cortes o roturas ventrales, magulladuras o desprendimiento de piel.- Las anchovetas deben ser de tamaño uniforme y llenar apropiadamente el envase.- Los pescados deben ser colocados preferentemente con la parte ventral hacia arriba en los envases planos.- El medio de cobertura debe ser salsa de tomate.	NTP 204.054.2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición

Versión 04

Página 1 de 5



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Ing. Emmerita Tito Gutierrez
CIP 14124
JEFE DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

Paúl Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Ing. Oscar R. Moreno Polivar
C.C. 2217
COORDINADOR DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PUBLICOS

38

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calidad	<p>Debe ser calificado como Calidad A, al producto apto para consumo humano:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuando no presente unidades defectuosas, o; - cuando el número total de unidades de las muestras defectuosas por manufactura, no es superior al número de aceptación (c) para el tamaño de la muestra, diseñado en los planes de muestreo. 	
Defectos	<p>Debe ser clasificada como defectuosa una unidad de muestra que tenga cualquiera de las siguientes condiciones:</p>	
Descomposición	<p>Rancio: Cuando el contenido muestre los siguientes defectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Olor característico y persistente de aceite oxidado. - Sabor característico de aceite oxidado que deja un sabor desagradable. <p>Olor y sabor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Olores o sabores objetables, persistentes no característicos como a quemado, agrio, metálico, picante u otros, diferentes a rancio o descompuesto. - Olor y sabor objetable, no característico, persistente y definido como a putrido, amoníaco, sulfuro de hidrógeno u otros. <p>Textura: Cuando hay pérdida de la estructura muscular o la textura del músculo es muy blanda o pastosa.</p> <p>Decoloración: Coloración no característica de la especie y del líquido de cobertura, que sean signos de descomposición.</p>	<p>NTP 204 054 2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos 2ª Edición</p>
Materias extrañas	<p>Material extraño crítico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presencia de cualquier material que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como vidrios, metales, u otros. - Olor y sabor identificable y persistente, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como solventes, combustibles u otros. - Presencia de insectos o restos de ellos. <p>Material extraño: Presencia de cualquier material que no derive del pescado o líquido de cobertura, pero que no signifique un peligro para la salud del consumidor, como arena, partes de crustáceos y otros.</p>	

Versión 04

Página 2 de 5

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Ing. Emelita Trillo Gutiérrez
CIP 138920

Ing. Juan Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Ing. Juan Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920

39

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAOKA

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Otros defectos	<ul style="list-style-type: none"> - Ennegrecimiento por sulfuro. Manchas que afectan a más del 5% del pescado, en la unidad de muestra. - Columna vertebral dura y resistente a la presión. 	
Defectos de manufactura	<ul style="list-style-type: none"> - Descabezado inadecuado. Restos de cabezas y branquias en más del 10% del número de piezas en la unidad de muestra. - Presencia de aletas desprendidas. - Desprendimiento o rotura de piel. - Acumulación o depósitos notables de piel y presencia de mezcla de sangre coagulada y escamas dando apariencia de "lodo". - Cortes de cabeza no uniformes. - Unidades de tamaño no uniforme. - Apariencia del producto opaca y sin el brillo iridiscente. Color no característico. - Salsas sin sus características propias. - Excesivo contenido de sal. - Textura de la carne muy suave o muy dura, seca o pastosa. El pescado no mantiene su forma, con pérdida de su estructura muscular. - Llenado no adecuado. Falta de producto o exceso de llenado. - Excesiva separación del contenido con las paredes del envase. Empaque flojo o muy apretado. - Roturas visibles en la parte ventral. 	<p>NTP 204 054 2011 (revisada el 2016)</p> <p>CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS.</p> <p>Ánchoveta o Sardina Peruana en conserva.</p> <p>Requisitos. 2ª Edición</p>
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	<p>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</p>
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	<p>NTP 204 002 2011 (revisada el 2016)</p> <p>CONSERVAS DE PESCADO Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición</p>

Versión 04

Página 3 de 5



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Ing. Emperatriz Peña Gutierrez
 JEFE DE OFICINA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

Paul Irwin Castro Ortiz
 INGENIERO QUIMICO
 CIP 138920



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Ing. Oscar S. Moreno Olivares
 CEG 2217
 COMITÉ DE FOMENTO DE PRODUCTOS PESQUEROS

40

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAOCO

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente ¹ .	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.

Precisión 1: Ninguna

2.2 Envase y/o embalaje

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.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases tanto el peso escurrido del producto por envase, como el peso por embalaje requeridos. Asimismo, de ser necesario, podrá indicar el material del envase y/o embalaje, el tipo de cerrado (tapa simple o abrefácil) y la forma del envase (como tall oval, etc.) sin indicar sus dimensiones, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

Los envases de entero de sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A 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:

- 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;
- 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;

¹ Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30083, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402.

² Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, según lo establecido en la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Versión 04

Página 4 de 5



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Ing. Emilio Tito Gutiérrez
COORDINADOR ALIMENTARIA

Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Ing. Roberto Bolívar
COORDINADOR ALIMENTARIA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

- 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.

Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto, así mismo, el rotulado debe cumplir con todo lo establecido en el Manual indicado.

Precisión 3: La entidad podrá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

Versión 04

Página 5 de 5

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Ing. Enayda Tinto Gutierrez
CIP: 214244
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS


Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138820


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Ing. Ricardo A. Pizarro Alvarado
CIP: 20427
SECRETARÍA DE INGENIERÍA Y TECNOLOGÍAS

42

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

DENOMINACION DEL BIEN	PRECISIONES								
FICHA TECNICA ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A	PRESICION 1 Ninguna								
	PRECISION 2 - ENVASES. - Envase Primario Además de la consideraciones dispuestas en el punto 2.2 de la ficha técnica se tendrá en cuenta la siguiente información.								
	<ul style="list-style-type: none">✓ Peso Neto del bien por envase: Envases de 425 g.✓ Peso Escurrido Mínimo: 65% del Contenido Neto. (Fuente: Requisitos del PNAEQW Conservas de Pescado, código: POA-PV-2023)✓ Latas de 425 gramos. Hojalata electrolítica (INTICTEC 350.003:1978), espesor de la tapa del envase mínimo de 0.20 mm, espesor del cuerpo del envase mínimo 0.16 mm.								
	Importante Para la presión de vacío el Contratista deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.								
	<table><tr><th rowspan="2">Tipo de envase</th><th colspan="2">Presión de vacío (*)</th></tr><tr><th>Altura <= 2000 m.s.n.m. y/o Temperatura <=28°C</th><th>Altura >2000 m.s.n.m. y/o Temperatura <28°C</th></tr><tr><td>Envase redondo</td><td>Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2 mm Hg)</td><td>Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12,7 mm de Hg)</td></tr></table>	Tipo de envase	Presión de vacío (*)		Altura <= 2000 m.s.n.m. y/o Temperatura <=28°C	Altura >2000 m.s.n.m. y/o Temperatura <28°C	Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12,7 mm de Hg)
	Tipo de envase		Presión de vacío (*)						
		Altura <= 2000 m.s.n.m. y/o Temperatura <=28°C	Altura >2000 m.s.n.m. y/o Temperatura <28°C						
	Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12,7 mm de Hg)						
	(Hg=Mercurio)								
	(*) De acuerdo a las condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental de la zona donde se utilizará el alimento.								
Embalaje Cajas de cartón corrugado de 24 latas cada caja, resistentes al manipuleo y transporte. No se aceptarán cajas de cartón sucias, recicladas, rotas o evidencias de adulteración de las mismas									
En cada una de los lados exteriores de la caja de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible, el código de producción, colocando además una etiqueta identificadora del bien en los lados de la caja.									
PRECISION 3 - ROTULADO. - Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 150 y151 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015 y con lo señalado en el numeral 8.1 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Además de las consideraciones del numeral 2.3 de la ficha técnica se deberá considerar lo siguiente.									
<ul style="list-style-type: none">✓ Logo de la Municipalidad Provincial de Canas-Yanaoca✓ Programa de Complementación Alimentaria.✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita									
El rótulo se consignará en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 2									


Ing. Carlos Tito Quiñonez
CIP 218244
JEFE DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA


Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Carlos Alberto Huamani Solivar
C.E.C. 2217
GERENTE GENERAL DE SERVICIOS PUBLICOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

6.9 FICHA TÉCNICA MUSLO DE POLLO CONGELADO.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MUSLO DE POLLO CONGELADO
Denominación técnica : MUSLO O MUSLITO DE POLLO CONGELADO
Unidad de medida : Kilogramo
Descripción general : Pollo es el ave de la especie *Gallus domesticus*, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. El muslo es el encuentro sin espinazo y comprende el músculo asociado al fémur, puede o no tener piel, el cual es sometido a un proceso de congelación.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El corte de carne de pollo debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.054.2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Los cortes de pollo destinados a la conservación por congelación se deberán enfriar lo antes posible, aplicando un proceso por el cual se sometan a temperaturas bajas por un tiempo determinado que aseguren que la temperatura interna del producto sea de -18 °C o más fría, según lo establecido en los numerales 3.14 y 5.6.3 de la NTP 201.054.2023. El corte de carne de pollo debe estar exento de escarcha o bloques de hielo.

El corte de carne de pollo debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Característico del pollo	NTP 201.054.2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	
pH	De 5.8 a 6.5	
INOCUIDAD	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.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases la temperatura de recepción del corte de carne de pollo, la cual no debe exceder de -18 °C. Asimismo, deberá indicar el peso promedio de los muslo de pollo, y si se incluye o no la piel.

2.2 Envase

El envase debe ser de primer uso y estar limpio, inocuo y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, debe ser impermeable, resistente y debe proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054.2023.

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni deben representar una amenaza para la

* Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.


Versión 01

Página 1 de 2

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Ing. Patricia Tinto Gutierrez
CIP 214244
DIRECTORA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA


Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Carlos Soto
CIP 22144
COORDINADOR DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Si el alimento se encuentra envasado y lleva la indicación del contenido neto constante declarado en la etiqueta, debe cumplir con los requisitos metroológicos para productos preenvasados establecidos en los numerales 3.2 y 3.3 de la NMP 002.2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto aproximado de producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases de los cortes de carne de pollo debe cumplir con lo indicado en los numerales 3, 4 y 5 de la NMP 001.2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición; además, debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases que la etiqueta deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar los cortes envasados de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica

Precisión 6: No aplica

Versión 01

Página 2 de 2

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Luis Alberto Tinto Gutierrez
CIP 138920
INGENIERO QUIMICO


Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Luis Alberto Tinto Gutierrez
CIP 138920
INGENIERO QUIMICO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES
MUSLO DE POLLO REFRIGERADO	<p>PRECISION 1 La temperatura de recepción del corte deberá estar exceder a -18 °C, el peso promedio de cada corte será de 350g por unidad incluida la piel.</p> <p>PRECISION 2 - ENVASES. - Envase Primario El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.</p> <p>El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", cumpliendo las siguientes características.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peso Neto del bien: Bolsas de 2 Kg ✓ Material del Envase: Polietileno de alta densidad. ✓ Color: Transparente ✓ Tipo de cerrado: Sellado hermético al calor. ✓ Logotipo: De acuerdo al Anexo 1 <p>PRECISION 3 - EMBALAJE. - El producto será embalado en sacos de Polietileno o Polipropileno laminado, el cual contendrá hasta 10 unidades por envase</p> <p>PRECISION 5 – ETIQUETADO ADICIONAL. - La etiqueta de los envases de los cortes de carne de pollo debe cumplir con lo indicado en los numerales 3, 4 y 5 de la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5TM Edición; además, debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Además de las consideraciones del punto 2.5 de la ficha técnica la etiqueta deberá llevar la siguiente información.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Logo de la Municipalidad Provincial de Canas-Yanaoca ✓ Programa de Complementación Alimentaria. ✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 1</p>

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Ing. Efraín Tinto Gutiérrez
CIP 138920
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA


Guillermo Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Ing. Efraín Tinto Gutiérrez
CIP 138920
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

6.10 FICHA TÉCNICA HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA.

**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
 Denominación técnica : HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : El huevo de gallina es el óvulo completamente evolucionado de la especie *Gallus gallus*, constituido por cascarrn, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.	
Olor	Característico y libre de olores desagradables.	
Sabor	Característico	
Requisitos físicos	<ul style="list-style-type: none"> - Cáscara libre de roturas y quñaduras - Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia. - Limpio y seco. - La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas. 	
Tamaño	Tamaño	NTP 011.219.2015 HUEVOS de gallina Requisitos y clasificación 2ª Edición
	Súper chico	
	Chico	
	Mediano	
	Grande	
	Jumbo	
	Súper Jumbo	
	Tolerancia: Máximo 10 % de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.	
Cáscara	Íntegra, limpia, seca, lisa y de forma característica	
Cámara de aire	Su altura no debe exceder los 5 mm	
Yema	Céntrica y fija	
Clara	Transparente, densa y fija	

Versión 06

Página 1 de 3

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
 Ing. Irwin Castro Ortiz
 CIP 138920

Ing. Irwin Castro Ortiz
 INGENIERO QUÍMICO
 CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
 CEC. 2277
 CEC. 2277
 CEC. 2277

47

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Tolerancias		
Categoría	Máximo 5 % de huevos de calidad segunda en primera.	NTP 011 219 2015 HUEVOS. Huevos de gallina Requisitos y clasificación 2ª Edición
Huevos quiñados o rotos en destino	Máximo 2 %	
INOCUIDAD	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.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el color y tamaño del huevo de gallina calidad primera requiendo, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Huevo de gallina calidad primera, de color pardo y tamaño mediano.

2.2 Envase

Los envases del alimento deben ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, no deben transmitir olores, colores o sabores extraños, deben proteger al producto contra la rotura, deben permitir la ventilación del producto y colocarlo verticalmente, y en caso de ser reutilizables (sólo de material plástico), deben ser lavados y desinfectados antes de su uso con productos de grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011 219 2015.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9.2 de la NTP 011 219 2015. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del producto;
- clasificación por peso o presentación;
- contenido neto;

* Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Ing. Engratiz Tinto Gutierrez
CIP: 214244
SECRETARÍA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA


Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Luis Olaya A. Muro
CIP: 2017
COORDINADOR GENERAL DE SERVICIOS PUBLICOS

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAOCA**

- fecha de producción y/o caducidad;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 06

Página 3 de 3



Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920



49

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES																			
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	PRECISION 1 Huevos de color pardo en sus diferentes tonalidades y cuyo tamaño será considerado como chico con un peso de 50 a 55.55g																			
	<table><tr><td rowspan="6">Tamaño</td><td>Tamaño</td><td>Peso</td></tr><tr><td>Súper chico</td><td>< 50 g</td></tr><tr><td>Chico</td><td>50 – 55.55 g</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>55.55 – 62.5 g</td></tr><tr><td>Grande</td><td>62.5 – 68.88 g</td></tr><tr><td>Jumbo</td><td>68.88 – 72.22 g</td></tr><tr><td>Súper Jumbo</td><td>≥ 72.22</td></tr><tr><td colspan="2">Tolerancia</td></tr><tr><td colspan="2">Máximo 10 % de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe</td></tr></table>	Tamaño	Tamaño	Peso	Súper chico	< 50 g	Chico	50 – 55.55 g	Mediano	55.55 – 62.5 g	Grande	62.5 – 68.88 g	Jumbo	68.88 – 72.22 g	Súper Jumbo	≥ 72.22	Tolerancia		Máximo 10 % de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe	
	Tamaño		Tamaño	Peso																
			Súper chico	< 50 g																
			Chico	50 – 55.55 g																
			Mediano	55.55 – 62.5 g																
			Grande	62.5 – 68.88 g																
		Jumbo	68.88 – 72.22 g																	
	Súper Jumbo	≥ 72.22																		
	Tolerancia																			
Máximo 10 % de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe																				
PRECISION 2 - ENVASES. - Envase Primario Los envases del alimento deben ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, no deben transmitir olores, colores o sabores extraños, deben proteger al producto contra la rotura, deben permitir la ventilación del producto y colocarlos verticalmente, y en caso de ser reutilizables (solo de material plástico), deben ser lavados y desinfectados antes de su uso con productos de grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011.219:2015.																				
✓ Peso Neto del bien: Planchas de 1.5 a 1.67 Kg cada una																				
✓ Material del Envase: Maples de Cartón o Plástico para huevos x 30 Unidades																				
PRECISION 3 - EMBALAJE. - El producto será embalado en sacos de Polietileno transparente con un contenido de 06 planchas por cada saco.																				
PRECISION 5 – ETIQUETADO ADICIONAL. - La etiqueta de los envases de los cortes de carne de pollo debe cumplir con lo indicado en los numerales 3, 4 y 5 de la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5 TM Edición; además, debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Además de las consideraciones del punto 2.5 de la ficha técnica la etiqueta deberá llevar la siguiente información.																				
✓ Logo de la Municipalidad Provincial de Canas-Yanaoca																				
✓ Programa de Complementación Alimentaria.																				
✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita																				
El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 1																				



Paul Irwin Castro Ortiz
Paul Irwin Castro Ortiz
 INGENIERO QUIMICO
 CIP 138920



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

6.11 FICHA TÉCNICA CHARQUI.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	CHARQUI
Denominación técnica	CHARQUI
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	El charqui es la carne desgrasada y salada de alpaca, llama y sus híbridos, obtenida mediante el proceso de secado o deshidratado, con la finalidad de prolongar su tiempo de vida útil. Comercialmente puede presentarse con hueso o sin hueso, así como fileteado, deshilachado, desmenuzado, en cubos y otros.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

La carne destinada a la elaboración del charqui debe provenir de animales faenados bajo inspección veterinaria y de centros de faenamiento autorizados por la entidad sanitaria competente y debe cumplir con la NTP-CODEX CXS 58.2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Código de prácticas de higiene para la carne. 1ª Edición, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.059.2015 (revisada el 2023) y en el Reglamento Sanitario de Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

El charqui no debe contener conservadores, con excepción de la sal. La sal utilizada en la elaboración del charqui debe ser de calidad alimentaria y cumplir con los requisitos establecidos para su uso, según la norma CXS 150-1985 (2012) NORMA PARA LA SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA, según lo establecido en el numeral 5.3 de la NTP 201.059.2015 (revisada el 2023).

El charqui debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Proteínas	Mínimo 45 %	NTP 201.059.2015 (revisada el 2023) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Charqui. Requisitos. 2ª Edición
Grasa	Máximo 12 %	
Humedad	Máximo 20 %	
Requisitos sensoriales	Sabor salado característico.	
	Color típico en tonalidades de blanco pajizo.	
	Olor característico, exento de olor rancio y otros olores extraños (putrefactos, enmohecidos).	
	Textura seca al tacto sin presentar apariencia viscosa.	

Continúa en la siguiente página

Versión 03

Página 1 de 3



Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920



51

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad nacional competente*.	- Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA ² para alimentos de procesamiento primario, o,	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	- Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA ³ para alimentos elaborados industrialmente (fabricados).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases la carne de camélido de la cual procede el charqui (alpaca, llama o sus híbridos); así mismo, deberá precisar la presentación comercial de charqui requenda, que puede ser con hueso o sin hueso y/o fileteado, deshilachado, desmenuzado, en cubos u otros; por ejemplo: Charqui de alpaca sin hueso, en cubos.

2.2 Envase

El charqui debe envasarse en envases de primer uso y estar limpios; no deben transmitir olores ni sabores al producto. Los envases no deben exceder los límites establecidos sobre migración de sustancias que representen un riesgo para la salud humana. Deben cumplir con los requisitos de inocuidad establecidos para los envases en contacto con los alimentos y deben ser impermeables y resistentes, a fin de proteger al producto, según lo indicado en el numeral 5.5 de la NTP 201.059.2015 (revisada el 2023).

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.

Precisión 2: En el caso de que el bien se encuentre controlado por el SENASA, la entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

En el caso de que el bien se encuentre controlado por la DIGESA, la entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

* La autoridad competente dependerá del proceso seguido para la obtención del bien; si la operación de secado es natural, es decir solo implica una transferencia de masa y no necesariamente se requiere control (como en el seco salado, deshidratación osmótica, etc.), la autoridad competente será el SENASA; en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por el SENASA en materia de inocuidad alimentaria. Sin embargo, si el secado es de tipo industrial (secado por aire caliente, liofilización, atomización, etc.), la autoridad competente será la DIGESA; en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por la DIGESA en materia de inocuidad alimentaria. La entidad no requerirá hacer dicha precisión; es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente Ficha Técnica.

² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

³ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 03

Página 2 de 3

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
 Ing. Emelinda Tania Gutiérrez
 214244
 INGENIERA

Paul Irwin Castro Ortiz
 INGENIERO QUIMICO
 CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
 Ing. Paul Irwin Castro Ortiz
 INGENIERO QUIMICO
 CIP 138920

52

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de charqui debe cumplir con lo establecido en la legislación vigente en materia de rotulado, así como con la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados.

Si el charqui se encuentra en el ámbito de competencia de la DIGESA, el rotulado debe cumplir, además de lo indicado en el primer párrafo, con lo establecido en 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. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- 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;
- contenido en kilogramos, del producto envasado;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 Etiquetado

Si el charqui se encuentra en el ámbito de competencia del SENASA, la etiqueta del alimento debe cumplir con lo establecido en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011- AG, y su modificatoria. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 03

Página 3 de 3

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Eng. Emilio Tinto Gutierrez
CIP 138920


Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920

53

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES
CHARQUI	<p>PRECISION 1 La carne del cual proviene el producto será de Alpaca o Llama, la presentación del mismo será sin hueso y fileteado</p> <p>PRECISION 2 - ENVASES. - Envase Primario El charqui debe envasarse en envases de primer uso y estar limpios; no deben transmitir olores ni sabores al producto. Los envases no deben exceder los límites establecidos sobre migración de sustancias que representen un riesgo para la salud humana. Deben cumplir con los requisitos de inocuidad establecidos para los envases en contacto con los alimentos y deben ser impermeables y resistentes, a fin de proteger al producto, según lo indicado en el numeral 5.5 de la NTP 201.059:2015 (revisada el 2023).</p> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peso Neto del bien: Bolsas de 2 Kg ✓ Material del Envase: Bolsas de Polietileno sellado al calor. <p>PRECISION 3 - EMBALAJE. - El producto será embalado en sacos de Polipropileno Laminado de primer uso con un contenido de 10 bolsas de 2Kg.</p> <p>PRECISION 4-y 5 ROTULADO O ETIQUETADO ADICIONAL. - Para el rotulado o etiquetado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado adicionalmente a lo considerado en el punto 2.4 o 2.5 deberá contener lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Logo de la Municipalidad Provincial de Canas-Yanaoca ✓ Programa de Complementación Alimentaria ✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita. <p>El rótulo o etiquetado adicional se consignará en el envase de presentación, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 1.</p>


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Ing. Emperatriz Tinto Gutierrez
CIP 214244
AUTORIZADA PARA LA SUBASTA INVERSA


Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Ing. Emperatriz Tinto Gutierrez
CIP 214244
AUTORIZADA PARA LA SUBASTA INVERSA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAOCOA

6.12 FICHA TECNICA ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Denominación técnica	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Unidad de medida	LITRO
Descripción general	El aceite comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Se compone de glicéidos de ácidos grasos y son de origen vegetal. No es un aceite vegetal especificado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

- 2.1 Del bien**
Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	El característico del producto designado.	CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Olor y sabor	Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios.	
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0.2 % m/m	
Impurezas insolubles	Máximo 0.05 % m/m	
Contenido de jabón	Máximo 0.005 % m/m	
Hierro (Fe)	Máximo 2.5 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0.1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0.6 mg de KOH/g de aceite	
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificaciones y regulación complementaria
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, Autoridad Nacional competente.	

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que

* Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 16

Página 1 de 2



Ing. Emperatriz Tito Gutiérrez
CIP: 214244
VENUE VENEZUELA NACIONAL ALIMENTARIA

Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Calle 100m N. P.O. Box 55
C.R.C. 227
REGISTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS PUBLICOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAOKA

puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan 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, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase, además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 del Código de prácticas CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según 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, la NMP 001.2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases 5ª Edición, y la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados 8ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- 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;
- contenido en litros, del producto envasado;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.


Precisión 6: No aplica.

Versión 16

Página 2 de 2

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Ing. Esperanza Tima Gutierrez
Ingeniera Civil


Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Ing. Cesar Augusto Cordero
Ingeniero Químico

56

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
 ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca**

DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	<p>PRECISIÓN 2 - ENVASES. - Envase Primario: El envase podrá ser botella de plástico PET de primer uso, que cumpla con lo establecido en la NTP 311.286 ENVASES DE PLÁSTICO. El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Contenido Neto del bien: Botellas de 1 Litro ✓ Material del Envase: PET (Tereftalato de Polietileno). ✓ Color: Transparente ✓ Capacidad del Envase: 1 Litro. ✓ Tipo de cerrado: Tapa y precinto de seguridad. ✓ Logotipo: De acuerdo al Anexo 2. <p>PRECISIÓN 3 - EMBALAJE Embalaje: El embalaje de los productos será en cajas selladas de cartón corrugado con un contenido de 12 unidades (Botellas de 01 Litro).</p> <p>PRECISIÓN 4 - ROTULADO. - Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011. Además de lo considerado en el 2.4 de la ficha técnica se considerará el siguiente rotulo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Logo de la Municipalidad Provincial de Canas-Yanaoca ✓ Programa de Complementación Alimentaria. ✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita <p>El rótulo se consignará en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 2</p>

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
 Ing. Eusebio Tinto Gutierrez
 214244
 INGENIERO QUIMICO

Paul Irwin Castro Ortiz
 INGENIERO QUIMICO
 CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
 Eusebio Tinto Gutierrez
 CIP. 221
 COORDINADOR DE SERVICIOS SOCIALES Y SERVICIOS PUBLICOS

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA -
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca**


7. VIDA ÚTIL DE LOS PRODUCTOS.

- a) ARROZ PILADO SUPERIOR - GRADO 2 (TAMAÑO MEDIANO). - La fecha de vencimiento del bien debe ser mayor o igual a 12 MESES por cada lote entregado.
- b) FIDEO CORTOS (CORTADOS): La fecha de vencimiento del bien debe ser mayor o igual a 12 MESES por cada lote entregado
- c) QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO). - La fecha de vencimiento del bien debe ser mayor o igual a 12 MESES por cada lote entregado
- d) PALLAR CALIDAD SUPERIOR.- La fecha de vencimiento del bien debe ser mayor o igual a 12 MESES por cada lote entregado
- e) HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA.- La fecha de vencimiento del bien debe ser mayor o igual a 12 MESES por cada lote entregado.
- f) LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR (CALIBRE 2). - La fecha de vencimiento del bien debe ser mayor o igual a 12 MESES por cada lote entregado.
- g) GRATED DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G - La fecha de vencimiento del bien declarada por el fabricante debe ser mayor a 24 meses por cada lote entregado.
- h) ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A. - La fecha de vencimiento del bien declarada por el fabricante debe ser mayor a 24 meses por cada lote entregado.
- i) MUSLO DE POLLO CONGELADO
La fecha de vencimiento del bien debe ser mayor a 6 meses a una temperatura de -18 °C.
- j) HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
La fecha de vencimiento del bien será de 20 días desde el momento de su recolección y 15 días al momento de la entrega del bien.
- k) CHARQUI
La fecha de vencimiento del bien declarada por el fabricante debe ser mayor o igual a 12 meses por cada lote entregado
- l) ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
La fecha de vencimiento del bien declarada por el fabricante debe ser superior a 12 meses por cada lote entregado.

8. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

El Contratista deberá presentar condiciones que permitan, en cualquier momento de la ejecución del contrato, desarrollar el proceso de trazabilidad del bien; es decir, contar con procedimientos que permitan identificar en que parte de la cadena de producción, almacenamiento o distribución (entrega efectiva de los bienes a la Entidad) se pudo identificar la observación o inconformidad del bien.


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Ing. Efraín Tinto Gutierrez
CIP: 214244
DIRECTOR GENERAL DE ALIMENTACIÓN


Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Acc. Oscar R. Moreno Bolivar
CIP. 2217
DIRECTOR DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PUBLICOS

58

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA -
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAOKA**

8.1 CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR LA ENTIDAD

El área usuaria mediante la Gerencia de Desarrollo Social de la municipalidad Provincial de Canas-Yanaoca podrá realizar de manera inopinada el control de calidad de los productos que serán destinados a las diferentes modalidades del Programa. De evidenciarse una no conformidad se informará a la entidad para la devolución del lote y aplicar la penalidad correspondiente de acuerdo al contrato.

8.2 TRANSPORTE Y CONDICIONES DE MANIPULACIÓN DE LOS BIENES

8.2.1 TRANSPORTE

Las condiciones de Transporte deberán ajustarse a lo dispuesto en los Artículo 75° al 77° del DS 007-98-SA, donde se tomarán en cuenta las siguientes consideraciones:

- ✓ Las unidades vehiculares deberán estar acondicionadas para proteger el bien de los efectos del calor, exposición de la humedad, u otro efecto indeseable o contaminante.
- ✓ Las unidades deberán ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos.
- ✓ Las unidades deberán estar completamente limpias y saneadas.
- ✓ El compartimento destinado a la carga debe estar separado de la cabina de conducción.
- ✓ Las paredes internas deberán ser de materiales resistentes, lavable, no tóxicas, no absorbente ni degradables.
- ✓ Los vehículos deberán estar cerrados y libres de medios contaminantes, las cajas deberán estar sobre parihuelas o pisos protegidos y limpios.
- ✓ Previo a la carga de los alimentos en el vehículo el contratista deberá desinfectar todo el interior con una solución de lejía.
- ✓ El personal designado para los servicios de carga y descarga deberán contar con las medidas de protección adecuadas para la correcta manipulación de los alimentos.

8.2.2 INDUMENTARIA DEL PERSONAL

Durante la etapa de manipulación y distribución de los bienes el personal deberá estar correctamente aseado y con el uniforme laboral entregado por el contratista que deberá constar de: Protector de Cabello, Naso bucal, Zapato de trabajo cerrado o botas, pantalón, polo o mameluco o guardapolvo.


 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
 Ing. Emperatriz Tinto Gutierrez
 2014-04-24
 GOBIERNO REGIONAL HUANCAYO


Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920


 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SAN CARLOS
 Cusco
 PERU
 2017
 GOBIERNO DE SAN CARLOS, CUSCO Y SAN CARLOS PUBLICOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAOKA

9. ENTREGA DE LOS BIENES

Durante la distribución el Contratista deberá asegurar por medio de su personal, el conteo de todas las canastas completas que son entregados en el almacén. En caso se identifique producto faltante o inconforme (abierto, golpeado, oxidado, roto, sucio, mojado, con hongos, con insectos o cualquier agente ajeno a la naturaleza de cada tipo de alimento), el área Usuaria lo consignara mediante el acta y comunicara al contratista en un periodo menor o igual de un día calendario. El contratista deberá reponer dichas unidades hasta tres (03) días calendario posterior a la observación consignada mediante acta y notificada por el área usuaria. Luego de la reposición de los bienes se dará la conformidad respectiva.

9.1 PLAZO DE ENTREGA

Se realizará a los CINCO (5) días Calendario contados a partir del día siguiente de haber recibido la notificación de la orden de compra de acuerdo al cronograma del área usuaria. Formalizado dicho procedimiento de selección mediante el respectivo contrato.

9.2 CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES

ENTREGA	ENTREGA AÑO 2025	FECHA DE ENTREGA
PRIMERA	ABRIL del 2025 la entrega corresponde a los meses de Mayo y Junio	CINCO (5) días Calendario contados a partir del día siguiente de la firma de contrato
SEGUNDA	01 A 02 de JULIO del 2025 la entrega corresponde a los meses de Julio a Setiembre	
TERCERA	01 A 02 de Octubre del 2025 la entrega corresponde a los meses de Octubre a Diciembre	CINCO (5) días Calendario contados a partir del día siguiente de haber recibido la notificación de la orden de compra
CUARTA	01 A 02 de Diciembre del 2025 la entrega corresponde a los meses de Enero a Marzo	

N°.	PRODUCTO	UNID DE MEDIDA	PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA	CUARTA ENTREGA	CANTIDAD TOTAL
1	ARROZ PILADO SUPERIOR - GRADO 2 (TAMAÑO MEDIANO)	Kg	5,112	7,668	7,668	7,668	28,115
2	FIDEOS CORTOS (CORTADOS)	Kg	388	589	589	589	2,155
3	QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO)	Kg	465	701	701	701	2,568
4	PALLAR CALIDAD SUPERIOR	Kg	589	878	878	878	3,223
5	HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA	Kg	589	878	878	878	3,223
6	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR (CALIBRE 2)	Kg	781	1,173	1,173	1,173	4,300
7	GRATED DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G	Latas	2,567	3,859	3,858	0	10,285
8	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A	Latas	2,567	3,859	3,859	0	10,285
9	MUSLO DE POLLO CONGELADO	Kg	14	20	20	0	54
10	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	Planchas	133	203	203	0	539
11	CHARQUI	Kg	0	0	0	751	751
12	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Botellas	397	594	594	594	2,179



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Ing. Elizabeth Tinto Gutierrez

AREA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

Paul Irwin Castro Ortiz
Paul Irwin Castro Ortiz
 INGENIERO QUIMICO
 CIP 138820



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Ing. Elizabeth Tinto Gutierrez

AREA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

Ing. Elizabeth Tinto Gutierrez

AREA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

Ing. Elizabeth Tinto Gutierrez

AREA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
YANAACA

9.3 DETALLES DE LAS ENTREGAS

Las entregas se realizarán en cada comedor de acuerdo al siguiente detalle

PRIMERA ENTREGA

DISTRIBUCION COMEDORES

DISTRITO	COMUNIDAD CENTR. POBLADO	COMEDORES POPULARES	NOMBRE Y APELLIDO	TOTAL DE BENEFICIARIOS - 7025	ARROZ Kg	PERO Kg	QUINUA Kg	CHILLO Kg	PALLAR Kg	HABA Kg	LINTIA Kg	GRATED DE CACHALLA Libras	ENTERO DE CACHALLA Libras	ENTERO DE CACHALLA Libras	HIEVO Mts	ACEITE Mts
1. CIECRA	COMUNIDAD COLLANA	VILLA EL SALVADOR	QUISE CRUZ ISABEL	66	202	22	27	22	34	34	45	150	150		8	22
	COMUNIDAD SALSIVA	SANTA ELITA DE SALSIVA	CHING ROQUE IVIVA	68	303	23	28	23	35	35	46	155	155		9	23
	COMUNIDAD DE COMA	COMASAMBA	MONTAÑEZ SAINE DIOD	30	157	12	14	12	18	18	24	80	80		4	12
	CENTRO POBLADO DE COMA	AMAPOLITAS DE CHITIBAMBA	ATAYADRI LAYME JESUSA	30	157	12	14	12	18	18	24	80	80		4	12
	COMUNIDAD CHILLIQUANAN	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	COMUNIDAD CHILLIQUANAN	TEPOYAL CHILLIQUANAN	ANTONIA COCOFOR ENRIQUEZ	30	157	12	14	12	18	18	24	80	80		4	11
	COMUNIDAD OCOYOCACA	MADERA CENTRAL	ESQUIVEL VERA ZENON	26	136	10	12	10	16	16	21	70	70		4	10
	COMUNIDAD COMBE	CHACACARAN	ANATOLIO	23	120	9	11	9	14	14	18	62	62		3	9
	DISTRITO LAYO	QUEQUE REIRA	HANCO HUAYLANI DE HUAYLANI ROBERTA	32	167	13	15	13	19	19	26	85	85		5	13
	CENTRO POBLADO	PLAZA DE ANIAS	QUISE PEREZ EDUARDO	36	188	14	17	14	22	22	29	95	95		5	14
LAYO	COMUNIDAD DE LINEANI	SANTA LUCIA LINEANI	HUMANAN PALACER LORENZA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	COMUNIDAD COLLA ANEXO	COLLA ANEXO	HANCO BUSTAMANTE MARIA	36	188	14	17	14	22	22	29	95	95		5	14
	COMUNIDAD COLLA ANEXO	COLLA ANEXO	PUCHO HANCO VICTORIA	36	188	14	17	14	22	22	29	95	95		5	14
	COMUNIDAD COLLA ANEXO	COLLA ANEXO	PALLARA MARIAN VICTORIA	36	188	14	17	14	22	22	29	95	95		5	14
	COMUNIDAD COLLA ANEXO	SANTA ROSA DE QUEQUEMBA	CUINO BUSTAMANTE EDUARDO	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	DISTRITO DE KUNTUPURANI	QUEQUE TUPAC AMARU	CCARAYATA ALZCALIGO	38	198	15	18	15	23	23	30	102	102		6	16
	DISTRITO DE KUNTUPURANI	QUEQUE TUPAC AMARU	EUSEBIA MARTHA	31	162	12	15	12	19	19	25	83	83		5	12
	DISTRITO DE KUNTUPURANI	MARIAN PARADO DE BELLO	HUAYSHO GUTIERREZ EUSEBIA REINA	31	162	12	15	12	19	19	25	83	83		5	12
	COMUNIDAD DE KUNTUPURANI	QUEQUE TUPAC AMARU	CCARAYATA ALZCALIGO	38	198	15	18	15	23	23	30	102	102		6	16
	COMUNIDAD DE KUNTUPURANI	QUEQUE TUPAC AMARU	CCARAYATA ALZCALIGO	38	198	15	18	15	23	23	30	102	102		6	16
KUNTUPURANI	COMUNIDAD DE KUNTUPURANI	QUEQUE TUPAC AMARU	CCARAYATA ALZCALIGO	38	198	15	18	15	23	23	30	102	102		6	16
	COMUNIDAD DE KUNTUPURANI	QUEQUE TUPAC AMARU	CCARAYATA ALZCALIGO	38	198	15	18	15	23	23	30	102	102		6	16
	COMUNIDAD DE KUNTUPURANI	QUEQUE TUPAC AMARU	CCARAYATA ALZCALIGO	38	198	15	18	15	23	23	30	102	102		6	16
	COMUNIDAD DE KUNTUPURANI	QUEQUE TUPAC AMARU	CCARAYATA ALZCALIGO	38	198	15	18	15	23	23	30	102	102		6	16
	COMUNIDAD DE KUNTUPURANI	QUEQUE TUPAC AMARU	CCARAYATA ALZCALIGO	38	198	15	18	15	23	23	30	102	102		6	16
	COMUNIDAD DE KUNTUPURANI	QUEQUE TUPAC AMARU	CCARAYATA ALZCALIGO	38	198	15	18	15	23	23	30	102	102		6	16
	COMUNIDAD DE KUNTUPURANI	QUEQUE TUPAC AMARU	CCARAYATA ALZCALIGO	38	198	15	18	15	23	23	30	102	102		6	16
	COMUNIDAD DE KUNTUPURANI	QUEQUE TUPAC AMARU	CCARAYATA ALZCALIGO	38	198	15	18	15	23	23	30	102	102		6	16
	COMUNIDAD DE KUNTUPURANI	QUEQUE TUPAC AMARU	CCARAYATA ALZCALIGO	38	198	15	18	15	23	23	30	102	102		6	16
	COMUNIDAD DE KUNTUPURANI	QUEQUE TUPAC AMARU	CCARAYATA ALZCALIGO	38	198	15	18	15	23	23	30	102	102		6	16
QUEHUE	COMUNIDAD COLLANA	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	COMUNIDAD COLLANA	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	COMUNIDAD COLLANA	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	COMUNIDAD COLLANA	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	COMUNIDAD COLLANA	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	COMUNIDAD COLLANA	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	COMUNIDAD COLLANA	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	COMUNIDAD COLLANA	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	COMUNIDAD COLLANA	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	COMUNIDAD COLLANA	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
TUPAC AMARU	DISTRITO DE TUPAC AMARU	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	DISTRITO DE TUPAC AMARU	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	DISTRITO DE TUPAC AMARU	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	DISTRITO DE TUPAC AMARU	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	DISTRITO DE TUPAC AMARU	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	DISTRITO DE TUPAC AMARU	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	DISTRITO DE TUPAC AMARU	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	DISTRITO DE TUPAC AMARU	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	DISTRITO DE TUPAC AMARU	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	DISTRITO DE TUPAC AMARU	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
YAMAOCA	DISTRITO DE YAMAOCA	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	DISTRITO DE YAMAOCA	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	DISTRITO DE YAMAOCA	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	DISTRITO DE YAMAOCA	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	DISTRITO DE YAMAOCA	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	DISTRITO DE YAMAOCA	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	DISTRITO DE YAMAOCA	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	DISTRITO DE YAMAOCA	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	DISTRITO DE YAMAOCA	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	DISTRITO DE YAMAOCA	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
TOTAL	DISTRITO DE YAMAOCA	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	DISTRITO DE YAMAOCA	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	DISTRITO DE YAMAOCA	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	DISTRITO DE YAMAOCA	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	DISTRITO DE YAMAOCA	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	DISTRITO DE YAMAOCA	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	DISTRITO DE YAMAOCA	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	DISTRITO DE YAMAOCA	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	DISTRITO DE YAMAOCA	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11
	DISTRITO DE YAMAOCA	QUEQUE ANAÑEZ DE CHILLIQUANAN	COLOQUE MARIAN GRACIELA	28	146	11	13	11	17	17	22	75	75		4	11

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°001-2025-CS-MPC-2

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS -
YANAQCA
SENGUINDA ENTREGA

BENEFICIARIOS DE 25 COMEDORES POPULARES DE LA PROVINCIA DE CANAS

DISTRITO	COMUNIDAD	COMEDORES POPULARES	NOMBRE Y APELLIDO	TOTAL DE BENEFICIARIOS - 2025	ARROZ Kg	FRIJO Kg	QUINUA Kg	CHUÑO Kg	PALLAR Kg	HABA Kg	LENTIJA Kg	GRATED DE CABALLA Kg	ENTERO DE HUEVO Kg	ACITRE Kg
1. CHECA	COMUNIDAD COCLLAMA	VILLA EL SALVADOR	QUISEP CRUZ ISABEL	56	438	34	40	34	50	50	67	225	225	12
	COMUNIDAD SALSAYA	SANTA ELTA DE SALSAYA	CHINO ROQUE LUIS	58	454	35	42	35	52	52	70	233	233	13
	COMUNIDAD DE CONSA	INMACULADA CONCEPCION DE CONSABAMBA	MONTAÑEZ SAINTE DIDAO	30	235	18	22	18	27	27	36	121	121	7
	COMUNIDAD DE CHITABAMBA	AMAPOLITAS DE CHITABAMBA	ATACURRI LAYME JESUSA	30	235	18	22	18	27	27	36	121	121	7
	COMUNIDAD DE CHILLUNQUANI	NUEVO MANANESER DE TIBURO CHILLUNQUANI	COLQUE MAMANI GRACIELA	28	219	17	20	17	25	25	34	113	113	6
	COMUNIDAD ORCOCACA	TRUJANO CHILLUNQUANI	ANTONIA CORDERO ENRIQUEZ	30	235	18	22	18	27	27	36	121	121	7
	COMUNIDAD DE CHANCARANI	MADRE CENTRAL	ESQUIVEL VEGA ZENON	26	204	16	19	16	23	23	31	104	104	6
	COMUNIDAD CONDE KEIRA	CONDE KEIRA	ANATOLIO	23	180	14	17	14	21	21	28	92	92	5
	DISTRITO LAYO	PLAZA DE ARMAS	HUAYLLANI ROBERTA	32	251	19	23	19	29	29	38	129	129	7
	GERITO POBLADO	URINSAYA COCLLAMA	LIPA ARGON VANETH	36	282	22	26	22	32	32	43	145	145	8
LAYO	COMUNIDAD DE LIMBANI	SANTA LUCIA LIMBANI	QUISEP PEREZ EDUARDA	28	219	17	20	17	25	25	34	113	113	6
	COMUNIDAD	CCALLACHAP	HUAMANI PAUCAR LORENZA	36	282	22	26	22	32	32	43	145	145	8
	COMUNIDAD	CCALLACHAP - ANEXO	HANCCO BUSTAMANTE MARIA	36	282	22	26	22	32	32	43	145	145	8
	COMUNIDAD	CCALLACHAP	PUCHO HANCCO VICTORIA	36	282	22	26	22	32	32	43	145	145	8
	COMUNIDAD	PATILLANI	PALLARA MAMANI VICTORIA	36	282	22	26	22	32	32	43	145	145	8
KUNTURKANI	COMUNIDAD DE COQUEBAMBA	SANTA ROSA DE COQUEBAMBA	CUNJO BUSTAMANTE EDUARDA	28	219	17	20	17	25	25	34	113	113	6
	DISTRITO DE KUNTURKANI	CECILA TUPAC AMARU	CCALLACHAP ALICIA	38	298	23	27	23	34	34	46	153	153	8
	DISTRITO DE KUNTURKANI	MARIA PARRADO DE BELLO	HUAYCHO GUTIERREZ EVANGELINA REINA	31	243	19	22	19	28	28	37	125	125	7
	COMUNIDAD DE PUCACANCHA	PUCACANCHA	CANARI NINA PATRICIA JOSEFA	32	251	19	23	19	29	29	38	129	129	7
	COMUNIDAD DE PUMATHALLA	MICHAELA BASTIDAS III	CHINO MAMANI SIMONA DOMITILA	49	384	29	35	29	44	44	59	197	197	11
QUECHUE	HANANSAYA COCLLAMA	HANANSAYA COCLLAMA	VERA HUAMANVILCA BEBECA	44	345	26	32	26	40	40	53	177	177	10
	DISTRITO DE QUECHUE	QUESHIACHACA	DAZ MAMANI VICTORIA	36	282	22	26	22	32	32	43	145	145	8
	COMUNIDAD COCLLAMA	SANTA LUCIA DE CHIRUPAMPA	ELIZABETH	55	431	33	40	33	50	50	66	221	221	12
	COMUNIDAD COCLLAMA	QUECHUE - ANEXO	CHOQUE QUISEP LIZ MARINA	45	352	27	32	27	41	41	54	181	181	10
	COMUNIDAD COCLLAMA	QUECHUE - ANEXO	CCARITA TINTA DE MAMANI FELICITAS	24	188	14	17	14	22	22	29	96	96	5
TUPAC AMARU	DISTRITO DE TUPAC AMARU	TUPAC AMARU	MAMANI QUISEP EUGENIA	50	392	30	36	30	45	45	60	201	201	11
YANAQCA	CENTRO POBLADO DE HAMPATUTIA	VIRGEN DE NATIVIDAD DE HAMPATUTIA		50	392	30	36	30	45	45	60	201	201	11
TOTAL				7183	553	658	553	824	824	1101	3690	3690	203	546

62

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Ing. Evangelina Tinta Gutierrez
 214244
 CIP 138920

Paul Irwin Castro Ortiz
 INGENIERO QUIMICO
 CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°001-2025-CS-MPC-2

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS -
YANAOCA

TERCERA ENTREGA

BIENEFICIARIOS DE 25 COMERCIOS POPULARES DE LA PROVINCIA DE CANAS

DISTRITO	COMUNIDAD CEN. POBLADO	COMEDORES POPULARES	NOMBRE Y APELLIDO	TOTAL DE BIENEFICIARIOS - 2025	ARROZ Kg	FIDEO Kg	QUINUA Kg	CHUÑO Kg	PALLAR Kg	HABA Kg	LENTIA Kg	GRATO DE CABALLA Kg	ENTERO DE ANCHOVE Kg	HUEVO Pch	ACEITE Bot
1. CHECA	COMUNIDAD COOLLAMA	VILLA EL SALVADOR	QUISPE CRUZ ISABEL	56	438	34	40	34	50	50	67	225	225	12	33
	COMUNIDAD SAUSAYA	SANTA ELITA DE SAUSAYA	CHINO ROQUE LUISA	58	454	35	42	35	52	52	70	233	233	13	34
	COMUNIDAD DE CONSA	INMACULADA CONCEPCION DE CONSA	MONTAÑEZ SAIRE DUDAD	30	235	18	22	18	27	27	36	121	121	7	18
	CENTRO POBLADO DE CHITIBAMBA	AMAPOLITAS DE CHITIBAMBA	ATIAUCURI LAYME JESUSA	30	235	18	22	18	27	27	36	121	121	7	18
	COMUNIDAD CHILLUNQUANI	TRUÑO CHILLUNQUANI	COLQUE MAMANI GRACIELA	28	219	17	20	17	25	25	34	113	113	6	17
	COMUNIDAD ORCOCOCA	APU COCOYANI ENCAÑITOS	ANTONIA COCOYRI ENRIQUEZ	30	235	18	22	18	27	27	36	121	121	7	18
	COMUNIDAD DE CHANCARANI	CHANCARANI	ESQUIVEL VEGA ZERON	26	204	16	19	16	23	23	31	104	104	6	16
	COMUNIDAD DE KEJRA	CONDE KEJRA	HANCO HUAYLLAN DE HUAYLLANI ROBERTA	23	180	14	17	14	21	21	28	92	92	5	13
	CENTRO POBLADO URINSAYA COOLLAMA	PUZAZ DE ARIAS	LIPA ARAGON VANETH	32	251	19	23	19	29	29	38	129	129	7	19
	COMUNIDAD DE LIMBANI	SANTA LUCIA LIMBANI	QUISPE PEREZ EDUARDO	36	282	22	26	22	32	32	43	145	145	8	21
LAYO	COMUNIDAD COOLLACHAPI ANEXO	COALLUYO	HANCO BUSTAMANTE MARIA	36	282	22	26	22	32	32	43	145	145	8	21
	COMUNIDAD COOLLACHAPI	COOLLACHAPI	PUCO HANCO VICTORIA	36	282	22	26	22	32	32	43	145	145	8	21
	COMUNIDAD DE PATILLANI	PATILLANI	PALARA MAMANI VICTORIA	36	282	22	26	22	32	32	43	145	145	8	21
	COMUNIDAD DE QUEBAMBA	SANTA ROSA DE QUEBAMBA	GUINO BUSTAMANTE EDUARDO	28	219	17	20	17	25	25	34	113	113	6	17
	DISTRITO DE KUNTURKANI	CEQUIA TUPAC AMANU	CEQUIA MARTHA	38	298	23	27	23	34	34	46	153	153	8	23
KUNTURKANI	DISTRITO DE KUNTURKANI	MARIA PARADO DE BELIDO	HUAYCHO GUTIERREZ EVANGELINA REINA	31	243	19	22	19	28	28	37	125	125	7	19
	COMUNIDAD DE PUCACANCHI	PUCACANCHI	CANARI NINA PATRICIA JOSEFA	32	251	19	23	19	29	29	38	129	129	7	19
	COMUNIDAD DE PUMATHALLA	MICELA BASTIDAS III DOMITILA	CHINO MAMANI SIMONA	49	384	29	35	29	44	44	59	197	197	11	29
	HANANSAYA COOLLAMA	HANANSAYA COOLLAMA	VERA HUAMANVILCA REBECA	44	345	26	32	26	40	40	53	177	177	10	27
	DISTRITO DE QUEHUE	QUESHUACHACA	DAZ MAMANI VICTORIA	36	282	22	26	22	32	32	43	145	145	8	21
QUEHUE	COMUNIDAD COOLLAMA	SANTA LUCIA DE CHIRUPAMPA	ELIZABETH	56	431	33	40	33	50	50	66	221	221	12	33
	QUEHUE - ANEXO	COMAYO	CHOQUE QUISPE LUZ MARIA	45	352	27	32	27	41	41	54	181	181	10	27
	DISTRITO DE TUPAC AMARU	TUPAC AMARU	CCARITA TINTE DE MAMANI FELICITAS	24	188	14	17	14	22	22	29	96	96	5	14
YANAOCA	CENTRO POBLADO DE HAMPAUTURA	YANAOCA	MAMANI QUISPE ELIFEMIA	50	392	30	36	30	45	45	60	201	201	11	30
TOTAL				917	7183	553	658	553	824	824	1101	3690	3690	203	546

63



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
 Ing. Engr. Irwin Castro Ortiz
 CIP 136820

Ing. Engr. Irwin Castro Ortiz
 INGENIERO QUIMICO
 CIP 136820

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS -
YANAOCOA
CUARTA ENTREGA

BENEFICIARIOS DE 25 COMEDORES POPULARES DE LA PROVINCIA DE CANAS

DISTRITO	COMUNIDAD CEN. POBLADO	COMEDORES POPULARES	NOMBRE Y APELLIDO	TOTAL DE BENEFICIARIOS - 2025	ARROZ kg	FRIJO kg	QUINUA kg	CHILLO kg	PALLAR kg	HABA kg	LENTICIA kg	CHARCUT kg	AGUITE Bot.
1. CHECA	COMUNIDAD CCOLLAMA	VILLA EL SALVADOR CCOLLAMA	QUISE CRUZ ISABEL	56	438	34	40	34	50	50	67	42	33
	COMUNIDAD SAUSAYA	SANTA ELITA DE SAUSAYA	CHINO ROQUE LUISA	58	454	35	42	35	52	52	70	44	34
	COMUNIDAD DE CONSA	INMACULADA CONCEPCION DE CONSABAMBA	MONTANEZ SAIRE DIDAO	30	235	18	22	18	27	27	36	23	18
	CENTRO POBLADO DE CHITIBAMBA	AMAPOLITAS DE CHITIBAMBA	ATAUCURI LAYNE JERUSA	30	235	18	22	18	27	27	36	23	18
	COMUNIDAD CHULLUNCUNI	NIÑO ANANECER DE TRIUNFO CHULLUNCUNI	COLQUE MAMANI GRACIELA	28	219	17	20	17	25	25	34	21	17
	COMUNIDAD ORCOCOCA	APU CCOYANI ENCANOTOS MADRE CENTRAL	ANTONIA COYOR ENRIQUEZ	30	235	18	22	18	27	27	36	23	18
	COMUNIDAD DE CHANCARANI	CHANCARANI	ESQUEL VESA ZENON	26	204	16	19	16	23	23	31	20	16
	COMUNIDAD CONDE KEJRA	CONDE KEJRA	HANCO HUAYLANI DE	23	180	14	17	14	21	21	28	17	13
	DISTRITO LAYO	PLAZA DE ARMAS	HUAYLANI ROBERTA	32	251	19	23	19	29	29	38	24	19
	CENTRO POBLADO URINSAYA CCOLLAMA	URINSAYA CCOLLAMA	QUISE PEREZ EDUARDA	36	282	22	26	22	32	32	43	27	21
LAYO	COMUNIDAD DE LINBANI	SANTA LUCIA LINBANI	HUAMAN PAUCAR LORENZA	28	219	17	20	17	25	25	34	21	17
	COMUNIDAD CCOLLACHAPI ANEXO	CCOLLACHAPI ANEXO	HANCO BUSTAMANTE MARIA	36	282	22	26	22	32	32	43	27	21
	COMUNIDAD CCOLLACHAPI	CCOLLACHAPI	PUCO HANCO VICTORIA	36	282	22	26	22	32	32	43	27	21
	COMUNIDAD PATILLANI	PATILLANI	PALLARA MAMANI VICTORIA	36	282	22	26	22	32	32	43	27	21
	COMUNIDAD DE OQUEBAMBA	SANTA ROSA DE OQUEBAMBA	GUINO BUSTAMANTE EDUARDA	28	219	17	20	17	25	25	34	21	17
KUNTURKANI	DISTRITO DE KUNTURKANI	CECILIA TUPAC AMARU	CECILIJA ALICOLAIGO	38	298	23	27	23	34	34	46	29	23
	DISTRITO DE KUNTURKANI	MARIA PARADO DE BELLIDO	HUAYCHO GUTIERREZ EVANGELINA REINA	31	243	19	22	19	28	28	37	23	19
	COMUNIDAD DE PUCACANCHA	PUCACANCHA	CANARI NINA PATRICIA JOSEFA	32	251	19	23	19	29	29	38	24	19
	COMUNIDAD DE PUMATALLA	MCALA BASTIDAS III	GINO MAMANI SIMONA DOMITILA	49	384	29	35	29	44	44	59	37	27
	HANANSAYA CCOLLAMA	HANANSAYA CCOLLAMA	VERA HUAMANVICA REBECA	44	345	26	32	26	40	40	53	33	27
QUEHUE	COMUNIDAD CCOLLAMA	QUESHUACHACA	DIAZ MAMANI VICTORIA	36	282	22	26	22	32	32	43	27	21
	QUEHUE ANEXO	SANTA LUCIA DE CHIRUPAMPA	ELIZABETH	66	431	33	40	33	50	50	66	34	33
	COMUNIDAD CCOLLAMA	QUEHUE ANEXO	CHOQUE QUISE LUZ MARINA	45	352	27	32	27	41	41	54	41	27
	COMUNIDAD CCOMAYO	CCOMAYO	CCOMAYO	24	188	14	17	14	22	22	29	18	14
	DISTRITO DE TUPAC AMARU	TUPAC AMARU	CCOMAYO	50	392	30	36	30	45	45	60	38	30
YANAOCOA	CENTRO POBLADO DE HAMPATUPA	VIRGEN DE NATIVIDAD DE HAMPATUPA	CCOMAYO	60	392	30	36	30	45	45	60	38	30
TOTAL				917	7183	553	658	553	824	824	1101	691	546



Ing. Edwin Tinto Gutiérrez
INGENIERO QUIMICO
CIP 138820



Ing. Edwin Tinto Gutiérrez
INGENIERO QUIMICO
CIP 138820

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS -
YANA OCA

DISTRIBUCION HOGARES

PRIMER BIMESTRE

DISTRITO	DIRECCION	HOGAR ALBERGUE	NOMBRE Y APELLIDO	TOTAL DE BENEFICIARIOS - 2025	ARROZ Kg	FIDEO Kg	QUINUA Kg	CHUÑO Kg	PALLAR Kg	HABA Kg	LENTEJA Kg	GRATED DE CABALLA Latas	ENTERO DE ANCHOVETA Latas	LECHE Tarros	POLLO Kg	ACEITE Bot	CHARQUI Kg
PAMPAMARCA	DISTRITO DE PAMPAMARCA	MARIA DE NAZARETH	EDITH RAMOS REYES	40	323	24	29	24	36	36	48	113	113	49	14	32	0

SEGUNDO TRIMESTRE

DISTRITO	DIRECCION	HOGAR ALBERGUE	NOMBRE Y APELLIDO	TOTAL DE BENEFICIARIOS - 2025	ARROZ Kg	FIDEO Kg	QUINUA Kg	CHUÑO Kg	PALLAR Kg	HABA Kg	LENTEJA Kg	GRATED DE CABALLA Latas	ENTERO DE ANCHOVETA Latas	LECHE Tarros	POLLO Kg	ACEITE Bot	CHARQUI Kg
PAMPAMARCA	DISTRITO DE PAMPAMARCA	MARIA DE NAZARETH	EDITH RAMOS REYES	40	485	36	43	36	54	54	72	169	169	74	20	48	0

TERCER TRIMESTRE

DISTRITO	DIRECCION	HOGAR ALBERGUE	NOMBRE Y APELLIDO	TOTAL DE BENEFICIARIOS - 2025	ARROZ Kg	FIDEO Kg	QUINUA Kg	CHUÑO Kg	PALLAR Kg	HABA Kg	LENTEJA Kg	GRATED DE CABALLA Latas	ENTERO DE ANCHOVETA Latas	LECHE Tarros	POLLO Kg	ACEITE Bot	CHARQUI Kg
PAMPAMARCA	DISTRITO DE PAMPAMARCA	MARIA DE NAZARETH	EDITH RAMOS REYES	40	485	36	43	36	54	54	72	169	169	74	20	48	0

CUARTO TRIMESTRE

DISTRITO	DIRECCION	HOGAR ALBERGUE	NOMBRE Y APELLIDO	TOTAL DE BENEFICIARIOS - 2025	ARROZ Kg	FIDEO Kg	QUINUA Kg	CHUÑO Kg	PALLAR Kg	HABA Kg	LENTEJA Kg	GRATED DE CABALLA Latas	ENTERO DE ANCHOVETA Latas	LECHE Tarros	POLLO Kg	ACEITE Bot	CHARQUI Kg
PAMPAMARCA	DISTRITO DE PAMPAMARCA	MARIA DE NAZARETH	EDITH RAMOS REYES	40	485	36	43	36	54	54	72	0	0	0	0	48	60

[Firma]
INGENIERO QUIMICO
CIP 138620

[Firma]
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
INGENIERO QUIMICO
CIP 142244

[Firma]
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
INGENIERO QUIMICO
CIP 142244

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

9.4 LUGAR DE ENTREGA

La entrega de los bienes de la contratación se recepcionarán en el almacén de cada centro de atención del programa de complementación alimentaria del ámbito de la provincia de Canas-Yanaoca, y región de Canas-Yanaoca,

10. GARANTÍAS

El alcance de la garantía cubre los siguientes casos y el periodo será el siguiente de acuerdo al tipo del bien:

- ✓ Aceite Vegetal Comestible: Botellas abiertas o sucias, rancidez, cajas mojadas o sucias.
- ✓ Menestras y Cereales: Envases abiertos, deteriorados y/o humedecidos, presencia de hongos o insectos.
- ✓ Conservas: Latas hinchadas, con oxido, latas deterioradas, producto en mal estado, abolladas en la lata o en la costura de cierre.
- ✓ POAS: En mal estado o características organolépticas no conformes

11. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

El contratista hará entrega de manera oportuna es decir al momento de la entrega de los alimentos en los almacenes de cada comedor; los correspondientes certificados de calidad o de conformidad y/o informes de ensayo de cada bien y donde además deberán corresponder a cada lote de producto a entregar, los certificados deberán estar vigentes a la fecha de entrega del bien y deberán ser emitidos por empresas acreditadas ante INACAL donde en dichos documentos se deberán reportar los siguientes resultados:

- ✓ Los resultados de los análisis Fisicoquímicos
- ✓ Los resultados de los análisis Organolépticos
- ✓ Los resultados de los análisis Microbiológicos.

PRODUCTOS	CERTIFICACION
01. ARROZ PILADO SUPERIOR - GRADO 2 (TAMAÑO MEDIANO) 02. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE 03. FIDEOS CORTOS	CERTIFICADO O INFORME DE ENSAYO que acredite las características, microbiológicas, fisicoquímicas y organolépticas, emitido por una ENTIDAD acreditada ante INACAL. De acuerdo a la NTP-ISO 2859-1, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65. las características microbiológicas, deben realizarse de acuerdo a la establecido en la R.M. Nro. 591-2008/MINSA (Sub grupos: V.1, V.6; para el caso del Aceite Vegetal No Aplica)
04. QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO) 05. LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR (CALIBRE 2) 06. HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA 07. PALLAR CALIDAD SUPERIOR 08. POLLO REFRIGERADO 09. HUEVOS DE GALLINA 10. CHARQUI	CERTIFICADO O INFORME DE LOS ENSAYOS: que acredite las características organolépticas, fisico-químicas, y microbiológicas, emitido por una ENTIDAD acreditada ante INACAL. De acuerdo a la NTP-ISO 2859-1, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65. las características microbiológicas, deben realizarse de acuerdo a la establecido en la R.M. Nro. 591-2008/MINSA (Sub grupos: V.1, X.1, X.8, XII.1)
011. GRATED DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA 012. ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A	CERTIFICADO OFICIAL SANITARIO o PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL, expedido por el SANIPES o por un LABORATORIO ACREDITADO ante INACAL



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Ing. Elizabeth Tito Gutierrez
 214244

Paul Irwin Castro Ortiz
 INGENIERO QUIMICO
 CIP 138920



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
 2017

66

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA -
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAOCA**

- Todos los resultados de los análisis deberán realizarse de acuerdo a las NTP y normativas correspondientes a cada producto en función a lo mencionado en cada Ficha Técnica de cada producto.
- Si varias entregas tienen el mismo número de lote, la cantidad total del lote deberá estar especificado en el certificado de conformidad y podrá entregarse la copia notarial o certificado original solo al iniciar dicho lote.
- Todos los gastos asociados a la gestión de dichos certificados serán asumidos por el contratista.
- Una vez emitido el informe de conformidad de acuerdo a los resultados de los certificados de calidad y los resultados del control de calidad realizados por la entidad se procederá con el traslado correspondiente de los bienes.

El acta de conformidad de los bienes será emitida por el responsable del PCA y esta se otorgará luego de ser emitido el informe de conformidad de los resultados de los certificados de calidad, resultados de control de calidad de la entidad y la entrega efectiva de los bienes a la entidad.

12. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista cada entrega hasta culminar el plazo de ejecución del contrato, de acuerdo al cronograma de entrega y luego de emitida la conformidad por parte del responsable del Programa de Complementación Alimentaria.

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

- Copia del Contrato u Orden de Servicio
- Guías de remisión con recepción por parte del Almacén de la Municipalidad Provincial de Canas-Yanaoca.
- Conformidad emitida por el personal responsable del Programa de Complementación Alimentaria, por la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Originales o copias legalizadas o documentos digitales firmados electrónicamente de los CERTIFICADOS DE CALIDAD (Microbiológico, Fisicoquímico y Organoléptico) de CADA PRODUCTO de acorde al cuadro del numeral 11 del presente documento.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la entidad con atención al Programa de Complementación Alimentaria.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
Ing. *[Firma]*
214244
Programa de Complementación Alimentaria

[Firma]
Paul Irwin Castro Ortíz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
[Firma]
67

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

13. PENALIDADES

En el caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día del atraso, de conformidad con el artículo 162 del Reglamento.

SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CALCULO	PROCEDIMIENTO
No mantener vigente el Registro Sanitario DIGESA, la cancelación del Certificado de Autorización SENASA, no mantener vigente el Protocolo Técnico de Registro Sanitario SANIPES de acuerdo al tipo de bien, durante la ejecución del contrato.	01 UIT por cada ocurrencia	
No mantener vigente el Certificado de Saneamiento Ambiental, expedido por una empresa de Saneamiento Ambiental autorizada por el ministerio de salud, de la planta de fraccionamiento o almacenes a ser utilizados por el Contratista	01 UIT por cada ocurrencia	Para cada uno de los supuestos de aplicación, el procedimiento será el siguiente:
No mantener vigente la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP a nombre del fabricante emitido por DIGESA según la RM N° 449-2006-MINSA	01 UIT por cada ocurrencia	Según Informe oportuno del Área usuaria a la unidad de Logística
Bien observado en la en la etapa de Medidas de Control Durante la Ejecución Contractual (Numeral 5)	50% de la UIT por cada no conformidad registrada.	

14. DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN

De acuerdo a las bases estándar de Subasta Inversa establecidas por el OSCE los requisitos de habilitación para dicho proceso de selección de los diferentes tipos de alimentos se encuentran detalladas o previstas de acuerdo al siguiente enlace de página web:

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>

Por consiguiente, de acuerdo a la consulta de dicha página web se solicitará la siguiente documentación como documentos de habilitación para el desarrollo del proceso de selección.

PRODUCTO	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MINIMOS (COPIA SIMPLE)
01. ARROZ PILADO SUPERIOR - GRADO 2 (TAMAÑO MEDIANO) 02. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE 03. FIDEOS CORTOS 04. CHARQUI¹ (En caso se cuente con autorizaciones otorgadas por DIGESA se presentará la siguiente documentación) 05. QUINUA GRADO 1¹ (TAMAÑO MEDIANO) (En caso se cuente con autorizaciones otorgadas por DIGESA se presentará la siguiente documentación)	<ol style="list-style-type: none"> 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. <p>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</p>

¹ Los alimentos en los cuales la operación de secado es industrial (secado por aire caliente, atomización, entre otros; implica transferencia de masa y calor, donde se requiere que dichos procesos sean controlados), la competencia corresponde a la DIGESA y el proveedor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho organismo competente

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
 Ing. Cesarito Truta Gutierrez
 244

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
 Paul Irwin Castro Ortiz
 INGENIERO QUIMICO
 CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
 68

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

	<p>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.</p> <p>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.</p>
<p>06. QUINUA GRADO 1² (TAMAÑO MEDIANO). (En caso se cuente con autorización otorgada por SENASA se presentará la siguiente documentación)</p> <p>07. LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR (CALIBRE 2)</p> <p>08. HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA (CALIBRE 2)</p> <p>09. PALLAR CALIDAD SUPERIOR</p> <p>010. POLLO REFRIGERADO</p> <p>011. HUEVO DE GALLINA</p> <p>012. CHARQUI² (En caso se cuente con autorización otorgada por SENASA se presentará la siguiente documentación)</p>	<p>1. 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<p>013. GRATED DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA</p> <p>014. ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A</p>	<p>Para producto nacional:</p> <p>1. 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.</p> <p>2. 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.</p> <p>3. 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.</p> <p>Para productos importados:</p> <p>1. 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.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p>

² Para los alimentos en los cuales la operación de secado es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control), la competencia corresponde al SENASA y el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho Organismo competente; si cambian el secado por uno de tipo industrial, el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante la DIGESA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Irwin Castro Ortiz
 INGENIERO QUIMICO
 CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS

Irwin Castro Ortiz
 INGENIERO QUIMICO
 CIP 138920

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA -
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca**

15. NORMATIVA ESPECIFICA

- a) Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria.
- b) Decreto Legislativo N° 1062. LEY DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, aprobado el 27/06/2008, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG.
- c) Reglamento de INOCUIDAD AGROALIMENTARIA aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG y su modificatoria aprobada mediante Decreto Supremo N° 006-2016-MINAGRI.
- d) LEY GENERAL DE SALUD N° 26842.
- e) Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- f) Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA – Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas
- g) Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, aprueba la NTP N° 114—MINSA/DIGESA-V.01, NORMA SANITARIA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO.
- h) REGLAMENTO SANITARIO PARA LAS ACTIVIDADES DE SANEAMIENTO AMBIENTAL EN VIVIENDAS Y ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES, INDUSTRIALES Y DE SERVICIOS Decreto Supremo N° 022-2001-SA.
- i) Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM, Aprueban NORMA SANITARIA PARA TRABAJOS DE DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN, DESINFECCIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE RESERVORIOS DE AGUA, LIMPIEZA DE AMBIENTES Y DE TANQUES SÉPTICOS.
- j) RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 591-2008/MINSA. aprueban NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO.
- k) LEY N° 30063, LEY DE CREACIÓN DEL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES), Y SUS DEMÁS DISPOSICIONES Y REGLAMENTOS
- l) NTP-ISO 2859-1 2013 Procedimientos de muestreo para inspección por atributos.
- m) Resolución Ministerial N° D000003-2024-MIDIS, que aprueba la Directiva N° 001-2024MIDIS, "Lineamientos para el tránsito de Ollas Comunes al Programa de Complementación Alimentaria – PCA" y su modificatoria.
- n) Resolución Ministerial N° 041-2022-MIDIS, que aprueba el reglamento de las modalidades de atención del PCA y sus modificatorias.
- o) Directiva N° 2024-MIDIS "DIRECTIVA DE FORMULACIÓN DE LA RACIÓN ALIMENTARIA Y METODOLOGÍA PARA EL CÁLCULO PRESUPUESTAL SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA"


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
[Signature]
Ing. Emeterio A. Tinto Gutierrez
Director General de Asesoría Técnica

[Signature]
Paul Irwin Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS
[Signature]
Ing. Carlos Alberto Ballester
Director General de Asesoría Técnica

70

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA -
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca

16. ANEXOS

- **ANEXO 1: ROTULO DE LA MUNICIPALIDAD**

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS



PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

DATOS DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO
REGISTRO SANITARIO O AUTORIZACION SANITARIA
PESO NETO
FECHA DE PRODUCCION
FECHA DE VENCIMIENTO
LOTE
PROHIBIDA SU VENTA
DISTRIBUCION GRATUITA

DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre o Razón Social
RUC
DIRECCION



[Firma manuscrita]
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920



71

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA -
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CANAS - YANAoca**

○ **ANEXO 2:**

Para los productos como Conservas, Aceite y Leche Evaporada; además de la información del etiquetado obligatorio solicitado en cada ficha técnica también deberá llevar el siguiente rotulo.



LEYENDA

ANVERSO:

- El título: “**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CUSCO**”, debe guardar relación tal como se ve en la muestra,
- El título: “**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA**”
- El título: “**DISTRIBUCION GRATUITA**”
- El título: “**PROHIBIDA SU VENTA**”
- El **borde (LINEA)** de color **NEGRO**.

OTROS DATOS:

- Las dimensiones del rotulado de los envases serán proporcional al tipo de envase primario no deberá cubrir la información del etiquetado y del envase original, el rotulado deberá ser visible.
- El tamaño de las letras de los títulos, deben ser en proporción a la dimensión total del rotulado, como se ve en la muestra.

Advertencia

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

CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁷

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

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

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

Alimentos, bebidas y productos de tabaco

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>

Advertencia

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

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

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

No se ha considerado

Advertencia

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

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el [CONSIGNAR EL ÓRGANO A CARGO DEL PROCEDIMIENTO, ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN] adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo del bien, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁸

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA O PAGOS PERIÓDICOS, SEGÚN CORRESPONDA], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el

⁸ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en el caso de contratos periódicos de suministro de bienes, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, debe consignarse lo siguiente:

- *“De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.”*

De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/. 200,000.00). Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto en el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante para la Entidad

Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se deberán incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

“LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista.”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;

F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la

prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁹

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

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

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

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

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹¹ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

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

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

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

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

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

¹⁴ Ibídem.

¹⁵ Ibídem.

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁶ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento:

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

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

a) Integrantes del consorcio

1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁷

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁸

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

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

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

TOTAL OBLIGACIONES

100%¹⁹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

.....
Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

Importante

De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.

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

Importante para la Entidad

Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, incluir el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 5

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA EXONERACIÓN DEL IGV

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁰ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²¹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.

²⁰ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²¹ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 6

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,
SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 7

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

Importante para la Entidad

*En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
"El postor puede presentar la reducción del precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*

Incluir o eliminar, según corresponda