

CONTRATACION DIRECTA
N° 01-2023-OEC-MDS.

RESOLUCION DE ALCALDIA N° 110-2023-MDS.

**ITEM PAQUETE - ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL
PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE
CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA (PANTBC) Y EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD
DISTRITAL DE SURQUILLO**

MARZO - 2023

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.

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SURQUILLO
RUC N° : 20131372346
Domicilio legal : CALLE SAN MIGUEL N° 155 – SURQUILLO-LIMA
Teléfono: : 01-2410413
Correo electrónico: : logisticasurquillo1@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del **ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA (PANTBC) Y EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SURQUILLO**

PCA:

ITEM PAQUETE	INSUMO ALIMENTARIO	CANTIDAD*	UNIDAD DE MEDIDA
I	ARROZ PILADO SUPERIOR	2,792	KG
	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	186	KG
	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	186	KG
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	188	LT
	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	186	KG
	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL X 170g	1,094	LATAS

PANTBC:

ITEM PAQUETE	ALIMENTOS	Cantidad	Unidad de Medida
II	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA X 170g	5,100	Lata
	ARROZ PILADO SUPERIOR	5,100	Kilos
	MAÍZ CANCHERO HUANCAMELICANO DE CATEGORÍA PRIMERA	1,700	Kilos
	QUINUA GRADO 1	680	Kilos
	LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR	850	Kilos
	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	850	Kilos
	PAPA SECA	1,360	Kilos
	ACEITE VEGETAL COSMETIBLE	1,360	Kilos
	AZÚCAR RUBIA DOMESTICA	1,700	Kilos

LECHE EVAPORADA PANTBC:

ITEM	ALIMENTOS	Cantidad*	Unidad de Medida
III	LECHE EVAPORADA ENTERA 410gr	5,100	Lata

1.3. VALOR ESTIMADO

El valor referencial asciende a **S/ 174,484.42 (Ciento Setenta y Cuatro Mil Cuatrocientos Ochenta y Cuatro con 42/100 Soles)** incluido los impuestos de Ley y cualquier otro concepto que incida en el costo total del bien.

1.4. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante [FORMATO 2 N° 05-2023-GAF-MDS](#).

La contratación directa fue aprobada mediante:

[RESOLUCION DE ALCALDIA N° 110-2023-MDS](#).

1.5. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

[RECURSOS ORDINARIOS](#)

1.6. 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.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases.

1.8. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán de acuerdo a lo previsto en el cronograma de entregas para cada programa de alimentos, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación

1.9. BASE LEGAL

- TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento
- Directivas Vigentes del OSCE.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 007-1998-SA (25.09.1998). Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- Norma Codex: CAC/RCP1-1969 (2003)
- Resolución Ministerial N° 804-2004-MIMDES (20.12.2004), que aprueba la Directiva N° 023-2004-MIMDES "Lineamientos para la gestión descentralizada de los programas sociales transferidos a los gobiernos locales".
- Ley N° 31638 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del Año Fiscal 2023.
- Código Civil.

- Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA “Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y
- Control de la Salud de los Trabajadores con riesgo de exposición al COVID-19 para los
- Servicios de Seguridad Privada”
- Resolución Ministerial N° 541-2020-IN “Protocolo Sanitario Sectorial de Operación ante el COVID-19”.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.

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.

ETAPA	FECHA Y HORA
Invitación	22 de MARZO del 2023
Presentación de ofertas	23 de MARZO del 2023 Subgerencia de Logística y Maestranza – sito en calle Manuel Iribarren N° 155 – Surquillo - Lima, Provincia y Departamento de Lima o al correo electrónico logisticasurquillo1@gmail.com y de ser el caso mediante el SEACE
Adjudicación	23 de MARZO del 2023

Para participar es necesario que el proveedor se encuentre inscrito en el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). A dicho efecto, podrá ingresarse a la siguiente dirección electrónica para obtener mayor información: www.rnp.gob.pe.

Importante

De conformidad con la vigesimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento, en caso la Entidad (Ministerios y sus organismos públicos, programas o proyectos adscritos) haya difundido el requerimiento a través del SEACE siguiendo el procedimiento establecido en dicha disposición, no procede formular consultas u observaciones al requerimiento.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos¹, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- 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.

- 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)**

¹ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**²
- f) El precio de la oferta en soles. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

Importante

- La omisión de alguno de los documentos enunciados acarreará la no admisión de la propuesta. No cabe la subsanación de la propuesta presentada

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Calificación**” que se detallan en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato. CARTA FIANZA de corresponder
- b) 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.
- c) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- d) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- e) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato,
- f) Correo electrónico
- g) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado por cada ÍTEM³.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

“El contrato se perfecciona con la notificación de la ORDEN DE COMPRA 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 la **Subgerencia de Logística y Maestranza – sito en calle Manuel Iribarren N° 155 – Surquillo - Lima, Provincia y Departamento de Lima**

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PARCIALES – MENSUAL

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

- Informe del funcionario responsable del Subgerente de PROMAPED, DEMUNA, MATRIMONIOS y Divorcios no Contenciosos, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.

² En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de prestación del servicio, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

³ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

- Comprobante de pago – Factura
- Guía de Remisión

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TECNICAS

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.

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación

ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA (PANTBC) Y EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SURQUILLO – ITEM PAQUETE

Finalidad pública

El presente proceso busca contratar los productos alimenticios de buena calidad, que permitan atender a la población en situación precaria, con el único objetivo de otorgar complemento alimentario y familias de PANTBC.

2. Características del bien a contratar

PCA:

ITEM PAQUETE	INSUMO ALIMENTARIO	CANTIDAD*	UNIDAD DE MEDIDA
I	ARROZ PILADO SUPERIOR	2,792	KG
	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	186	KG
	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	186	KG
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	188	LT
	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	186	KG
	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL X 170g	1,094	LATAS

PANTBC:

ITEM PAQUETE	ALIMENTOS	Cantidad	Unidad de Medida
II	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA X 170g	5,100	Lata
	ARROZ PILADO SUPERIOR	5,100	Kilos
	MAÍZ CANCHERO HUANCAMELICANO DE CATEGORÍA PRIMERA	1,700	Kilos

	QUINUA GRADO 1	680	Kilos
	LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR	850	Kilos
	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	850	Kilos
	PAPA SECA	1,360	Kilos
	ACEITE VEGETAL COSMETIBLE	1,360	Kilos
	AZÚCAR RUBIA DOMESTICA	1,700	Kilos

LECHE EVAPORADA PANTBC:

ITEM	ALIMENTOS	Cantidad*	Unidad de Medida
III	LECHE EVAPORADA ENTERA 410gr	5,100	Lata

2.1 Características técnicas

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de alimentos para los programas de Complementación Alimentaria (PCA) y PANTBC de la Municipalidad Distrital de Surquillo.

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de alimentos que conforman la canasta alimentaria para el Programa de Complementación alimentaria - PCA de la Municipalidad Distrital de Surquillo.

2. FINALIDAD PÚBLICA

La adquisición de los alimentos va a permitir brindar un complemento alimentario a la población usuaria del programa en situación de pobreza y vulnerabilidad; en el marco del derecho a la alimentación adecuada. Para ello se atenderá oportunamente a los comedores populares y personas en riesgo del Programa de Complementación Alimentaria - PCA.

3. OBJETO GENERAL Y ESPECIFICOS

3.1. OBJETIVO GENERAL

Adquirir insumos alimentarios para el Programa de Complementación Alimentaria, cumpliendo los requerimientos mínimos nutricionales correspondientes de la ración alimentaria, para la atención inmediata de los beneficiarios del distrito de Surquillo.

3.2. OBJETIVO ESPECIFICOS



- Brindar complemento alimentario mediante la entrega de alimentos a la población usuaria del Programa.
- Mejorar la calidad alimentaria de la población usuaria del Programa en situación de pobreza y vulnerabilidad.
- Contribuir a mejorar la alimentación de la población usuaria y con ello al mantenimiento y la mejora de su estado de salud y nutrición.

4. DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS

Se requiere suministrar los siguientes grupos de alimentos para la ejecución del Programa de Alimentación Complementaria:

GRUPO DE ALIMENTO	INSUMO ALIMENTARIO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
CEREAL	ARROZ PILADO SUPERIOR	2,792	KG
MENESTRA	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	186	KG
	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	186	KG
GRASA	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	188	LT
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	186	KG
	FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL X 170g	1,094	LATAS

5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Contratación directa

6. NORMAS OBLIGATORIAS Y/O VOLUNTARIAS

La presente adquisición deberá guardar total correspondencia con las siguientes normas:

- ✓ Decreto Supremo No 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sarnitario 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° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS NO 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- ✓ Decreto Supremo N° 004-2014-SA, Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- ✓ Resolución Directoral N° 072-2014/DIGESA/SA, Modelo de Certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas
- ✓ Decreto Supremo N° 038-2014-SA, Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- ✓ Decreto Supremo NO 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicolas".
- ✓ Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA, que aprueba la NTS NO 069-2008-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinada al consumo humano"
- ✓ Decreto Supremo N° 025-2005-PRODUCE, artículo 27 D.S. N° 004-2011-AG, Norma Metrológica. Peruana de Rotulado de Productos Envasados, Norma General del Codex Alimentarius para el Etiquetado de los Alimentos Pre envasados, según corresponda)

7. DESCRIPCIÓN DEL BIEN

7.1. PRODUCTO: ARROZ PILADO SUPERIOR

El arroz pilado superior, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2021.



PRODUCTO: ARROZ PILADO SUPERIOR DE PESO DE 50kg, 10kg y 1kg en la presentación, según el siguiente detalle:

Ítems	Características técnicas:	Presentación	Cantidad (Kg)
1	ARROZ PILADO SUPERIOR Peso 50kg Estructura del envase: Polipropileno Tejido Color: Transparente Clase de arroz requerido: según lo establecido en la Ficha Técnica se requiere <u>Arroz pilado superior mediano.</u>	12 Sacos de 50kg x 4 entregas	2,400
2	ARROZ PILADO SUPERIOR Peso 10kg Estructura del envase: Polipropileno Tejido Color: Transparente Clase de arroz requerido: según lo establecido en la Ficha Técnica se requiere <u>Arroz pilado superior mediano.</u>	9 sacos de 10kg x 4 entregas	360
3	ARROZ PILADO SUPERIOR Peso 1kg. Estructura del envase: bolsa de polietileno de baja densidad Color: transparente Clase de arroz requerido: según lo establecido en la Ficha Técnica se requiere <u>Arroz pilado superior mediano.</u>	8 bolsas de 1kg x 4 entregas	32
Total			2,792

Vida útil: fecha de vencimiento mínimo 12 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Atributos del bien:

Según, ficha técnica aprobada por OSCE

Rotulado:

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, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:

- Logotipo de la entidad (solicitará al área usuaria)



- Nombre comercial (arroz pilado superior);
- Tipo de arroz (arroz pilado)
- Productor/fabricante
- Grado del arroz
- País de origen.
- Registro Sanitario
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Lote
- Asimismo, llevará impreso el siguiente texto: "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA" - DISTRIBUCIÓN GRATUITA - PROHIBIDA SU VENTA".

Transporte

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

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.011:2021

Ensayos

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.011:2021.

Transporte

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo I "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

Almacenamiento

El almacenamiento de los alimentos, según el tipo de procesamiento, deberá cumplir con las siguientes directivas sectoriales:

Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA que aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".

7.2. PRODUCTO: LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR

La lenteja calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

PRODUCTO: LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR de 10kg y 1kg en la presentación, según el siguiente detalle:

N°	Características técnicas:	Presentación	Cantidad (Kg)
1	LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR Peso 10kg Estructura del envase: Polipropileno Tejido Color: Transparente El calibre de la lenteja calidad 2 - superior requerida, es de acuerdo a lo establecido en la Ficha Técnica, Lenteja calidad 2 - superior de calibre (tamaño) 2.	16 bolsas de 10 kg x 2 entregas	160
2	LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR Peso 1kg: Estructura del envase: bolsa de polietileno de baja cantidad Color: Transparente El calibre de la lenteja calidad 2 - superior requerida, es de acuerdo a lo establecido en la Ficha Técnica, Lenteja calidad 2 - superior de calibre (tamaño) 2.	26 bolsas de 1kg x 2 entregas	26
	Total		186



Vida útil: fecha de vencimiento mínimo 10 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Atributos del bien:

Según, ficha técnica aprobada por OSCE

Rotulado:

El rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

- Logotipo de la entidad (solicitar a al área usuaria)
- El nombre del producto: "lenteja calidad 2 – superior"
- El grado de calidad: "grado 2 - superior";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de Productos importados, nombre o razón social, R.U.C. y dirección del importador;
- El contenido neto, en kilogramos;
- Fecha de vencimiento;
- El código o número del lote;
- Condiciones de conservación o almacenamiento;
- Número de autorización sanitaria de establecimiento de procesamiento primario emitida por el SENASA;
- Asimismo, llevará impreso el siguiente texto: "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA" – DISTRIBUCIÓN GRATUITA –PROHIBIDA SU VENTA".

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP 205.022:2014.

Ensayos

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.022:2014.

Transporte

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. NC004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.

Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG.



7.3. PRODUCTO: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR

La arveja partida calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

PRODUCTO: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR de 10kg y 1kg en la presentación, según el siguiente detalle:

Ítems	Características técnicas:	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad (Kg)
1	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR Peso 10kg Estructura del envase: Polipropileno Tejido Color: Transparente	Kg	16 bolsas de 10 kg x 2 entregas	160
2	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR Peso 1kg: Estructura del envase: Polietileno de baja densidad Color: Transparente	kg	26 bolsas de 1kg x 2 entregas	26
	Total	kg		186



Vida útil: fecha de vencimiento mínimo 10 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Atributos del bien: Según, ficha técnica aprobada por OSCE.

Rotulado:

El rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

- Logotipo de la entidad (solicitar a al área usuaria)
- El nombre del producto: "ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR"
- El grado de calidad: "grado 2 - superior";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de Productos importados, nombre o razón social, R.U.C. y dirección del importador;
- El contenido neto, en kilogramos;
- Fecha de vencimiento;
- El código o número del lote;
- Condiciones de conservación o almacenamiento;
- Número de autorización sanitaria de establecimiento de procesamiento primario emitida por el SENASA;
- Asimismo, llevará impreso el siguiente texto: "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA" - DISTRIBUCIÓN GRATUITA -PROHIBIDA SU VENTA".

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019)

Ensayos

Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019)

Transporte

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento: El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AGy sus modificatorias y complementarias.

Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG.

7.4. PRODUCTO: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

Características:

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).

PRODUCTO: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE de 1 Litro en la presentación, según el siguiente detalle:

Ítems	Características técnicas:	Unidad de Medida	Cantidad por entrega	Cantidad total
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE Peso 1 Litro Material del envase: Botella PET (Transparente e incoloro)- Polietileno Tereftalato Descripción del embalaje (envase secundario): Cajas de cartón corrugado por 12 botellas, resistente al apilado. Olor y sabor: Los característicos del producto designado, que deberá estar exento de olores y sabores extraños o rancios.	Litro	47	188
	Total	kg	47	188423

Vida útil: fecha de vencimiento mínimo 12 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Atributos del bien: Según, ficha técnica aprobada por OSCE

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:



- Logotipo de la entidad (solicitar a al área usuaria)
- Nombre del producto: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
- 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, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- contenido en litros, del producto envasado.
- Asimismo, llevará impreso el siguiente texto: "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA" – DISTRIBUCIÓN GRATUITA –PROHIBIDA SU VENTA".

Transporte

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

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma Codex Stan 19-1981 (2021).

Ensayos

Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma Codex Stan 19-1981 (2021)

Almacenamiento

Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA que aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano.

7.6. PRODUCTO: HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA

Características:

El huevo de gallina es el óvulo completamente evolucionado de la especie Gallus gallus, constituido por cascarrón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen

PRODUCTO: HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA de peso de bandeja de 10kg y 2kg en la presentación, según el siguiente detalle:

Ítems	Características técnicas:	Unidad de Medida	Cantidad por jaba / bandeja	Cantidad total (kg)
1	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA Peso 10kg Envase: Los envases deberán ser jabas, bandejas, estuches o cajas de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que: -Estén limpios y permitan mantener las características del alimento. -Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. -Faciliten la manipulación de los bienes para su utilización. Color: pardo Tamaño: Mediano (55,55 – 62,5 g)	Kg	16 bandejas x 10kg x 2 entregas	160
2	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA Peso 2kg Envase: Los envases deberán ser jabas, bandejas, estuches o cajas de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que: -Estén limpios y permitan mantener las características del alimento. -Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. -Faciliten la manipulación de los bienes para su utilización. Color: pardo Tamaño: Mediano (55,55 – 62,5 g)	kg	14 bandejas x 2kg x 2 entregas	28
	Total	kg		188

Vida útil: fecha de vencimiento mínimo 30 días posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Atributos del bien: Según, ficha técnica aprobada por OSCE

Rotulado:

El rotulado del huevo de gallina calidad primera debe cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según el numeral 9.2.1, de la NTP 011.219:2015:



- Logotipo de la entidad (solicitar a al área usuaria)
- Nombre del producto: "huevo de gallina calidad primera"
- Marca registrada o razón social y domicilio fiscal del productor o emparador
- Clasificación por peso y presentación;
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por SENASA;
- Fecha de caducidad
- Lote (puede ser la fecha del vencimiento);
- Contenido neto o número de unidades;
- Instrucciones para su conservación.
- Asimismo, llevará impreso el siguiente texto: "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA" – DISTRIBUCIÓN GRATUITA –PROHIBIDA SU VENTA".

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.219:2015

Ensayos

Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en los numerales 5.1, 5.2, 6.2 y 8 de la NTP 2011.219:2015.

Transporte

El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el Artículo 17 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.



Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene aprobadas mediante Resolución Directoral N 154-2011-AG.

7.7. PRODUCTO: FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL

Características:

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

PRODUCTO: FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL DE PESO de 170g. en la presentación, según el siguiente detalle:

Ítems	Características técnicas:	Unidad de Medida	Cantidad entrega	Cantidad total
1	FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL Peso: lata de 170g -Envase primario1: En lata de hojalata electrolítica con abre fácil, sin abolladuras. -El producto debe ser envasado cumpliendo con lo establecido en el artículo 99 de la Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y avícolas, aprobada mediante D.S. N° 040-2001 PE. -Envase secundario: Cajas de cartón corrugado de primer uso de 48 latas cada una.	Lata	547	1,094
	Total p	Lata	547	1,094



Vida útil: fecha de vencimiento mínimo 12 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Atributos del bien: Según, ficha técnica aprobada por OSCE.

Rotulado:

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en los numerales 6 de la norma NTPCODEX STAN 70:2019, 8.1 de la NTP 204.001:2019 y 5.2.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

- Logotipo de la entidad (solicitar a al área usuaria)
- Nombre comercial (filete de atún en aceite vegetal)
- Tipo de alimento
- Productor/fabricante
- Registro Sanitario
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Lote
- Asimismo, llevará impreso el siguiente texto: "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA" – DISTRIBUCIÓN GRATUITA –PROHIBIDA SU VENTA".

Envase

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir con lo establecido en los numerales 11.3 y 11.4 de la NTP 204.018:2015.

Envases de hojalata redondos en caja de cartón corrugado:

Envase	Peso Neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	N° de envases por caja
1/2 Lb Tuna tapa/abre fácil (170 g)	Mínimo 170 g	Mínimo 119	48

Hojalata de costura lateral electro soldada barnizada con barnices oleo-resinosos a los que se le adiciona pasta de óxido de zinc con tapa convencional y/o lamina TFS (cromada) con especificaciones técnicas del fabricante:

Característica del envase:

- Tipo de Lata : Latas de 1/2 Lb Tuna
- Compuesto hermético : 50-60 mg.
- Sellado hermético : a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementará el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es obligatoria.

- ✓ Todas las latas deben estar libres de defectos (rugas de nquid0, nincnazon, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.
- ✓ Las medidas de cierre deberán estar de acuerdo a 105 parametros normales de produCción
- ✓ NO se aceptarán producciones (lotes) cuyo defecto sea desprendimiento de barniz in terno
- ✓ Las cajas deberán ser tal que garanticen un aimacenamiento y transporte.
- ✓ En cada uno de los lados exteriores de la caja de cartón, deberá figurar impreso y de una manera legble el código de producción
- ✓ NO se aceptarán cajas de catón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

Empacado

Latas de 1/4 o 1/2 tuna en cajas de cartón corrugado de 48 latas cada una.

Importante

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



Tipo de envase	Presión de vacío (*)	
	Altura <= 2 000 m.s.n.mn y/o Temperatura < 28°C	Altura >2 000 m.s.n.m Y/o Temperatura > 28°C
Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg 78.2 mm HG	Incrementar al menos 0,5 pulgadas de Hg (12.7 mm de Hg)
Envase no redondo	Mínimo 1.6 pulgadas de Hg (40 mm Hg)	Incrementar al menos 0,5 pulgadas de Hg (12.7 mm de Hg)

Hg= Mercurio

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

La presión de vacío mínima será de 3 pulgadas de Hg. (76,2 mm Hg)

Muestreo

Segun lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204,018:2015 CONSERVA DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS Conserva de Caballa

Ensayos

Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.018:2015 CONSERVA DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de Caballa.

Transporte

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

Los productos pesqueros enlatados deben transportarse de acuerdo a lo señalado en el artículo 37 del Artículo N° 040-2001-PE, Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicolas

Almacenamiento

El almacenamiento de los alimentos, según el tipo de procesamiento, deberá cumplir con las siguientes directivas sectoriales:

Los productos pesqueros enlatados deben almacenarse de acuerdo a lo señalado en los artículos 36 y 37 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicolas".

CANTIDADES REQUERIDAS

GRUPO DE ALIMENTO	DESCRIPCIÓN	UM	Cantidad total
CEREAL	ARROZ PILADO SUPERIOR	KG	2,792
MENESTRA	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KG	186
	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KG	186
GRASA	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LT	188
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KG	186
	FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL X 170g	LATA	1,094

8. OTRAS OBLIGACIONES

- a) El producto que se entregara debe reunir las mismas características físicas y organolépticas propias de la variedad del producto ofertado y licitado.
- b) ES de mencionar que los establecimientos de los postores donde produzcan, comercialicen o almacenen los productos ofertados debe contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables. Buenas Prácticas de Manufactura-Higiénico Sanitario DS N°007-98 SA).
- c) La Municipalidad de Surquillo se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en las especificaciones técnicas del presente documento, las mismas que serán especificadas en un Acta que establezca la no conformidad de la entrega, la cual levará adjunta el acta de Rechazo emitido por el especialista de la Gerencia de Desarrollo Social Educación y Juventudes.
- d) Cuando se presente alguna observación sobre la calidad de los productos, se podrá solicitar un análisis bromatológico, fisicoquímico y/o microbiológico a una entidad o profesional especializado requiriendo el certificado respectivo o algún otro tipo de prueba, a cuenta de la Municipalidad de Surquillo, de resultar el producto observado con deficiencias de la calidad, se procede a lo establecido en el numeral 19. otras penalidades, del presente documento.
- e) La conformidad no invalida Cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por defectos o vicios ocultos, evidenciados después de la entrega / recepción, conforme al Código Civil y Código de Comercio, siendo factible de evaluaciones fitosanitarios y/o análisis bromatológico.



9. ACTIVIDADES

Para la presente adquisición previa a la distribución a los centros de atención establecidos en el numeral 13 Lugar de entrega, el proveedor deberá presentar el Certificado de calidad correspondiente al lote del producto entregado (el certificado deberá estar vigente a la fecha de presentación), para la verificación y emisión del informe técnico de verificación (acta de inspección) realizado por el especialista responsable del Programa de Complementación Alimentaria

El Control de Calidad será realizado por el responsable de la Gerencia de Desarrollo Social Educación y Juventudes, de acuerdo a la Directiva General N° 004-2010-MIMDES-PRONA-UGATSAN-"Normas y Procedimientos para el Control de Calidad de Productos Alimenticios en la Unidad Ejecutora 005-Programa Nacional de las Asistencia Alimentaria-PRONAA del Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social-MIMDES", el mismo que deberá cumplir con las especificaciones técnicas de las requerimientos técnicos del presente documento. El proveedor o representante podrá estar presente en el instante de la prueba de control de calidad. Si algunos alimentos son observados, en el momento de la recepción, se levantará el acta correspondiente y se precisará que deben

ser cambiados en un plazo no mayor de 24 horas de efectuada la observación. Vencido este plazo se computarán penalidades por mora en la entrega.

10. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DEL POSTOR

El proveedor deberá contar con todos los documentos especificados en el numeral 9. Descripción del Objeto, las mismas que establecen las fichas técnicas aprobadas por el OSCE.

Toda la documentación solicitada se deberá mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la Municipalidad.

EL PROVEEDOR DEBERÁ PRESENTAR

PRODUCTO: ARROZ PILADO SUPERIOR, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE.

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por 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 DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación de 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 y sus modificatorias.
- La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA"
- Copia del Certificado de Servicio de Saneamiento Ambiental (con una antigüedad no mayor a tres meses a partir de la fecha del servicio), de acuerdo a lo establecido en el Decreto Supremo N° 022-2001-SA Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales Industriales y de Servicio" y Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanque y donde certifique haber realizado los siguientes tratamientos:
 - Desinsectación (obligatorio)
 - Desinfección (obligatorio)
 - Desratización (obligatorio)
- En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso de que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos por adquirir hayan sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar la inocuidad de los productos objeto de adquisición.



Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda disposición complementaria final y la primera y segunda disposición complementaria transitoria del DL N°1290.

CERTIFICACIÓN PARA SER PRESENTADO EN LA ETAPA CONTRACTUAL

- Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral 2.1 características del bien - Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Laboratory Accreditation Cooperation (LAC) o del International Accreditation Forum (IAF) respectivamente.

- En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 características del bien Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

PARA LOS PRODUCTOS: LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR, ARVEJA PARTIDA - CALIDAD 2 - SUPERIOR

- 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 DS N°004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.
- Copia del Certificado de Servicio de Saneamiento Ambiental (con una antigüedad no mayor a tres meses a partir de la fecha del servicio), de acuerdo a lo establecido en el Decreto Supremo N° 022- 2001-SA "Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales Industriales y de Servicio" y Resolución Ministerial N 449-2001-SA/DM "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanque y donde certifique haber realizado los siguientes tratamientos:

Desinsectación (obligatorio)

Desinfección (obligatorio)

Desratización (obligatorio)

- En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos por adquirir hayan sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar la inocuidad de los productos



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.

Observación:

A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (liofilización, secado por aire caliente, atomización, etc.) donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a DIGESA.

A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (secado salado, deshidratación osmótica, etc) donde no se requiera necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. 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.

CERTIFICACIONES PARA SER PRESENTADO EN LA ETAPA CONTRACTUAL

- Un "Certificado de inspección con el símbolo de acreditación que confirme que el bien entregado Cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral 2.1 Características del bien- Calidad de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país Cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del Inter American Accreditation Cooperation (AAC) o del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
- En caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los Certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos por adquirir hayan sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar la inocuidad de los productos objetos de

PARA EL PRODUCTO HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA

- 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 DS N°004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.
- Caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los Certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos por adquirir hayan sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar la inocuidad de los productos objeto de adquisición.

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.

- Es de mencionar que los establecimientos de los postores donde produzcan comercialicen o almacenen los productos ofertados debe contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables (higiénico sanitario, Buenas prácticas de manufactura de acuerdo a lo establecido en la ficha técnica de documento de información complementaria aprobado. (R.D 154-2011 AG y R.MN°066-2015/MINSA que aprueba la NTS N°114-MINSA/DIGESA-V.01) (Estos documentos se deben presentar para todos los productos de manera obligatoria)

PRODUCTO: FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL

- Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera-SANIPES, según el D.S. N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del D.S. 040-2010- PE y sus modificatorias.
- En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N 012- 2013- PRODUCE, en cumplimiento del D.S 040-2001-PE y sus modificatorias.
- Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N°012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.



CERTIFICACIÓN PARA SER PRESENTADO EN LA ETAPA CONTRACTUAL

- Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral 2.1 "características del bien - Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Laboratory Accreditation Cooperation (LAC) o del International Accreditation Forum (IAF) respectivamente.
- En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 características del bien Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

11. PLAZO DE ENTREGA

La entrega de los alimentos se realizará al día siguiente de firmar el contrato, en el horario de lunes a viernes de 9:00am a 5:00pm, después de ese tiempo se considerará 1 de penalidad, las demás entregas se realizarán según solicitud del área usuaria, de acuerdo a su stock necesidad y espacio de almacén.

12. LUGAR DE ENTREGA

Los insumos alimentarios serán entregados en el almacén de alimentos del Programa de Complementación Alimentaria de la Subgerencia del Programa Vaso de Leche, donde se realizará el control de calidad correspondiente y se verificara el cumplimiento certificaciones presentadas.

ALMACÉN DE ALIMENTOS	DIRECCIÓN
Almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Sub	Complejo Deportivo Paul Harris Ex Morococha; Calle Portocarrero cuadra 01 S/N

La seguridad del transporte de los alimentos será única responsabilidad de la empresa proveedora.

13. PRESTACIONES ACCESORIAS

No aplica para la presente adquisición

14. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS

No aplica para la presente adquisición

15. REAJUSTES

No aplica para la presente adquisición

16. GARANTIAS

Se solicitara para la presente adquisición una garantía comercial de un(01) año para los insumos entregados por defectos de fabricación y/o calidad y/o inocuidad, contados a partir de la fecha en que se otorga la conformidad de recepción de los bienes.

17. VICIOS OCULTOS

La responsabilidad del contratista para el caso de la presente adquisición de alimentos para el PANTBC será como mínimo de 1 año o el tiempo de vida del producto

18. OTRAS PENALIDADES

Artículo 162. Penalidad por mora en la ejecución de la prestación

162.1. 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. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria= 0.10 x monto vigente F x plazo vigente en días

Donde F tiene los siguientes valores:

- a) Para plazos menores o iguales a Sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: F 0.40.
- b) Para plazos mayores a sesenta (60) días: b.1) Para bienes, servicios en general y consultorías. F=0.25 b.2) Para obras: F 0.15

Artículo 163. Otras penalidades

Los documentos del procedimiento de selección pueden establecer penalidades distintas a la mencionadas en el artículo 162, siempre y cuando sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. Para estos efectos, incluyen los supuestos de aplicación de penalidad, distintas al retraso o mora, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar.

19. CONFORMIDAD

Para la presente adquisición la Gerencia de Desarrollo Social Educación y Juventudes otorgará la conformidad de recepción, contando previamente con el informe técnico de verificación (Acta de verificación) emitido por el especialista responsable del PANTBC.



20. FORMA DE PAGO

De acuerdo con el artículo 171 del Reglamento, para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad deberá contar con la siguiente documentación



- ✓ Recepción y conformidad de la Gerencia de Desarrollo Social, Educación y Juventudes.
- ✓ Informe técnico de verificación (acta de verificación) emitido por el especialista del programa PANTBC
- ✓ Factura y guías debidamente firmadas
- ✓ Copia de los Certificados de Conformidad (los cuales deberán guardar total correspondencia con el Numeral II CARACTERISTICAS DEL BIEN A ADQUIRIR, certificaciones ente otros certificados solicitados en el presente documento.
- ✓ Pecosca emitida por encargado del almacén central de la Municipalidad.

21. CRONOGRAMA DE ENTREGA DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA -PCA 2023

GRUPO DE ALIMENTO	DESCRIPCIÓN	UM	Entrega 1	Entrega 2	Entrega 3	Entrega 4	Cantidad total
CEREAL	ARROZ PILADO SUPERIOR	KG	698	698	698	698	2,792
MENESTRA	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KG	93		93		186
	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KG		93		93	186
GRASA	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LT	47	47	47	47	188
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KG	93		93		186
	FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL X 170g	LATA		547		547	1,094



ITEM II PANTBC:

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de alimentos que conforman la canasta alimentaria para el Programa de Complementación alimentaria – PCA en atención a la modalidad PANTBC de la Municipalidad Distrital de Surquillo.

2. FINALIDAD PÚBLICA

La adquisición de los alimentos va a permitir brindar a los usuarios una canasta de alimentos en crudo, que constituye un complemento alimentario que contribuye a mejorar su estado nutricional y recuperación integral. El Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia (PANTBC) se ejecuta a través de los centros de salud del Ministerio de Salud (MINSA).

3. OBJETO GENERAL Y ESPECIFICOS

3.1. OBJETIVO GENERAL

Adquirir insumos alimentarios para el Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia (PANTBC), cumpliendo con el requerimiento nutricional correspondiente de la ración alimentaria de la persona afectado por tuberculosis y sus contactos intradomiciliarios, establecido según normativa vigente, para la atención inmediata de los usuarios del Programa PANTBC del distrito de Surquillo.

3.2. OBJETIVO ESPECIFICOS



- Contribuir a mejorar el estado nutricional y recuperación integral de las personas afectadas por tuberculosis que recibe tratamiento del Estado a través de los Establecimientos de Salud del distrito.
- Brindar una canasta de alimentos de alimentos a la población beneficiaria del Programa.
- Contribuir a cubrir los requerimientos nutricionales calórico – proteico al mes, de la persona afectada con tuberculosis y sus contactos intradomiciliarios.

4. DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS

Se requiere suministrar los siguientes grupos de alimentos para la ejecución del Programa PANTBC, por ello se requiere:

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	Cantidad	Unidad de Medida
PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA X 170g	5,100	Lata
CEREAL	ARROZ PILADO SUPERIOR	5,100	Kilos
	MAÍZ CANCHERO HUANCAVELICANO DE CATEGORÍA PRIMERA	1,700	Kilos
	QUINUA GRADO 1	680	Kilos
MENESTRA	LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR	850	Kilos
	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	850	Kilos
TUBÉRCULO	PAPA SECA	1,360	Kilos
GRASA	ACEITE VEGETAL COSMETIBLE	1,360	Kilos
AZUCARES	AZÚCAR RUBIA DOMESTICA	1,700	Kilos

5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Contratación directa

6. NORMAS OBLIGATORIAS Y/O VOLUNTARIAS

- ✓ La presente adquisición deberá guardar total correspondencia con las siguientes normas:

- ✓ Ley N°26842, Ley General de Salud.
- ✓ Ley Ne 27972, Ley Orgánica de Municipalidades y sus modificatorias.
- ✓ Decreto legislativo N°1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud.
- ✓ Decreto Supremo N°034-2002-PCM, que fusionó diversos programas de apoyo alimentario y nutricional bajo la administración del PRDNAA.
- ✓ Decreto Supremo N°001-2003-SA, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del instituto Nacional de Salud.
- ✓ Decreto Supremo N°021-2006-PCM, que aprueba el Plan Anual de Transferencia de Competencias Sectoriales a los Gobiernos Regionales y Locales del año 2006.
- ✓ Decreto Supremo N°010-2010-SA, que aprueba el Plan Estratégico Multisectorial de la Respuesta Nacional a la Tuberculosis en el Perú 2010- 2D19.
- ✓ Resolución Ministerial N°604-2004-MNDES que aprueba la Directiva N°023-2004, Lineamientos para la gestión descentralizada de los Programas sociales transferidos a los 5 gobiernos locales.
- ✓ Resolución Ministerial N°383-2D06/MINSA Que aprueba la Norma Técnica de Salud para el Control de la Tuberculosis.
- ✓ Resolución Ministerial N°528-2011/MINSA, que aprueba las "Normas para la elaboración de documentos normativos del Ministerio de Salud"
- ✓ Resolución Ministerial N°525-2012/MINSA, que aprueba la reestructuración de las Estrategias Sanitarias Nacionales del Ministerio de Salud.
- ✓ Resolución Ministerial N°036-2012/MIDIS, que aprueba El Módulo de Convenio a celebrarse entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social -MIDIS y las Municipalidades provinciales o distritales para la gestión del Programa de Complementación Alimentaria-PCA
- ✓ Resolución Ministerial N°716-2013/MINSA, que aprueba la NTS N°104 MINSA/DGSP-V.01, Norma Técnica de Salud para la Atención integral de las Personas afectadas por Tuberculosis.

7. DESCRIPCIÓN DEL BIEN

7.1. FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA



El filete de caballa es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA de 170g. en la presentación, según el siguiente detalle:

Ítems	Características técnicas:	Unidad de Medida	Cantidad por entrega	Cantidad total
1	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA. Peso: lata de 170g -Envase primario I: En lata de hojalata electrolítica con abre fácil, sin abolladuras. -El producto debe ser envasado cumpliendo con lo establecido en el artículo 99 de la Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y avícolas, aprobada mediante D.S. N°040-2001 PE. -Envase secundario: Cajas de cartón corrugado de primer uso de 48 latas cada una.	Lata	1,275	5,100
	Total	Lata	1,275	5,100

Vida útil: fecha de vencimiento mínimo 12 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Atributos del bien: Según, ficha técnica aprobada por OSCE

Rotulado:

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en los numerales 6 de la norma NTPCODEX STAN 70:2019, 8.1 de la NTP 204.001:2019 y 5.2.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

- Logotipo de la entidad (solicitar a al área usuaria)
- Nombre comercial
- Tipo de alimento
- Productor/fabricante
- Registro Sanitario

- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Lote
- Asimismo, llevará impreso el siguiente texto: "PROGRAMA PANTBC" – DISTRIBUCIÓN GRATUITA –PROHIBIDA SU VENTA".

Envase

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir con lo establecido en los numerales 11.3 y 11.4 de la NTP 204.018:2015.

Envases de hojalata redondos en la caja de cartón corrugado:

Envase	Peso Neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	N° de envases por caja
1/2 Lb Tuna tapa/abre fácil (170 g)	Mínimo 170 g	Mínimo 119	48

Hojalata de costura lateral electrosoldada barnizada con barnices oleo-resinosos a los que se le adiciona pasta de óxido de zinc con tapa convencional y/o lamina TFS (cromada) con especificaciones técnicas del fabricante:

Característica del envase:

- Tipo de Lata : Latas de 1/2 lb Tuna abre fácil
- Compuesto hermético : 50-60 mg.
- Sellado hermético : a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementara el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es obligatoria.



- ✓ Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.
- ✓ Las medidas de cierre deberán estar de acuerdo a los parámetros normales de producción
- ✓ NO se aceptarán producciones (lotes) cuyo defecto sea desprendimiento de barniz interno.
- ✓ Las cajas deberán ser tal que garanticen un almacenamiento y transporte.
- ✓ En cada uno de los lados exteriores de la caja de cartón, deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción
- ✓ NO se aceptarán cajas de catón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

Empacado: Latas de 1/4 o 1/2 tuna en cajas de cartón corrugado de 48 latas cada una.

Importante

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

Tipo de envase	Presión de vacío (*)	
	Altura <= 2 000 m.s.n.mn y/o Temperatura < 28°C	Altura >2 000 m.s.n.m y/o Temperatura > 28°C
Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (78.2 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12.7 mm de Hg)
Envase no redondo	Mínimo 1.6 pulgadas de Hg (40 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12.7 mm de Hg)

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

La presión de vacío mínima será de 3 pulgadas de Hg. (76,2 mm Hg)

Muestreo

según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204,018:2015 CONSERVA DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS Conserva de Caballa

Ensayos

Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.018:2015 CONSERVA DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de Caballa.

Transporte

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

Los productos pesqueros enlatados deben transportarse de acuerdo a lo señalado en el artículo 37 del Artículo N° 040-2001-PE, Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y acuícolas.

Almacenamiento

El almacenamiento de los alimentos, según el tipo de procesamiento, deberá cumplir con las siguientes directivas sectoriales:



Los productos pesqueros enlatados deben almacenarse de acuerdo a lo señalado en los artículos 36 y 37 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y acuícolas".

7.2. ARROZ PILADO SUPERIOR

El arroz pilado superior, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2021.

PRODUCTO: ARROZ PILADO SUPERIOR DE PESO DE 15kg en la presentación, según el siguiente detalle:

Ítems	Características técnicas:	Unidad de Medida	Cantidad por entrega	Cantidad total
1	ARROZ PILADO SUPERIOR Peso 15kg Estructura del envase: Polipropileno Tejido Color: Transparente Clase de arroz requerido: según lo establecido en la Ficha Técnica se requiere <u>Arroz pilado superior mediano.</u>	Kg	1,275	5,100
	Total	kg	1,275	5,100

Vida útil: fecha de vencimiento mínimo 12 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Atributos del bien: Según, ficha técnica aprobada por OSCE

Rotulado:

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, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:



- Logotipo de la entidad (solicitar a al área usuaria)
- Nombre comercial (arroz pilado superior);
- Tipo de arroz (arroz pilado)
- Productor/fabricante
- Grado del arroz
- País de origen.
- Registro Sanitario
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Lote
- Asimismo, llevará impreso el siguiente texto: "PROGRAMA PANTBC" – DISTRIBUCIÓN GRATUITA – PROHIBIDA SU VENTA".

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.011:2021

Ensayos

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.011:2021.

Transporte

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo I| "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.

Almacenamiento

El almacenamiento de los alimentos, según el tipo de procesamiento, deberá cumplir con las siguientes directivas sectoriales:

Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en la Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA que aprueba la NTS N°114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".

7.3. MAÍZ CANCHERO HUANCAVELICANO DE CATEGORÍA PRIMERA

El maíz amiláceo es el grano que pertenece al tipo de maíz harinoso, blando, suave; puede ser de color variado, y está comprendido en la especie *Zea mays* L. var. Amilácea. El maíz del grupo comercial canchero, clasificado así de acuerdo a la textura del grano, se caracteriza por tener embrión grande y presentar una diversidad de colores (según la raza o variedad), sus granos son suaves de forma alargada y 100% harinosos.

MAIZ CANCHERO HUANCAVELICANO DE CATEGORÍA PRIMERA de peso de 5kg en la presentación, según el siguiente detalle:

Ítems	Características técnicas:	Unidad de Medida	Cantidad por entrega	Cantidad Total
1	MAIZ CANCHERO HUANCAVELICANO DE CATEGORÍA PRIMERA Peso 5kg Estructura del envase: bolsa de polipropileno de baja densidad Color: transparente	Kg	425	1,700
	Total	kg	425	1,700

Vida útil: fecha de vencimiento mínimo 12 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Atributos del bien: Según, ficha técnica aprobada por OSCE

Rotulado:

El rotulado del maíz canchero huancavelicano de categoría primera debe especificar lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019):

- nombre del producto;
- nombre del cultivar;
- categoría de calidad

Además de lo antes mencionado, el rotulado debe incluir lo siguiente:

- nombre y dirección del productor, envasador o comercializador;
- número de lote;
- fecha de envasado
- fecha de vencimiento;
- contenido neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.



Asimismo, considerar:

- Logotipo de la entidad (solicitarla al área usuaria)
- Asimismo, llevará impreso el siguiente texto: "PROGRAMA PANTBC" – DISTRIBUCIÓN GRATUITA – PROHIBIDA SU VENTA".

Muestreo

Según lo indicado en la NTP 205.084.2020

Ensayos

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.084.2020

Transporte

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo I | "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.

7.4. QUINUA GRADO 1

Quinua procesada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie *Chenopodium quinoa Willd.*) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

QUINUA GRADO 1 de peso de 2kg en la presentación, según el siguiente detalle:

Ítems	Características técnicas:	Unidad de Medida	Cantidad por entrega	Cantidad total
1	QUINUA GRADO 1 Peso 2kg Estructura del envase: bolsa de polietileno de baja densidad Color: transparente <u>Tamaño del grano: Grandes</u>	Kg	170	680
	Total	kg	170	680

Vida útil: fecha de vencimiento mínimo 12 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Atributos del bien: Según, ficha técnica aprobada por OSCE

Rotulado:

Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, el rotulado debe contener lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.062:2021:

- nombre del producto;
- nombre y dirección del productor, envasador o comercializador;
- clasificación, tamaño y grado;
- peso neto;
- número de lote.

Adicionalmente, si el producto corresponde que sea controlado por la DIGESA, 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.

Si el producto corresponde que sea controlado por el SENASA, debe presentar, además, la siguiente información:

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.



Asimismo, considerar:

- Logotipo de la entidad (solicitar a al área usuaria)
- fecha de envasado
- fecha de vencimiento;
- Asimismo, llevará impreso el siguiente texto: "PROGRAMA PANTBC" – DISTRIBUCIÓN GRATUITA –PROHIBIDA SU VENTA".

Muestreo

Según lo indicado en la NTP 205.062:2021

Ensayos

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.062:2021

Transporte

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo I| "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.

7.5. LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR

La lenteja calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR de 5kg en la presentación, según el siguiente detalle:

Ítems	Características técnicas:	Unidad de Medida	Cantidad por entrega	Cantidad total
1	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR Peso 5kg Estructura del envase: bolsa de polietileno de baja densidad Color: Transparente El calibre de la lenteja calidad 2 - superior requerida, es de acuerdo a lo establecido en la Ficha Técnica, Lenteja calidad 2 - superior de calibre (tamaño) 2.	Kg	425	850
	Total	kg	425	850

Vida útil: fecha de vencimiento mínimo 10 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Atributos del bien: Según, ficha técnica aprobada por OSCE

Rotulado:

El rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):



- Logotipo de la entidad (solicitar a al área usuaria)
- El nombre del producto: "lenteja calidad 2 - superior"
- El grado de calidad: "grado 2 - superior";
 - nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de Productos importados, nombre o razón social, R.U.C. y dirección del importador;
- El contenido neto, en kilogramos;
- Fecha de vencimiento;
- El código o número del lote;
- Condiciones de conservación o almacenamiento;
- Número de autorización sanitaria de establecimiento de procesamiento primario emitida por el SENASA;
- Asimismo, llevará impreso el siguiente texto: "PROGRAMA PANTBC" - DISTRIBUCIÓN GRATUITA -PROHIBIDA SU VENTA".

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP 205.022:2014.

Ensayos

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.022:2014.

Transporte

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

El transporte del alimento de procesamiento primario debe Cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. NC004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.

Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG.

7.6. ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR

La arveja partida calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR de 5kg en la presentación, según el siguiente detalle:

Ítems	Características técnicas:	Unidad de Medida	Cantidad por ENTREGA	Cantidad TOTAL
1	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR Peso 5kg Estructura del envase: bolsa de polietileno de baja densidad Color: Transparente	Kg	425	850
	Total	kg	425	850

Vida útil: fecha de vencimiento mínimo 10 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Atributos del bien: Según, ficha técnica aprobada por OSCE.

Rotulado:

El rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

- Logotipo de la entidad (solicitar a al área usuaria)
- El nombre del producto: "ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR"
- El grado de calidad: "grado 2 - superior";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de Productos importados, nombre o razón social, R.U.C. y dirección del importador;
- El contenido neto, en kilogramos;
- Fecha de vencimiento;
- El código o número del lote;
- Condiciones de conservación o almacenamiento;
- Número de autorización sanitaria de establecimiento de procesamiento primario emitida por el SENASA;
- Asimismo, llevará impreso el siguiente texto: "PROGRAMA PANTBC - DISTRIBUCIÓN GRATUITA -PROHIBIDA SU VENTA".



Muestreo

Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019)

Ensayos

Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019)

Transporte

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento: El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene aprobadas mediante Resolución Directoral N°154-2011-AGSENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N°004-2011-AGy sus modificatorias y complementarias.

Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N°154-2011-AG.

7.7. PAPA SECA

Cortes de los tubérculos de papa lavada, cocinada, pelada, cortada y secada. Los cortes provendrán de tubérculos cosechados que deben ser previamente seleccionados, lavados, pelados, cocinados, cortados, secados y luego dispuestos en envases nuevos.

PAPA SECA de peso de 4kg en la presentación, según el siguiente detalle:

Ítems	Características técnicas:	Unidad de Medida	Cantidad por ENTREGA	Cantidad TOTAL
1	PAPA SECA Peso 4kg Estructura del envase: bolsa de polietileno de baja densidad Color: transparente	Kg	340	1,360
Total		kg	340	1,360

Vida útil: fecha de vencimiento mínimo 12 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Atributos del bien: Según, ficha técnica aprobada por OSCE.

Rotulado:

El rotulado de los envases de papa seca debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la norma Codex CXS 1- 1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y además contener la siguiente información, según el numeral 7.2 de la NTP 011.802:2017:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes en la elaboración del producto;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- país de origen;
- contenido neto.



Además, se debe considerar:

- Logotipo de la entidad (solicitar a al área usuaria)
- Asimismo, llevará impreso el siguiente texto: "PROGRAMA PANTBC" – DISTRIBUCIÓN GRATUITA –PROHIBIDA SU VENTA".

Muestreo

Según lo indicado en la NTP 011.802:2017

Ensayos

Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 011.802:2017

Transporte

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento: El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene aprobadas mediante Resolución Directoral N°154-2011-AGSENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N°004-2011-AGy sus modificatorias y complementarias.

Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N°154-2011-AG.

7.8. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

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).

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE de 1 Litro en la presentación, según el siguiente detalle:

Ítems	Características técnicas	Unidad de Medida	Cantidad por ENTREGA	Cantidad TOTAL
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE Peso 1 Litro Material del envase: Botella PET - Polietileno Tereftalato Descripción del embalaje (envase secundario): Cajas de cartón corrugado por 12 botellas, resistente al apilado. Olor y sabor: Los característicos del producto designado, que deberá estar exento de olores y sabores extraños o rancios.	Litro	340	1,360
	Total	kg	340	1,360

Vida útil: fecha de vencimiento mínimo 12 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Atributos del bien: Según, ficha técnica aprobada por OSCE

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:



- Logotipo de la entidad (solicitar a al área usuaria)
- Nombre del producto: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
- 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, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- contenido en litros, del producto envasado.
- Asimismo, llevará impreso el siguiente texto: "PROGRAMA PANTBC – DISTRIBUCIÓN GRATUITA – PROHIBIDA SU VENTA".

Transporte

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

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma Codex Stan 19-1981 (2021).

Ensayos

Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma Codex Stan 19-1981 (2021)

Almacenamiento

Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA que aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano.

7.9. AZÚCAR RUBIA DOMESTICA

Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (Saccharum sp), mediante procedimientos apropiados, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre.

AZUCAR RUBIA DOMESTICA DE 5kg en la presentación, según el siguiente detalle:

Ítems	Características técnicas:	Unidad de Medida	Cantidad por ENTREGA	Cantidad TOTAL
1	AZÚCAR RUBIA DOMESTICA Peso 5kg Estructura del envase: bolsa de polietileno de baja densidad Color: Transparente	Kg	425	1,700
	Total	kg	425	1,700

Vida útil: fecha de vencimiento mínimo 12 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Atributos del bien: Según, ficha técnica aprobada por OSCE

Rotulado:

El rotulado de la Azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo indicado 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, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición:

- 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;
- forma en que se presenta, por ejemplo: granulado;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.
- Logotipo de la entidad (solicitar a área usuaria)
- Asimismo, llevará impreso el siguiente texto: "PROGRAMA PANTBC" – DISTRIBUCIÓN GRATUITA –PROHIBIDA SU VENTA".



El envase será: bolsas de polietileno de baja densidad de primer uso, y deberán estar:

- Limpios y que permitan mantener las características del alimento
- Deben estar bien sellados.
- Sean residentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Faciliten los muestreos o inspecciones

Transporte

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

Muestreo

Según lo indicado en la NTP 207.007:2015

Ensayos

Según lo indicado en la NTP 207.007:2015

Almacenamiento

Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA que aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano.

CANTIDADES REQUERIDAS

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	Cantidad	Unidad de Medida
PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA X 170g	5,100	Lata
CEREAL	ARROZ PILADO SUPERIOR	3,825	Kilos
	MAÍZ CANCHERO HUANCAVELICANO DE CATEGORÍA PRIMERA	1,700	Kilos
	QUINUA GRADO 1	680	Kilos
MENESTRA	LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR	850	Kilos
	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	850	Kilos
TUBÉRCULO	PAPA SECA	1,360	Kilos
GRASA	ACEITE VEGETAL COSMETIBLE	1,360	Kilos
AZUCARES	AZÚCAR RUBIA DOMESTICA	1,700	Kilos

8. OTRAS OBLIGACIONES

- a) El producto que se entregara debe reunir las mismas características físicas y organolépticas propias de la variedad del producto ofertado y licitado.
- b) ES de mencionar que los establecimientos de los postores donde produzcan, comercialicen o almacenen los productos ofertados debe contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables.
- c) La Municipalidad de Surquillo se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en las especificaciones técnicas del presente documento, las mismas que serán especificadas en un Acta que establezca la no conformidad de la entrega, la cual llevará adjunta el acta de Rechazo emitido por el especialista de la Gerencia de Desarrollo Social Educación y Juventudes.
- d) Cuando se presente alguna observación sobre la calidad de los productos, se podrá solicitar un análisis bromatológico, fisicoquímico y/o microbiológico a una entidad o profesional especializado requiriendo el certificado respectivo o algún otro tipo de prueba, a cuenta de la Municipalidad de Surquillo, de resultar el producto observado con deficiencias de la calidad, se procede a lo establecido en el numeral 19. otras penalidades, del presente documento.
- e) La conformidad no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por defectos o vicios ocultos, evidenciados después de la entrega / recepción, conforme al Código Civil y Código de Comercio, siendo factible de evaluaciones fitosanitarios y/o análisis bromatológico.



9. ACTIVIDADES

Para la presente adquisición previa a la distribución a los centros de atención o ingreso al almacén, establecidos en el numeral 13 Lugar de entrega, el proveedor deberá presentar el Certificado de calidad correspondiente al lote del producto entregado (el certificado deberá estar vigente a la fecha de presentación), para la verificación y emisión del informe técnico de verificación (acta de inspección) realizado por el especialista responsable del Programa de Complementación Alimentaria PANTBC.

El Control de Calidad será realizado por el responsable de la Gerencia de Desarrollo Social Educación y Juventudes, de acuerdo a la Directiva General N° 004-2010-MIMDES-PRONA-UGATSAN-"Normas y Procedimientos para el Control de Calidad de Productos Alimenticios en la Unidad Ejecutora 005-Programa Nacional de las Asistencia Alimentaria-PRONAA del Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social-MIMDES", el mismo que deberá cumplir con las especificaciones técnicas de las requerimientos técnicos del presente documento. El proveedor o representante podrá estar presente en el instante de la prueba de control de calidad.

Si algunos alimentos son observados, en el momento de la recepción, se levantará el acta correspondiente y se precisará que deben ser cambiados en un plazo no mayor de 24 horas de efectuada la observación. Vencido este plazo se computarán penalidades por mora en la entrega.

10. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DEL POSTOR

El proveedor deberá contar con todos los documentos especificados en el numeral 7. Descripción del Objeto, las mismas que establecen las fichas técnicas aprobadas por el OSCE.

Toda la documentación solicitada se deberá mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la Municipalidad.

EL PROVEEDOR DEBERÁ PRESENTAR

PARA LOS PRODUCTOS: ARROZ PILADO SUPERIOR, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, AZUCAR RUBIA DOMESTICA, PAPA SECA Y QUINUA GRADO 1

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por 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 DIGESA, según Resolución Ministerial N°449-2006-MINSA. 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 y sus modificatorias.

Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda disposición complementaria final y la primera y segunda disposición complementaria transitoria del DL N°1290.

PARA LOS PRODUCTOS: LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR, ARVEJA PARTIDA - CALIDAD 2 - SUPERIOR Y MAIZ CANCHERO HUANCAVELICANO DE CATEGORIA PRIMERA

- 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 DS N°004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.

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.

DEL PRODUCTO: FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD

- Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera-SANIPES, según el D.S. N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del D.S. 040-2010- PE y sus modificatorias.
- En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N 012- 2013- PRODUCE, en cumplimiento del D.S 040-2001-PE y sus modificatorias.
- Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N°012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.



11. CERTIFICACIÓN PARA PRESENTAR EN LA ETAPA CONTRACTUAL:

- Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral 2.1 "características del bien - Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Laboratory Accreditation Cooperation (LAC) o del International Accreditation Forum (IAF) respectivamente.
- En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme

que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 características del bien Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

12. PLAZO DE ENTREGA

La entrega de los alimentos se realizará al día siguiente de firmar el contrato, en el horario de lunes a viernes de 9:00am a 5:00pm, después de ese tiempo se considerará 1 de penalidad, las demás entregas se realizaran según solicitud del área usuaria, de acuerdo a su stock necesidad y espacio de almacén.

13. LUGAR DE ENTREGA

Los insumos alimentarios serán entregados en el almacén de alimentos del Programa de Complementación Alimentaria de la Subgerencia del Programa Vaso de Leche, donde se realizará el control de calidad correspondiente y se verificara el cumplimiento certificaciones presentadas.

ALMACÉN DE ALIMENTOS	DIRECCIÓN
Almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Sub	Complejo Deportivo Paul Harris Ex Morococha; Calle Portocarrero cuadra 01 S/N

La seguridad del transporte de los alimentos será única responsabilidad de la empresa proveedora.

14. PRESTACIONES ACCESORIAS

No aplica para la presente adquisición

15. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS

No aplica para la presente adquisición

16. REAJUSTES

No aplica para la presente adquisición

17. GARANTIAS

Se solicitara para la presente adquisición una garantía comercial de un(01) año para los insumos entregados por defectos de fabricación y/o calidad y/o inocuidad, contados a partir de la fecha en que se otorga la conformidad de recepción de los bienes.

18. VICIOS OCULTOS

La responsabilidad del contratista para el caso de la presente adquisición de alimentos para el PANTBC será como mínimo de 1 año o el tiempo de vida del producto

19. OTRAS PENALIDADES

Artículo 162. Penalidad por mora en la ejecución de la prestación

162.1. 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. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria= 0.10 x monto vigente F x plazo vigente en días

Donde F tiene los siguientes valores:

- a) Para plazos menores o iguales a Sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: F 0.40.
- b) Para plazos mayores a sesenta (60) días: b.1) Para bienes, servicios en general y consultorías. F=0.25 b.2) Para obras: F 0.15

Artículo 163. Otras penalidades

Los documentos del procedimiento de selección pueden establecer penalidades distintas a la mencionadas en el artículo 162, siempre y cuando sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. Para estos efectos, incluyen los supuestos de aplicación de penalidad, distintas al retraso o mora, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar.

20. CONFORMIDAD

Para la presente adquisición la Gerencia de Desarrollo Social Educación y Juventudes otorgará la conformidad de recepción, contando previamente con el informe técnico de verificación (Acta de verificación) emitido por el especialista responsable del PANTBC.

21. FORMA DE PAGO

De acuerdo con el artículo 171 del Reglamento, para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad deberá contar con la siguiente documentación

- ✓ Recepción y conformidad de la Gerencia de Desarrollo Social, Educación y Juventudes.
- ✓ Informe técnico de verificación (acta de verificación) emitido por el especialista del programa PANTBC
- ✓ Factura y guías debidamente firmadas
- ✓ Copia de los Certificados de Conformidad (los cuales deberán guardar total correspondencia con el Numeral II CARACTERISTICAS DEL BIEN A ADQUIRIR, certificaciones ente otros certificados solicitados en el presente documento.
- ✓ Pecosca emitida por encargado del almacén central de la Municipalidad.



22. CRONOGRAMA DE ENTREGA DEL PROGRAMA PANTBC 2023

GRUPO DE ALIMENTOS	DESCRIPCION	UNI.MED.	ENTREGA 1	ENTREGA 2	ENTREGA 3	ENTREGA 4	cantidad total
PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA POR 170g	LATA	1,275	1,275	1,275	1,275	5,100
CEREAL	ARROZ PILADO SUPERIOR	KG	1,275	1,275	1,275	1,275	5,100
	MAÍZ CANCHERO HUANCVELICANO DE CATEGORÍA PRIMERA	KG	425	425	425	425	1,700
	QUINUA GRADO 1	KG	170	170	170	170	680
MENESTRA	LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR	KG	425		425		850
	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR	KG		425		425	850
TUBÉRCULO	PAPA SECA	KG	340	340	340	340	1,360
GRASA	ACEITE VEGETAL COSMETIBLE	LT	340	340	340	340	1,360
AZÚCAR	AZÚCAR RUBIA DOMESTICA	UN	425	425	425	425	1,700

Nota: Las cantidades de este cuadro son referenciales, la cantidad exacta será coordinada entre el proveedor y el área usuaria 1 o 2 días antes de la entrega.



ITEM III: LECHE EVAPORADA X 410 GRAMOS PARA EL PANTBC:**1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

Adquisición de LECHE EVAPORADA ENTERA x 410g para el Programa PANTBC de la Municipalidad Distrital de Surquillo.

2. FINALIDAD PÚBLICA

La adquisición del presente bien va a permitir coadyuvar al cumplimiento de los objetivos establecidos por la Gerencia del Desarrollo Social, Educación y Juventudes y lograr proporcionar a los usuarios una canasta de alimentos en crudo, que constituye un complemento alimentario que contribuye con su recuperación integral, se ejecuta a través de los Centros de Salud del Ministerio de Salud - MINSA.

3. ANTECEDENTES

La entidad viene garantizando la buena calidad y conservación de los alimentos adquiridos para el programa a fin de llevar un adecuado y eficiente proceso de recepción, distribución y entrega de los alimentos a paciente con tuberculosis y familia del Programa PANTBC. En ese sentido, con la finalidad de lograr dicho objetivo es necesario la adquisición de LECHE EVAPORADA ENTERA x 410g.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN**4.1 OBJETIVO GENERAL**

- Adquirir leche evaporada x 410g para el paciente con Tuberculosis y familia que recibe una canasta de alimentos en crudo, que constituye un complemento alimentario que contribuye con su recuperación integral.

4.2 OBJETIVO ESPECIFICO

- Brindar complemento alimentario mediante la entrega de alimentos en crudo.
- Contribuir a mejorar el estado nutricional y recuperación integral de la persona afectada por tuberculosis.
- Promover alimentación saludable.

**5. ALCANCE y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR****5.1 DESCRIPCIÓN DEL BIEN**

5.1.1. Descripción: LECHE EVAPORADA ENTERA: Es el alimento líquido obtenido por la eliminación parcial del agua únicamente de la leche.

Ítems	Producto	Unidad de Medida	Cantidad por entrega	Cantidad TOTAL
1	LECHE EVAPORADA ENTERA Peso 410g	Lata	1,275	5,100

5.1.2. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Característica	Unidad	Leche Evaporada Entera
Grasa de leche	g/100g	Mínimo 6,5
Sólidos totales de leche	g/100g	Mínimo 23,0
Sólidos no grasos	g/100g	Mínimo 16,5
Proteína de leche	g/100g	Mínimo 6,0

Fuente: D.S. N° 004-2022/MINAGRI "Modificatoria del Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI"

5.1.3. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Requisitos	Descripción
Color	Blanco cremoso
Olor	Característico del producto, sin olores extraños
Sabor	Característico del producto, ligeramente dulce
Aspecto	Flujo homogéneo sin grumos

5.1.4. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de esterilidad comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1)



La leche y productos lácteos deben cumplir con los criterios establecidos para residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos de uso veterinario, contaminantes microbiológicos, metales pesados u otros contaminantes, establecidos en la normativa sanitaria nacional vigente o, en su defecto, con lo referido en las normas del Codex Alimentarius; y, en lo no previsto por estas, con lo señalado en las regulaciones federales de los Estados Unidos de América o, en su defecto, con lo establecido por la normativa de la Unión Europea (Artículo N°7 del DS 007-2017-MINAGRI).

5.1.5. PRESENTACIÓN

Envase

Envases metálicos sanitarios para alimento (lata), de material de hojalata electrolítica de diseño sanitario con aplicación de barniz interior, especial para alimentos cerrados herméticamente. La presentación es en envase de 410g. La parte superior del envase de 410g lleva impreso en alto relieve la denominación PROGRAMA SOCIAL.

Embalaje

Cajas de cartón de 48 envases de 410g.

5.1.6. ROTULADO

El rotulado debe contener la siguiente información mínima

- Nombre del Producto
- Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional que se han empleado en la elaboración del producto)
- Nombre y dirección del fabricante
- Numero de Registro Sanitario
- Fecha de vencimiento
- Código o clave de lote
- Valor nutricional por 100gramos de producto
- Condiciones de Conservación
- Asimismo, llevará impreso el siguiente texto: "PROGRAMA PANTBC - DISTRIBUCIÓN GRATUITA - PROHIBIDA SU VENTA".

5.1.7. PERIODO DE VIDA ÚTIL:

El producto debe ser almacenado a temperatura ambiente, en un lugar limpio, seco y fresco.

El período de vida útil del producto es de nueve (09) meses en las condiciones anteriormente mencionadas.

El producto en envase cerrado, no requiere refrigeración. Una vez abierto el envase, mantener el producto refrigerado.

5.1.8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se podrán adicionar aditivos alimentarios que estén aprobados por el Codex Alimentarius en su última versión vigente, en las dosis establecidas para la Leche Evaporada Entera.

5.1.9. CONTROL DE CALIDAD

El cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada lote a entregar será acreditado con un certificado de conformidad/calidad o certificado de inspección de lote, emitida por un organismo de evaluación de conformidad inscrito ante INACAL, así mismo tanto el CENAN como DIGESA de acuerdo a sus competencias podrán verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas de los productos. En caso de existir controversia entre los resultados emitidos por un organismo de evaluación de conformidad inscrito al INACAL y CENAN y/o DIGESA, se procederá a una dirimencia de los parámetros en controversia mediante un análisis de la muestra dirimente custodiada por el organismo de evaluación de conformidad inscrito ante INACAL distinto a los que ya emitieron opinión, el cual será seleccionada inopinadamente por la Municipalidad, los costos que se derive de esta dirimencia será asumidos por el proveedor.

6. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Contratación directa

7. MODALIDAD DE SELECCIÓN

No corresponde para el presente proceso.

8. NORMAS OBLIGATORIAS Y/O VOLUNTARIAS

- ✓ La presente adquisición deberá guardar total correspondencia con las siguientes normas:
- ✓ Ley N°26842, Ley General de Salud.
- ✓ Ley Ne 27972, Ley Orgánica de Municipalidades y sus modificatorias.
- ✓ Decreto legislativo N°1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud.
- ✓ Decreto Supremo N°034-2002-PCM, que fusionó diversos programas de apoyo alimentario y nutricional bajo la administración del PRDNAA.
- ✓ Decreto Supremo N°001-2003-SA, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Nacional de Salud.
- ✓ Decreto Supremo N°021-2006-PCM, que aprueba el Plan Anual de Transferencia de Competencias Sectoriales a los Gobiernos Regionales y Locales del año 2006.
- ✓ Decreto Supremo N°010-2010-SA, que aprueba el Plan Estratégico Multisectorial de la Respuesta Nacional a la Tuberculosis en el Perú 2010- 2D19.
- ✓ Resolución Ministerial N°604-2004-MNDES que aprueba la Directiva N°023-2004, Lineamientos para la gestión descentralizada de los Programas sociales transferidos a los 5 gobiernos locales.
- ✓ Resolución Ministerial N°383-2D06/MINSA que aprueba la Norma Técnica de Salud para el Control de la Tuberculosis.
- ✓ Resolución Ministerial N°528-2011/MINSA, que aprueba las "Normas para la elaboración de documentos normativos del Ministerio de Salud"
- ✓ Resolución Ministerial N°525-2012/MINSA, que aprueba la reestructuración de las Estrategias Sanitarias Nacionales del Ministerio de Salud.
- ✓ Resolución Ministerial N°036-2012/MIDIS, que aprueba El Módulo de Convenio a celebrarse entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social -MIDIS y las Municipalidades provinciales o distritales para la gestión del Programa de Complementación Alimentaria-PCA
- ✓ Resolución Ministerial N°716-2013/MINSA, que aprueba la NTS N°104 MINSA/DGSP-V.01, Norma Técnica de Salud para la Atención integral de las Personas afectadas por Tuberculosis.

9. CANTIDADES REQUERIDAS PARA LA ADQUISICIÓN

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
LECHE EVAPORADA ENTERA	5,100	LATA X 410G

10. OTRAS OBLIGACIONES

- a) El producto que se entregara debe reunir las mismas características físicas y organolépticas propias de la variedad del producto ofertado y licitado.
- b) ES de mencionar que los establecimientos de los postores donde produzcan, comercialicen o almacenen los productos ofertados debe contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables.
- c) La Municipalidad de Surquillo se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en las especificaciones técnicas del presente documento, las mismas que serán especificadas en un Acta que establezca la no conformidad de la entrega, la cual llevará adjunta el acta de Rechazo emitido por el especialista de la Gerencia de Desarrollo Social Educación y Juventudes.
- d) Cuando se presente alguna observación sobre la calidad de los productos, se podrá solicitar un análisis bromatológico, fisicoquímico y/o microbiológico a una entidad o profesional especializado requiriendo el certificado respectivo o algún



otro tipo de prueba, a cuenta de la Municipalidad de Surquillo, de resultar el producto observado con deficiencias de la calidad, se procede a lo establecido en el numeral 19. otras penalidades, del presente documento.

- e) La conformidad no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por defectos o vicios ocultos, evidenciados después de la entrega / recepción, conforme al Código Civil y Código de Comercio, siendo factible de evaluaciones fitosanitarias y/o análisis bromatológico.

11. ACTIVIDADES

Para la presente adquisición previa a la distribución a los centros de atención o ingreso al almacén, establecidos en el numeral 14 Lugar de entrega, el proveedor deberá presentar el Certificado de calidad correspondiente al lote del producto entregado (el certificado deberá estar vigente a la fecha de presentación), para la verificación y emisión del informe técnico de verificación (acta de inspección) realizado por el especialista responsable del Programa de Complementación Alimentaria PANTBC.

El Control de Calidad será realizado por el responsable de la Gerencia de Desarrollo Social Educación y Juventudes, de acuerdo a la Directiva General N° 004-2010-MIMDES-PRONA-UGATSAN-"Normas y Procedimientos para el Control de Calidad de Productos Alimenticios en la Unidad Ejecutora 005-Programa Nacional de las Asistencia Alimentaria-PRONAA del Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social-MIMDES", el mismo que deberá cumplir con las especificaciones técnicas de las requerimientos técnicos del presente documento. El proveedor o representante podrá estar presente en el instante de la prueba de control de calidad.

Si algunos alimentos son observados, en el momento de la recepción, se levantará el acta correspondiente y se precisará que deben ser cambiados en un plazo no mayor de 24 horas de efectuada la observación. Vencido este plazo se computarán penalidades por mora en la entrega.

12. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DEL POSTOR

Toda la documentación solicitada se deberá mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la Municipalidad.

EL PROVEEDOR ADICIONALMENTE DEBERA PRESENTAR:



- Copia del registro sanitario del producto ofertado vigentes, el cual deberá estar al nombre del fabricante expedido por DIGESA, el cual será de acuerdo a las especificaciones técnicas.
- Copia de validación técnica oficial del Plan HACCP a nombre del fabricante, o postor expedido por DIGESA, vigente.

13. PLAZO DE ENTREGA

La entrega de los alimentos se realizará al día siguiente de firmar el contrato, en el horario de lunes a viernes de 9:00am a 5:00pm, después de ese tiempo se considerará 1 de penalidad, las demás entregas se realizaran según solicitud del área usuaria, de acuerdo a su stock necesidad y espacio de almacén.

14. LUGAR DE ENTREGA

Los insumos alimentarios serán entregados en el almacén de alimentos del Programa de Complementación Alimentaria de la Subgerencia del Programa Vaso de Leche, donde se realizará el control de calidad correspondiente y se verificara el cumplimiento certificaciones presentadas.

ALMACÉN DE ALIMENTOS	DIRECCIÓN
Almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Subgerencia del Programa Vaso de Leche	Complejo Deportivo Paul Harris Ex Morococho; Calle Portocarrero cuadra 01 S/N

- La seguridad del transporte de los alimentos será única responsabilidad de la empresa proveedora.
- Nota: Los centros de acopio puede ser modificados según las indicadores del área usuaria, previa coordinación.

15. PRESTACIONES ACCESORIAS

No aplica para la presente adquisición

16. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS

No aplica para la presente adquisición

17. REAJUSTES

No aplica para la presente adquisición

18. VICIOS OCULTOS

La responsabilidad del contratista para el caso de la presente adquisición de alimentos para el PANTBC será como mínimo de 1 año o el tiempo de vida del producto

19. OTRAS PENALIDADES

El proveedor se compromete a entregar a la MUNICIPALIDAD, el 100% del producto que corresponde a la entrega del contrato, caso contrario se le descontará el 10% del valor total del contrato por incumplimiento de la entrega del volumen.

En caso el proveedor incumpla las especificaciones técnicas(requisitos de calidad que no afecten las sustancialmente las características del producto, rotulado), o se presente algún otro incumplimiento, se aplicará una penalidad del 10% del monto total del contrato o del valor del lote del producto entregado, según sea el caso.

20. CONFORMIDAD

Para la presente adquisición la Gerencia de Desarrollo Social Educación y Juventudes otorgará la conformidad de recepción, contando previamente con el informe técnico de verificación (Acta de verificación) emitido por el especialista responsable del PANTBC.

21. FORMA DE PAGO

De acuerdo con el artículo 171 del Reglamento, para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad deberá contar con la siguiente documentación



- ✓ Recepción y conformidad de la Gerencia de Desarrollo Social, Educación y Juventudes.
- ✓ Informe técnico de verificación (acta de verificación) emitido por el especialista del programa PANTBC
- ✓ Factura y guías debidamente firmadas
- ✓ Copia de los Certificados de Conformidad (los cuales deberán guardar total correspondencia con el Numeral II CARACTERISTICAS DEL BIEN A ADQUIRIR, certificaciones ente otros certificados solicitados en el presente documento.
- ✓ Pecosita emitida por encargado del almacén central de la Municipalidad.

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE CANASTAS DEL PROGRAMA PANTBC 2023

GRUPO DE ALIMENTOS	DESCRIPCION	UNI.MED.	ENTREG A 1	ENTREGA 2	ENTREGA 3	ENTREGA 4	TOTAL
PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL	LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 g	LATA	1275	1,275	1,275	1,275	5,100

Nota: las cantidades de este cuadro son referenciales, la cantidad exacta sera coordinada entre el proveedor y el área usuaria de 3 a 2 días antes de la entrega

 Incluir aquí la Ficha Técnica del bien

PCA:

**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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 <i>Oryza sativa</i> L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El arroz pilado superior, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2021.

El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos generales y específicos	El arroz pilado debe: <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 ñelén y polvillo. 	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición								
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 <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th>Clase</th> <th>Longitud del grano entero</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </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									
Contenido de humedad	Máximo 14%									
<u>Grado (tolerancias)</u>										
- Granos rojos	Máximo 0,5%									
- Granos tizosos totales	Máximo 4%									
- Granos tizosos parciales	Máximo 10%									
- Granos dañados	Máximo 0,5%									
- Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0%									
- Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se	Máximo 0,25%									

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
permite la presencia de materias extrañas (inorgánicas)		
- 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 ¹ .	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 convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, 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 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.

El arroz pilado superior debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica² 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 205.011:2021.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, 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 modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:

- nombre comercial (arroz pilado superior);
- tipo de arroz (arroz pilado);

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

² NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASE Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

- grado del arroz;
- país de origen.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), 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.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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 <i>Lens culinaris</i> Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La lenteja calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD								
Requisitos generales	Los granos de lenteja deben: -Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. -Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. -Cada lote debe 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.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición						
Contenido de humedad	Máximo 15%							
Calibre (tamaño)	La lenteja calidad superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Calibre (tamaño)</th> <th>Diámetro (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Mayor o igual que 7,5</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Menor que 7,5</td> </tr> </tbody> </table>		Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5
Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)							
1	Mayor o igual que 7,5							
2	Menor que 7,5							
<u>Grado de calidad (Tolerancias)</u>								
- 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%							



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
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 convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) 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 y/o embalaje

La lenteja calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², 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 convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad: "Grado 2 - superior";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, R.U.C. y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA;



Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), 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.

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.

² NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	: ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja, es el grano procedente de la especie <i>Pisum sativum</i> L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La arveja partida calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019), y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Requisitos generales	Los granos de arveja partida deben: <ul style="list-style-type: none"> - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. - Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). 	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición	
Contenido de humedad	Máximo 15%		
Grado de calidad	Grano infectado		0,00%
	Grano picado		Máximo 0,80%
	Grano partido o quebrado		Máximo 2,00%
	Grano con cáscara (testa)		Máximo 2,00%
	Grano quemado		Máximo 0,50%
	Materias extrañas	Máximo 0,20%	
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 y/o embalaje

La arveja partida calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases,

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.

incluido el material de envasado, deben estar 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. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de arveja partida calidad 2 - superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, debe considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019):



- el nombre del producto;
- el grado de calidad 2 – superior;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), 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.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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 glicéridos de ácidos grasos y son de origen vegetal. No es un aceite vegetal especificado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

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	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	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: Ninguna.

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.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

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 convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el contenido neto del bien por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, 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 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:

- 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, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- contenido en litros, del producto envasado.



Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), 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.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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 <i>Gallus gallus</i> , constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El huevo de gallina calidad primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
CALIDAD																	
Color		Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.	NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición														
Olor		Característico y libre de olores desagradables.															
Sabor		Característico															
Requisitos físicos		<ul style="list-style-type: none"> - Cáscara libre de roturas y quiñaduras. - 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		De acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños: <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th>Tamaño</th> <th>Peso</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table>		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
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.															
Cáscara		Íntegra, limpia, seca, lisa y de forma característica.															
Cámara de aire		Su altura no excede los 5 mm															
Yema		Céntrica y fija															
Clara		Transparente, densa y fija															
Tolerancias	Categoría	Máximo 5% de huevos de calidad segunda en primera.															
	Huevos quiñados o rotos en destino	Máximo 2,00%															



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
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 convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el color y tamaño del huevo de gallina calidad primera requerido, 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 y/o embalaje

Los envases del huevo de gallina calidad primera deben ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura, que permitan la ventilación del producto y colocarlos verticalmente, y en caso de ser reutilizables (sólo de material plástico), deben ser lavados y desinfectados antes de su uso con grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011.219:2015.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado del huevo de gallina calidad primera debe cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según el numeral 9.2.1, de la NTP 011.219:2015:



- nombre del producto;
- marca registrada o razón social y domicilio fiscal del productor o emparador;
- clasificación por peso y presentación;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por SENASA;
- fecha de caducidad;
- lote (puede ser la fecha del vencimiento);
- contenido neto o número de unidades;
- instrucciones para su conservación.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), 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.

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.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	: CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	: LATA
Descripción general	: El filete de caballa en conserva es el producto preparado a partir de la especie <i>Scomber japonicus peruanus</i> , u otras familias de Scombridae, con aceite vegetal como medio de relleno en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a proceso de esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El filete de caballa es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El filete 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 (en filete).	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.	
Materia 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 sobrecocimiento.	



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 Filete, según lo establecido en la NTP 204.017:1984 (revisada el 2010) 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.	
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

El envase debe proteger y mantener al producto y no debe presentar oxidaciones ni deformaciones que comprometan su integridad, según lo indicado en el numeral 11.3 de la NTP 204.018:2015.

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

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.

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

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 convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso o contenido del producto por envase y por embalaje requerido. Además, podrá indicar las características del envase y el embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015.



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, también, con todo lo establecido en el Manual indicado.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), 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.

↓ Incluir aquí la Ficha Técnica del bien

PANTBC:

**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
 Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
 Unidad de medida : LATA
 Descripción general : El filete de caballa en conserva es el producto preparado a partir de la especie *Scomber japonicus peruanus*, u otras familias de Scombridae, con aceite vegetal como medio de relleno en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a proceso de esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El filete de caballa es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.



El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El filete 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 (en filete).	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.	
Materia 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 sobrecocimiento.	

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 Filete, según lo establecido en la NTP 204.017:1984 (revisada el 2010) 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.	
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

El envase debe proteger y mantener al producto y no debe presentar oxidaciones ni deformaciones que comprometan su integridad, según lo indicado en el numeral 11.3 de la NTP 204.018:2015.

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

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.

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

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 convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso o contenido del producto por envase y por embalaje requerido. Además, podrá indicar las características del envase y el embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015.

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, también, con todo lo establecido en el Manual indicado.



Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), 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.

**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2.1. Del bien

El arroz pilado superior, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2021.

El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos generales y específicos	El arroz pilado debe: <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 fielén y polvillo. 	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición								
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 <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Clase</th> <th>Longitud del grano entero</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </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									
Contenido de humedad	Máximo 14%									
<u>Grado (tolerancias)</u>										
- Granos rojos	Máximo 0,5%									
- Granos tizosos totales	Máximo 4%									
- Granos tizosos parciales	Máximo 10%									
- Granos dañados	Máximo 0,5%									
- Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0%									
- Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se	Máximo 0,25%									



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
permite la presencia de materias extrañas (inorgánicas)		
- 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 ¹ .	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 convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, 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 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.

El arroz pilado superior debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica² 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 205.011:2021.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, 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 modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:

- nombre comercial (arroz pilado superior);
- tipo de arroz (arroz pilado);

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

² NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASE Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

- grado del arroz;
- país de origen.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), 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.



**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MAÍZ CANCHERO HUANCVELICANO DE CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica	: MAÍZ AMILÁCEO VARIEDAD HUANCVELICANO DE CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El maíz amiláceo es el grano que pertenece al tipo de maíz harinoso, blando, suave; puede ser de color variado, y está comprendido en la especie <i>Zea mays</i> L. var. Amilácea. El maíz del grupo comercial canchero, clasificado así de acuerdo a la textura del grano, se caracteriza por tener embrión grande y presentar una diversidad de colores (según la raza o variedad), sus granos son suaves de forma alargada y 100% harinosos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El maíz canchero huancavelicano de categoría primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Características físicas por variedad/raza	<ul style="list-style-type: none"> - Textura: harinosa - Forma del grano: alargado - Color de granos: blanco y amarillo 	NTP 205.051:2009 (revisada el 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición
Humedad	Máximo 14%	
Granos dañados (m/m)	Máximo 2%	
Granos infestados (m/m)	0%	
Materias extrañas (impurezas) (m/m)	0%	
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 y/o embalaje

El maíz canchero huancavelicano de categoría primera debe envasarse en recipientes que salvaguarden la higiene y las características físicas, nutritivas y organolépticas. Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar 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 ajenos al producto. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar cosidos y sellados, según el numeral 7 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya

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.

verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado del maíz canchero huancavelicano de categoría primera debe especificar lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019):

- nombre del producto;
- nombre del cultivar;
- categoría de calidad.



Además de lo antes mencionado, el rotulado debe incluir lo siguiente:

- nombre y dirección del productor, envasador o comercializador;
- número de lote;
- fecha de envasado y fecha de vencimiento;
- contenido neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), 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.

**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: QUINUA GRADO 1
Denominación técnica	: QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 1
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Quinua procesada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La quinua grado 1 debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinua deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables. Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición								
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	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tamaño de los granos</th> <th>Diámetro promedio de los granos (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table>		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 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)										
<u>Sensoriales</u>										
- Granos enteros	Mínimo 97%									
- Granos quebrados	Máximo 1,0%									
- Granos dañados (manchados)	Máximo 0,5%									
- Granos germinados	Máximo 0,25%									
- Granos recubiertos	0%									
- Granos inmaduros	Máximo 0,5%									





CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Granos contrastantes	Máximo 0,5%	
- Impurezas totales	Máximo 0,25%	
Físicos		
- Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	
- Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente ¹ .	
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA ² , Autoridad Nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA ³ para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), el tamaño del grano de quinua grado 1 requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Quinua grano grande - grado 1.

2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 1 debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

¹ A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (lío-filización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.

A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado, deshidratación osmótica, etc.), donde no se requiera necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. 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 el 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.

2.3. Rotulado

Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, el rotulado debe contener lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.062:2021:

- nombre del producto;
- nombre y dirección del productor, envasador o comercializador;
- clasificación, tamaño y grado;
- peso neto;
- número de lote.



Adicionalmente, si el producto corresponde que sea controlado por la DIGESA, 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.

Si el producto corresponde que sea controlado por el SENASA, debe presentar, además, la siguiente información:

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), 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.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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 <i>Lens culinaris</i> Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La lenteja calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD								
Requisitos generales	Los granos de lenteja deben: - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. - Cada lote debe 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.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición						
Contenido de humedad	Máximo 15%							
Calibre (tamaño)	La lenteja calidad superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table border="1" data-bbox="719 1249 1054 1375"> <thead> <tr> <th>Calibre (tamaño)</th> <th>Diámetro (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Mayor o igual que 7,5</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Menor que 7,5</td> </tr> </tbody> </table>		Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5
Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)							
1	Mayor o igual que 7,5							
2	Menor que 7,5							
Grado de calidad (Tolerancias)								
- 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%							



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
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 convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) 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 y/o embalaje

La lenteja calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², 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 convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad: "Grado 2 - superior";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, R.U.C. y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA;

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), 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.

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.

² NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	: ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja, es el grano procedente de la especie <i>Pisum sativum</i> L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La arveja partida calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019), y debe presentar las siguientes características:



CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos generales		Los granos de arveja partida deben: <ul style="list-style-type: none"> - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. - Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). 	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad		Máximo 15%	
Grado de calidad	Grano infectado	0,00%	
	Grano picado	Máximo 0,80%	
	Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
	Grano con cáscara (testa)	Máximo 2,00%	
	Grano quemado	Máximo 0,50%	
Materias extrañas		Máximo 0,20%	
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 y/o embalaje

La arveja partida calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases,

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.

incluido el material de envasado, deben estar 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. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de arveja partida calidad 2 - superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, debe considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019):



- el nombre del producto;
- el grado de calidad 2 – superior;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), 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.

**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PAPA SECA
Denominación técnica	: PAPA SECA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Cortes de los tubérculos de papa lavada, cocinada, pelada, cortada y secada. Los cortes provendrán de tubérculos cosechados que deben ser previamente seleccionados, lavados, pelados, cocinados, cortados, secados y luego dispuestos en envases nuevos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La papa seca debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Uniforme, dependiendo de la variedad.	NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición
Olor y sabor	Estar libre de olores y sabores desagradables.	
Impurezas	Libre de impurezas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.	
Materias extrañas	Exenta de materias extrañas como: materia mineral u orgánica (polvo, pelos, piedrecillas, vidrios, ramitas, tegumentos, semillas de otras especies, insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y otras impurezas de origen animal). No contener más de 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0,25% será de materia mineral y no más de 0,10% de insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y/u otras impurezas de origen animal.	
Humedad	Menor a 14%	
Homogeneidad	El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente de papa seca del mismo origen, especie y calidad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	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: Ninguna

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

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.

El envase que se utilice para papa seca debe cumplir las características descritas en el numeral 7.1 de la NTP 011.802:2017.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado



El rotulado de los envases de papa seca debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y además contener la siguiente información, según el numeral 7.2 de la NTP 011.802:2017:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes en la elaboración del producto;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- país de origen;
- contenido neto.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), 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.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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 glicéridos de ácidos grasos y son de origen vegetal. No es un aceite vegetal especificado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

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 modificatorias y regulación complementaria.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	

Precisión 1: Ninguna.

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.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

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 convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el contenido neto del bien por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, 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 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:



- 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, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- contenido en litros, del producto envasado.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), 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.

**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Denominación técnica	: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (<i>Saccharum</i> sp), mediante procedimientos apropiados, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El azúcar rubia doméstica debe presentar las características indicadas a continuación:



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40% m/m	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50% m/m	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70% m/m	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\%Humedad}{100 - ^\circ Pol}$	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Precisión 1: Ninguna.

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.

El envase no debe alterar las características del producto y debe preservar las mismas durante su transporte y almacenamiento, según lo indica el numeral 8.1 de la NTP 207.007:2015.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de la Azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo indicado 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, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición:



- 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;
- forma en que se presenta, por ejemplo: granulado;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), 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.

ANEXOS

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

CONTRATACION DIRECTA Nº 01-2023-OEC-MDS

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] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento Nº [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 ⁴				Sí	No
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
2. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
3. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
4. Notificación de la orden de compra⁵

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.

⁴ 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.

⁵ 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

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 01-2023-OEC-MDS.**

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 ⁶	Sí		No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ⁷	Sí		No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ⁸	Sí		No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

⁶ En los contratos periódicos de prestación de servicios, 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, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

⁷ Ibidem.

⁸ Ibidem.

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
2. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
3. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
4. Notificación de la orden de compra⁹

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.

⁹ 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
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 01-2023-OEC-MDS**
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
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 01-2023-OEC-MDS
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

Importante

Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de los términos de referencia, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.

ANEXO Nº 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA Nº 01-2023-OEC-MDS**

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO. EN CASO DE LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA Nº 01-2023-OEC-MDS**

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	CANTIDAD	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 del bien 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 debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *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].”

