

**CONTRATACION DIRECTA
N° 01-2023-OEC-MDA**

ACUERDO DE CONCEJO NRO. 019-2023-MDA

**ITEM PAQUETE - ADQUISICION DE SUMINISTROS PARA LOS
PROGRAMAS SOCIALES DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE
ANCON**



MARZO - 2023

DEBER DE COLABORACIÓN

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postory/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, postory/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 ANCON
RUC N° : 20131378468
Domicilio legal : MALECON FERREYROS N° 346 DISTRITO DE ANCON
Teléfono: : 552-2046 ANEXO 121
Correo electrónico: : logistica@muniancon.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del **ADQUISICION DE SUMINISTROS PARA LOS PROGRAMAS SOCIALES DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ANCON:**

REQUERIMIENTO PVL 2023

PRODUCTOS	CANTIDAD	PRESENTACION	U.M.
LECHE EVAPORADA ENTERA ESTERILIZADA	35,751	BOLSA X 410 GR.	UNID.
HOJUELA DE AVENA CON QUINUA Y KIWICHA PRE COCIDA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES	33,292	BOLSA X 500 GR.	UNID.



REQUERIMIENTO PCA 2023

PRODUCTO	TOTAL	UND. DE MEDIDA
ARROZ PILADO SUPERIOR	24,600	KG.
FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	870	KG.
PALLAR CALIDAD EXTRA	870	KG
LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	870	KG
ARVEJA PARTIDA CALIDAD EXTRA	870	
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	120	KG
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	1,908	LT
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	1,104	KG
PIERNA ENTERA DE POLLO CONGELADA	1,146	KG
ANCHOVETA ENERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A X 0.425	1,332	LATA
ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA X 0.425 GR.	1,332	LATA

REQUERIMIENTO DEL PANTBC 2023

PRODUCTO	TOTAL	UND. DE MEDIDA
----------	-------	----------------

ARROZ PILADO SUPERIOR	2,187	KG.
LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	870	KG.
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA	870	KG
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	243	KG
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	585	LT.
MAIZ CUZCO DE CATEGORIA A	729	KG
PAPA SECA	585	KG
ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A	2,187	LATA
QUINUA GRADO 1	294	LATA

1.3. VALOR ESTIMADO

El valor referencial asciende a **S/ 477,374.30 (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 RESOLUCION DE GERENCIA N° 023 -2023-GAF-MDA de fecha 05 de abril del 2023. La contratación directa fue aprobada mediante: ACUERDO DE CONCEJO N° 019-2023-MDA.

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 AñoFiscal 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 anteel 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
Convocatoria	5 de abril de 2023
Invitación	5 de abril del 2023
Presentación de ofertas	10 de abril del 2023 En la Subgerencia de Lo de la Municipalidad Distrital de Ancón, sito en Malecón Ferreyros N° 386 Distrito de Ancon
Adjudicación	10 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.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE¹ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**

Importante

En función de los productos a adquirir, la Entidad considera y precisa la información que resulta necesaria según lo previsto en los literales del e) al i).



- e) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).

De conformidad con el artículo 104 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, se permitirá la presentación del registro sanitario otorgado al grupo al que pertenece el producto ofertado, debiéndose acompañar de los pantallazos del VUCE que acrediten que los productos ofertados tengan la misma composición cualitativa de ingredientes básicos y cuantitativa de aditivos que los productos objeto de adquisición.

- f) Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o

¹ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas". (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).

En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de fumigación, desinfección, desinsectación y desratización 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. Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado de fumigación, desinfección, desinsectación y desratización del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar el certificado de fumigación, desinfección, desinsectación y desratización de la planta a nombre del fabricante.

Importante

Se admitirán registros sanitarios de productos cuya denominación no sea exactamente igual a la del producto objeto de la contratación, siempre y cuando éste comparta la misma composición cualitativa de ingredientes básicos y los mismos aditivos alimentarios que el producto solicitado por la Entidad. Para dicho efecto adjuntar copia de la documentación presentada a DIGESA que acredite tal condición.

- g) Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas". (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).

Importante

- El Plan HACCP debe estar referido a la línea de producción del producto objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso dicho producto, según el artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.



Cuando el objeto de la contratación sea leche cruda se solicita lo siguiente:

- h) Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente emitida por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, cumpliendo los requisitos establecidos en el artículo 33° del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG. (En caso la leche provenga de Centros de Acopio).
- i) Copia simple del certificado vigente de establecimiento libre de Brucelosis bovina, de conformidad con el Reglamento para el Control y Erradicación de la Brucelosis Bovina aprobado por el Decreto Supremo N° 033-2000-AG y del certificado vigente de establecimiento libre de Tuberculosis bovina, de conformidad con el Reglamento para

el Control y Erradicación de la Tuberculosis Bovina aprobado por el Decreto Supremo N° 031-2000-AG, emitidos por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA. (De cada establo desde donde se suministre la leche).

- j) Declaración Jurada mediante la cual el postor se comprometa a presentar una Garantía por defectos de fabricación, en caso de resultar ganador de la Buena Pro.
- k) Declaración Jurada de Vida Útil de los productos a ofertar suscrita por el Representante Legal o la persona natural.
- l) Declaración Jurada suscrita por el postor o su representante legal, indicando los tipos de envase, empaque y además sus características de seguridad y resistencia. Es muy importante señalar que todos los certificados, constancias y autorizaciones deberán estar vigentes a la fecha de presentación de las propuestas, no se aceptará ninguna documentación que muestre que dicha documentación se encuentre en trámite, de no cumplir con estos requisitos dichas propuestas serán desestimadas.
- m) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**).
- n) 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.

males. 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



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 Trámite Documentario de la Municipalidad Distrital de Ancón, con atención a la Subgerencia de Logística y Control Patrimonial– sito en Malecón Ferreyros N° 346 Distrito de Ancón.

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 Gerente de Desarrollo Económico y Social, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago – Factura
- Guía de Remisión

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.



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 SUMINISTROS PARA LOS PROGRAMAS SOCIALES DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ANCON

Finalidad pública

El presente proceso busca adquirir suministros de buena calidad, destinadas a la atención de la población vulnerable del distrito de Ancón.

2. Características del bien a contratar

REQUERIMIENTO PVL 2023

PRODUCTOS	CANTIDAD	PRESENTACION	U.M.
LECHE EVAPORADA ENTERA ESTERILIZADA	35,751	BOLSA X 410 GR.	UNID.
HOJUELA DE AVENA CON QUINUA Y KIWICHA PRE COCIDA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES	33,292	BOLSA X 500 GR.	UNID.

REQUERIMIENTO PCA 2023

PRODUCTO	TOTAL	UND. DE MEDIDA
ARROZ PILADO SUPERIOR	24,600	KG.
FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	870	KG.
PALLAR CALIDAD EXTRA	870	KG
LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	870	KG
ARVEJA PARTIDA CALIDAD EXTRA	870	
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	120	KG
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	1,908	LT
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	1,104	KG
PIERNA ENTERA DE POLLO CONGELADA	1,146	KG
ANCHOVETA ENERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A X 0.425	1,332	LATA
ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA X 0.425 GR.	1,332	LATA

REQUERIMIENTO DEL PANTBC 2023

PRODUCTO	TOTAL	UND. DE MEDIDA
ARROZ PILADO SUPERIOR	2,187	KG.
LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	870	KG.
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA	870	KG
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	243	KG
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	585	LT.
MAIZ CUZCO DE CATEGORIA A	729	KG
PAPA SECA	585	KG
ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A	2,187	LATA
QUINUA GRADO 1	294	LATA



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA) PARA EL AÑO 2023

1.OBJETO:

Adquisición de alimentos que conforman la canasta alimentaria para Programa de Complementación Alimentaria (PCA)

2.FINALIDAD PUBLICA:

La presente adquisición busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permiten brindar una ración complementaria a fin de mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo de Programa de Complementación Alimentaria (PCA).

3. ANTECEDENTES:

El Programa de Complementación Alimentaria es un Programa de apoyo alimentario tiene por finalidad complementar la dieta de familias en situación de pobreza, pobreza extrema, en riesgo y salud, así como grupos vulnerables, niños y pacientes con TBC en situación de riesgo moral y abandono con finalidad de contribuir a mejorar la seguridad alimentaria. Además, este compuesto por las siguientes Modalidades de Atención: Apoyo a Comedores populares, Hogares y Albergues, Personas en Riesgo y el Programa para pacientes enfermos con TBC (en coordinación con los centros de Salud).

4. OBJETIVO GENERAL Y ESPECIFICOS:

4.1. Objetivo General

Adquirir alimento para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA), cumpliendo los requerimientos mínimos nutricionales establecidos estipulados en las fichas técnicas elaborados y aprobados por la OSCE para atención de los beneficiarios del Distrito de Ancón.

4.2 Objetivos especificados

Suministrar el siguiente alimento para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA)

Arroz: Arroz Pilado Superior

Menestra: Lentejas, frijol canario, pallar y arveja partida

Aceite: Aceite Vegetal Comestible

Producto de Origen Animal: Huevo de gallina, Pierna entera de pollo congelada, Entero de caballa en aceite vegetal calidad extra y sardina peruana o anchoveta entera en salsa de tomate calidad A

Azúcar: Azúcar Rubia Domestica.

5. SISTEMA DE CONTRATACION:

A suma alzada.

C.e. Archivo
C.e. GER. MUN

Urb. La Perla N° 0 Lote 13 Ancón

Folio ()



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

6. OBLIGATORIAS Y/O VOLUNTARIAS:

La presente adquisición deberá guardar total correspondencia con las siguientes normas

Decreto Supremo N° 00798_S-A "Reglamento donde Vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

- Resolución Ministerial N°-4492006-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 N°071-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA, Modifica e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre vigilancia y control Sanitario de alimentación 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 decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N°025-2005-PRODUCE, artículo 27°D.S N° 004-2011-AG, Norma Metrológica Peruana de rotulo de productos envasados, Norma general de Codex Alimentarius para etiquetado de los alimentos Preenvasados, según corresponda

7. DESCRIPCION DEL OBJETO:

7.1 CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO:

PRODUCTO: ARROZ PILADO SUPERIOR

El Arroz Pilado Superior deberá ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en NTP 399.163-1:20017 y su corregida técnica 1:2018 y 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 uso al que destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2014. El arroz Pilado Superior, deberá ser inicio y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos, exentos de suciedad que representen un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios de ñelen y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2 y 5.2.6 de la NTP 205.011.2021.

De acuerdo a la longitud del grano, el Arroz Pilado Superior puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 4.22 de la NTP 205.011.2021.

Clase	Longitud de grano entero
Largo	Más de 6.6 mm o más
Mediano	De 6.2mm o más, pero menos de 6.6mm
Corto	Menos de 6.2 mm



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

La clase se asignará cuando por los 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 las clases contrastantes, según indica el numeral 5.2.1.1 de la NTP 205.011.2021.

Nota: la clase de arroz requerida es el Arroz Pilado Superior mediano de grano de la especie Oryza sativa L., Arroz Elaborado grado 2-Superior, clase largo, la humedad máxima del producto será de 14%.

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 deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias. El arroz pilado superior deberá ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLASTICOS EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos 3 ° Edición, y su Corrigenda Técnica 2 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 uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

Estos envases serán sacos de Polipropileno tejido de primer uso, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento.
- Se encuentran bien cosidos.
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño y características de los envases deberá ser el siguiente:

Peso: 50 kg

Estructura del envase : Polipropileno laminado
Color : Transparente primer uso

ROTULADO

En el rotulado de los envases de Arroz Pilado superior, además de cumplir lo establecido en NTP 209.038:2009(REVISADA EL 2014), deberá considerar lo siguiente según el numeral 9.2 de NTP 205.011:2014:

- a) Nombre comercial (Arroz pilado superior)
- b) Tipo de arroz (Arroz pilado)

Adicionalmente:



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

- Deberá de poner el nombre y el escudo de la municipalidad. "Prohibido su venta" y "Distribución Gratuita".
- Marca del Producto.
- Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento.
- Deberá llevar impreso el siguiente texto: PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA- PCA-

VIDA UTIL

Mínimo 06 meses para el ingreso a los almacenes

PRODUCTO: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

CARACTERISTICAS

Es el aceite vegetal comestibles mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfatidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex Stan 19-1981(2019).

ENVASE

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

El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105,118 y119 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.

Este envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (botella de plástico), el primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en el NTP 311.286:1988(REVISADA EL 2012) ENVASES DE PLASTICO.

Los Envases de aceite vegetal comestible no debe presentar fugas del producto, la tapa debe presentar sello de seguridad para garantizar la inviolabilidad y evitar adulteración del mismo.

- Presentación en botella de 1 litro: cristal transparente hermético con tapa tapón.
- Contenido neto del bien por envase:1Litro

Características del envase:

- Tipo y material: botella de PET
- envase secundario: caja de cartón corrugado contenido 12 unidades.

El envase no debe transmitir sabor ni olor diferente al producto, no alterar la calidad del mismo, Los envases a usarse serán de materiales



VICERRECTORIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

El envase deberá resistir mínimo dos impactos de caída a una altura mínima de 1m (resistencia al choque a la caída libre INTINTEC 311.217).

EMPAQUE

Cajas de cartón corrugado de primer uso por 12 botellas, resistentes a un apilado de 5 cajas de altura.

ROTULADO:

Según Ficha Técnica Aprobada por el OSCE.

Adicionalmente:

- Deberá de poner el nombre y el escudo de la municipalidad, "Prohibido su Venta" y "Distribución Gratuita".
- Marca de Producto.
- Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento.
- Deberá llevar impreso el siguiente texto: PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA -PCA

VIDA UTIL

Mínimo 06 meses para el ingreso a los almacenes

PRODUCTO: LENTEJA CALIDAD 1-EXTRA

CARACTERÍSTICAS

La Lenteja Calidad 1-Extra deberá ser inocua y apta para el consumo humano; exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022.2014

La Lenteja Calidad 1-Extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.022:2014

Calibre (Tamaño)	Diámetro (mm)
1	Mayor o igual que 7,5
2	Menor que 7,5

La clase de lenteja requerida es Lenteja calibre 2, según lo establecido en el numeral 5.1, de la NTP 205.022.2014

ENVASE

La Lenteja Calidad 1-Extra, deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 y su corregida técnica 1:2018, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

envase en sacos, éstos deberán 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

Estos envases serán sacos de Polipropileno tejido de primer uso, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos.
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones.

Características del envase

Peso	: 10 kg
Estructura del Envase	: Polipropileno Tejido.
Color	: Transparente.

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE

Adicionalmente:

- Deberá de poner el nombre y el escudo de la municipalidad, "Prohibido su Venta" y "Distribución Gratuita"
- Marca de Producto.
- Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento.
- Deberá llevar impreso el siguiente texto: PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA-PCA

VIDA UTIL

Mínimo 06 meses, contados a partir de la recepción del producto.

PRODUCTO: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1-EXTRA

CARACTERÍSTICAS

La arveja partida calidad 1-extra deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y exento de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (mismo color, forma y otras características varietales), según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014.

ENVASE

La Arveja Partida calidad 1-extra debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014.

Estos envases serán sacos de Polipropileno tejido de primer uso, de tal forma que:

C.e. Archivo Urb. La Pera Mz D Lote 13 Ancón
C.e. GER. MUN

Folio ()



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos.
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones.

Características del envase

Peso : 10 kg
Estructura del Envase : Polipropileno Tejido.
Color : Transparente.

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

Adicionalmente:

- Deberá de poner el nombre y el escudo de la municipalidad, "Prohibido su Venta" y "Distribución Gratuita.
- Marca de Producto.
- Para la impresión-se usará tinta indeleble de uso alimentario y no-debe desprender borrarse con el manipuleo y rozamiento.
- Deberá llevar impreso el siguiente texto: PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA-PCA

VIDA UTIL

Mínimo 06 meses, contados a partir de la recepción del producto.

PRODUCTO: FRIJOL CANARIO CALIDAD 1-EXTRA

CARACTERÍSTICAS

El Frijol Canario Calidad 1-Extra se comercializará en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016.

ENVASE

El Frijol Canario Calidad 1-Extra se deberá ser envasado según lo establecido en la Norma Codex. CAC/RCP 1-1969 (2003) y la NTP 399.163-1:2017 y su corregida Técnica 1:2018. de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016.

Los granos de Frijol Canario Calidad 1-Extra se envasarán en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan.

No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016

Estos envases serán sacos de Polipropileno tejido de primer uso, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento

C.e. Archivo
C.e. GER. MUN

Urb. La Pera Mz D Lote 13 Ancón

Pollo ()

GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

- Se encuentren bien cosidos.
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones.

Características del envase

Peso : 10 kg
Estructura del Envase : Polipropileno Tejido.
Color : Transparente.

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE

Adicionalmente:

- Deberá de poner el nombre y el escudo de la municipalidad, "Prohibido su Venta" y "Distribución Gratuita"
- Marca de Producto.
- Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento.
- Deberá llevar impreso el siguiente texto: PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA -PCA

VIDA UTIL

Mínimo 06, meses contados a partir de la recepción del producto.

PRODUCTO: PALLAR CALIDAD EXTRA

CARACTERÍSTICAS

El pallar calidad extra deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, no deberán presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que representen un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015

El pallar calidad extra tiene características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Big Lima, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015

CARACTERISTICAS DEL PALLAR

Características de los granos de pallar de acuerdo a lo cultigrupo clasificado							
Cultigrupo	Variedad	Forma de la Semilla	Longitud del grano (mm)	Ancho del grano (mm)	Grosor del grano (mm)	Peso de 100 granos (g)	Nº granos en 100 gramos (g)
Big Lima	Iqueño precoz	Arriñonada o semiarriñonada ligeramente aplanado	18 a 32	12.5 – 16	4.5 – 7.5	153 – 256	40- 65
	Sol de Ica						
	Generoso de Ica						

C.e. Archivo
C.e. GER. MUN

Urb. La Pera Mz D Lote 13 Ancón

Folio ()



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

NTP 205.019:2015; LEGUMINOSA; Pallar, Requisitos, Anexo A

ENVASE Y/O EMBALAJE

El Pallar Calidad extra, deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex CXC 1-1969(2020) Principios generales de higiene de los alimentos. de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del Pallar Calidad extra deberá cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLASTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones Generales y requisitos. 3° Edición, y su corrigenda técnica, estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el Pallar Calidad extra deberá ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes, Y estar bien cosidos o sellados, se comercializará en su envase original según el numeral 11 de la NTP 205.019:2015.

Los envases serán sacos de primer uso, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

Características del envase

Peso : 10 kg
Estructura del Envase : Polipropileno Tejido.
Color : Transparente.

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

Adicionalmente:

- Deberá de poner el nombre y el escudo de la municipalidad, "Prohibido su Venta y "Distribución Gratuita"
- Marca de Producto.
- Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento.
- Deberá llevar impreso el siguiente texto: PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA-PCA

VIDA UTIL

Mínimo 06 meses, contados a partir de la recepción del producto.

PRODUCTO: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA

CARACTERÍSTICAS

C.c. Archivo
C.c. GER. MUN

Urb. La Pera Mz D Lote 13 Ancón

Folio ()



SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

El Azúcar Rubia Doméstica, debe tener color amarillo pardo, sabor y olor característico, no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto, según lo indica el numeral 5 de la NTP 207.007.2015.

ENVASE

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias. El envase no deberá alterar las características del producto y deberá preservar las mismas durante su transporte y almacenamiento, según lo indica el numeral 8.1 de la NTP 207.007.2015.

Estos envases serán bolsa de primer uso, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos.
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones.

Características del envase

Envase primario

Peso : 5kg
Estructura del Envase : polietileno lineal de baja densidad.
Color : Transparente

Envase secundario

Peso : 50 kg
Estructura del Envase : tejido de polipropileno laminado.
Color : Transparente

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

Adicionalmente:

- Deberá de poner el nombre y el escudo de la municipalidad, "Prohibido su Venta" y "Distribución Gratuita"
- Marca de Producto.
- Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento.
- Deberá llevar impreso el siguiente texto: PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA-PCA.

VIDA UTIL

Mínimo 06 meses, contados a partir de la recepción del producto.

C.e. Archivo
C.e. GER. MUN

Urb. La Pera Mz D Lote 13 Ancón

Folio ():



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

PRODUCTO: HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA

CARACTERÍSTICAS

El huevo de gallina calidad primera debe presentar color blanco o pardo en sus diferentes tonalidades, olor característico y libre de olores desagradables, sabor característico, las características de un huevo apto contemplan cascara libre de roturas y quiñaduras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia, limpios y secos, la yema deberá tener forma casi esférica de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través de ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas.

El certificado de autorización sanitaria del establecimiento del procesamiento primario del bien adquirir debe ser: envasado, limpiado, desinfección y seleccionado

El Huevo de Gallina Calidad primera, de acuerdo a su peso se clasifica en los siguientes tamaños:

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

El huevo a ser adquirido en el presente proceso es Huevo de Gallina Calidad Primera, de tamaño grande, color pardo.

ENVASE y/o EMBALAJE

Los envases del Huevo de Gallina Calidad primera deberán 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), deberán ser lavados y desinfectados antes de Su uso con grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011.219:2015.

- Estos envases deberán ser jabs, bandejas de cartón de primer uso de primer uso, del mismo tamaño, en embarques de 12 Kg. Aproximado, de tal forma que:
- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Faciliten los muestreos e inspecciones.

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:

- Fecha De Caducidad.
- Lote (Puede Ser La Fecha Del Vencimiento).

C.e. Archivo
C.e. GER. MUN

Urb. La Pera Mz D Lote 13 Ancón

Folio ()

SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

VIDA UTIL

Mínimo 20 días, contados a partir de la recepción del producto.

PRODUCTO: PIERNA ENTERA DE POLLO CONGELADA

CARACTERÍSTICAS

Se entiende por Pollo congelado, al canal proveniente de la especie Aviar Gallus Domesticus que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. La pierna entera de pollo congelada se obtiene cortando la mitad de la media carcasa posterior a lo largo del centro del hueso de la espina dorsal (espinazo) en aproximadamente dos partes iguales y sometiendo la pierna obtenida a un proceso de congelación. La pierna entera consiste de una parte intacta que incluye la pierna y el muslo con una parte del espinazo, tanto la rabadilla como la grasa abdominal debe ser retiradas.

La autorización sanitaria debe contener como mínimo: congelado y cortado

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

La pierna entera de pollo congelada, presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACION	REFERENCIA
CALIDAD		
-Aspecto general	<p>El corte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. -Debe presentar ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. -No deben tener presencia de plumas. -No deben presentar lesiones por frío o por escalado. 	NTP 201.054:2009 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS; Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición
-Color	Característico del pollo	
-Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
-Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa.	
-pH	De 5,8 a 6,5	



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

Tipo de envase	Presión de vacío (*)	
	Altura <= 2000 m.s.n.m Temperatura <= 28 °C	Altura > 2000 m.s.n.m y/o Temperatura > 28 °C
Envase Redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76.2 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12.7 mm 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)

ENVASE Y/O EMBALAJE:

El envase y embalaje deberá ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberá comunicar colores o sabores extraños al producto, asimismo deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 en la NTP 201.054:2009.

El diseño y los materiales de envasado deberán ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado, no deberán ser tóxicos ni presentar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de Código de Práctica CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.

- Esten limpios y permitan mantener las características del alimento.
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones.

La temperatura de recepción de la pierna entera de pollo congelada, debe de ser de 18 °C

ROTULADO:

El rotulado será aplicado a las cajas, de acuerdo a la Ficha Técnica Aprobada por el OSCE

Hg = Mercurio

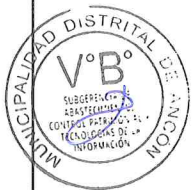
(*) De acuerdo a las condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental de la zona donde se utilizará el alimento.

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

ROTULADO

El rotulado de los envases de pierna entera de pollo congelada debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y debe indicar lo siguiente:

- Nombre Del Producto.
- País De Origen.
- Nombre Y Dirección Del Fabricante, Envasador O Distribuidor.
- Identificación Del Lote.
- Fecha De Vencimiento.



SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

VIDA UTIL

Mínimo 24 meses, contados a partir de la recepción del producto.

ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA

CARACTERÍSTICAS

Conservas elaboradas a base de la especie *Scomber japonicus peruanus* buena y consistente fresca, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial en aceite vegetal como medio de cobertura y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad.

ENVASE Y/O EMBALAJE

Los envases deberán proteger y mantener al producto y no presentarán oxidaciones ni deformaciones que comprometan su seguridad, según lo establecido en el numeral 11.3 de la NTP 204.018:2015

Envases de hojalata redondos en caja de cartón corrugado:

Tipo de envase	Peso neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	N° de envases por caja	Hojalata de costura
1 lb Tall (435g)	425	240	24	

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:

Tipo de Lata : 1 libra Tall

Compuesto hermetizante : 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 (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 cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

EMPACADO

Latas de 1 lb Tall en cajas de cartón corrugado de 24 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.

Hg = Mercurio

(*) De acuerdo a las condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental

C.c. Archivo
C.c. GER. MUN

Urb. La Pera Mz D Lote 13 Ancón

Folio ()



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

de la zona donde se utilizará el alimento.

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

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE

VIDA UTIL

Mínimo 24 meses, contados a partir de la recepción del producto.

SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA CALIDAD A EN SALSA DE TOMATE

CARACTERÍSTICAS

Conservas elaboradas a base de la especie *Engraulis ringens* buena y consistente fresca, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad

ENVASE Y/O EMBALAJE

El envase y embalaje utilizado debe cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición. Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria. Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Envases de hojalata redondos en caja de cartón corrugado

Envases de hojalata redondos en caja de cartón corrugado:

Tipo de envase	Peso neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	N° de envases por caja
1 lb Tall (435g)	425	240	24

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

Tipo de Lata : 1 libra Tall

Compuesto hermetizante : 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 (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

C.e. Archivo
C.e. GER. MUN

Urb. La Pera Mz D Lote 13 Ancón

Folio ()

GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

- 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 cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

EMPACADO

Latas de 1 lb Tall en cajas de cartón corrugado de 24 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.

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).

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 el numeral 15 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).

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.

Adicionalmente:

- Deberá de poner el nombre y el escudo de la municipalidad, "Prohibido su Venta" y "Distribución Gratuita"
- Marca de Producto.
- Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento.
- Deberá llevar impreso el siguiente texto: PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA-PCA

VIDA UTIL

Mínimo 24 meses, contados a partir de la recepción del producto.

7.2 DOCUMENTACION

De habilitación:

C.e. Archivo
C.e. GER. MUN

Urb. La Pera Mz D Lote 13 Ancón

Folio ()



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

ARROZ PILADO SUPERIOR – ACEITE VEGETAL COMESTIBLE – AZUCAR RUBIA DOMESTICA

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 mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

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

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

F. CANARIO - PALLAR - LENTEJA - ARVEJA PARTIDA

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

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

HUEVO DE GALLINA

Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que, en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

PIERNA ENTERA DE POLLO CONGELADA

Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.

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

ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA Y SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA CALIDAD A EN SALSA DE TOMATE

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 Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-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 Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

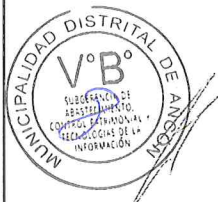
Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.

7.3 CERTIFICACION

La siguiente documentación se solicitará durante la ejecución contractual.

F. CANARIO - PALLAR - LENTEJA - ARVEJA PARTIDA - HUEVO DE GALLINA- PIERNA ENTERA DE POLLO CONGELADA

- 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 Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mútuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

- En caso no se emita en el país el documento antes indicado, 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 de bien - Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota:

- El costo que demande la certificación debe será asumida por el Contratista. Los certificados deben estar vigentes al momento de la entrega del producto.

ARROZ PILADO SUPERIOR - ACEITE VEGETAL COMESTIBLE - AZUCAR RUBIA DOMESTICA

- 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 Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Accreditation Forum (IAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
- 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.

Nota:

El costo que demande la certificación debe será asumida por el Contratista. Los certificados deben estar vigentes al momento de la entrega del producto.

ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA Y SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA CALIDAD A EN SALSA DE TOMATE

- Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección" 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 (ILAC) 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



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

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.

Nota:

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el 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 Sardina Peruana o Anchoveta Entera Calidad A en salsa de Tomate, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

TRANSPORTE

Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual.

F. CANARIO - PALLAR - LENTEJA - ARVEJA PARTIDA - HUEVO DE GALLINA - PIERNA ENTERA DE POLLO CONGELADA

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de

alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA DIAIA Aprueban las Gulas de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AC y sus modificatorias. Para carcasas y menudencia de pollo adicionalmente se debe cumplir con lo indicado en artículo 60 del Reglamento del Sistema Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2007-AG y su modificatoria.

ARROZ PILADO SUPERIOR ACEITE VEGETAL COMESTIBLE - AZUCAR RUBIA DOMESTICA

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 II Del Transporte del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitaria de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

SARDINA PERUANA QANCHOVETA ENTERA CALIDAD A EN SALSA DE TOMATE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA

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 1 "Del Transporte del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias

CANTIDADES REQUERIDAS PARA LA ADQUISICIÓN:

Las cantidades requeridas son las siguientes.

C.e. Archivo
C.e. GER. MUN

Urb. La Pera Mz D Lote 13 Ancón

Folio ()

GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

Concepto 349 COMEDORES, ADULTO EN RIESGO (CONVENIOS Y/O ACTAS), HOGARES Y ALBERGUES- Tipo de Recursos "P"

ALIMENTOS PCA 2022	TOTAL	UNIDAD
Arroz pilado Superior	98 400.00	Kg
Frijol Canario Calidad 1 extra	3 480.00	Kg
Pallar Calidad extra	3 480.00	Kg
Lenteja Calidad 1 extra	3 480.00	Kg
Arveja Partida Calidad 1 extra	3 480.00	Kg
Azúcar Rubia Domestica	480.00	Kg
Aceite Vegetal Comestible	7632.00	lt
Huevo de Gallina calidad primera	4 416.00	Kg
Pierna Entera de pollo congelada	4 580.00	Kg
Sardina peruana o Anchoveta Entera Calidad A En Salsa De Tomate	5 328.00	UNID.
Entero De Caballa En Aceite Vegetal Calidad Entra	5 328.00	UNID.

OTRAS OBLIGACIONES

- El producto que se entregara debe reunir las mismas características físicas y organolépticas propias de la variedad del producto ofertado
- Los productos deberán presentar un tempo de conservación para su consumo a partir del momento de la entrega, según lo especificado en el numeral 7. Descripción del objeto
- 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

d) La Municipalidad de Ancón 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 Boletín de Rechazo emitido por el especialista de los Programas Alimentarios de la Gerencia de Desarrollo Económico y Social.

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 menor a 2 días hábiles y no mayor a 5 días hábiles de efectuada la observación y de no cumplir el plazo otorgado para el cambio se procederá a aplicar las penalidades correspondientes.

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. Lo análisis bromatológico

8) ACTIVIDADES

En el lugar de entrega detallado en el numeral 11, 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 (Boletín de ingreso) realizado por el especialista responsable de los Programas Alimentarios de la Gerencia de Desarrollo Económico y Social. El Control de Calidad será realizado por el especialista responsable de los Programas Alimentarios del Programa



C.e. Archivo
C.e. GER. MUN

Urb. La Pera Mz D Lote 13 Ancón

Folio ()

GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

de Complementación Alimentaria, 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 presenta documento. El proveedor o representante podrá estar presente en el instante de la prueba de control de calidad.

9 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DEL POSTOR

El proveedor deberá contar con todos los documentos especificados en el numeral 7. Descripción del Objeto. 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.

10 PLAZO DE ENTREGA:

La entrega y recepción de los productos se realizara en base al cronograma de entrega según Anexa N°02, además cabe recalcar que cada entrega se realizara previa coordinación con el área usuaria y la Sub Gerencia de Logística, las misma que se inician con la solicitud de los Programas Alimentarios de la Gerencia de Desarrollo Económico y Social, la cual contendrá la cantidad requerida, lugar fecha y hora de entrega del producto, la cantidad del producto podrá diferir del cronograma referencial de acuerdo a la necesidad del área usuaria, estando el contratista on la obligación de atender de acuerdo a la señalado en dicha solicitud, debiendo precisar que ante el incumplimiento del plazo de entrega se le aplicara la penalidad correspondiente, de acuerdo a lo establecido en el art. 162 del Reglamento de la ley de contrataciones del estado.

11. LUGAR DE ENTREGA:

La entrega de los alimentos será en el almacén de los Programas Alimentarios Jr Rimac N° 417, segundo piso del mercado modelo de Ancón), los mismos que deberán cumplir con la especificado en el numeral 7. Descripción del objeto, previa conformidad de recepción de los alimentos por parte del Supervisor de Control de Calidad se procederá a la entrega de estos a los centros de atención, los mismos que se detallaran firmado el contrato

12 GARANTIAS

Se solicitar para la presente adquisición una garantía comercial de 06 meses 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 bienes.

13 VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de (01) año o el tempo de vida del producto, contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD

14. CONFORMIDAD:

Para la presente adquisición Oficina de PROGRAMAS ALIMENTARIOS a través de la Gerencia de Desarrollo Económico y Social otorgará la conformidad de recepción contando previamente con el informe técnico de



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

verificación (Boletín de ingreso) emitido por el especialista responsable del PCA en el plazo máximo de SIETE (7) días de producida la recepción

15. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad la aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato u orden de servicio vigente. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.20 \times \text{monto vigente}}{\text{Fx plazo vigente en días}}$$

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 (50) diez
 - b.1) Para bienes, servicios en general y consultorías F=0.25
 - B:2) Para obras. F = 0.15

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, la Municipalidad podrá resolver el contrato por incumplimiento.

16.OTRAS PENALIDADES

OTRAS PERSONALIDADES			
Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Formula de Calculo	Procedimiento
01	El personal no cumple con la vestimenta e Higiene adecuada para manipulación de alimentos según lo establecido en Decreto Supremo N 007-1990-SA	2% de la UIT	El área usuaria emitirá un informe al área de logística adjuntando al acta de verificación en donde consta la falta la cual deberá tener la firma del especialista alimentario.
02	El medio de transporte no cumple con los requisitos	3% de la UIT	El área usuaria emitirá al área de logística adjuntando el acta de

Otras penalidades

Otras penalidades			
Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento

C.e. Archivo
C.e. GER. MUN

Urb. La Perla Mz D Lote 13 Ancón

Folio ()



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

Para el transporte de alimentos que son: -Vehículo limpio y olores extraños -Vehículo cerrado -los alimentos deberán ir apilados de tal forma que eviten contaminación cruzada de los mismos. Establecido en el Decreto Supremo N 007-1998-SA	verificación en donde consta la falta, la cual deberá tener la firma del especialista alimentario
---	---

17. 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 Económico y Social a través de los Programas Alimentarios
 - ✓ Factura y Gulas debidamente selladas y firmadas.
 - ✓ Copia de los Certificados de Calidad o Conformidad (los cuales deberán guardar total correspondencia con el Numeral 7. Descripción del Objeto, certificaciones entre otros certificados solicitados en el presente documento)
 - ✓ Dicha documentación se debe presentar en la OFICINA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS, sito en Jr. RIMAC N°417 (2do Piso del Mercado Modelo de Ancón
- MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD PARA EL PERSONAL ENCARGADO DE LA ENTREGA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS POR PARTE DEL CONTRATISTA FRENTE AL COVID-19 EN EL MARCO DEL CUMPLIMIENTO DEL DECRETO SUPREMO 103-2020-EF
- EQUIPOS DE PROTECCIÓN DE PERSONAL (EPP)

Los EPP de bioseguridad a utilizar serán los siguientes, guantes, cofias, mascarillas y de protección desechables, los cuales serán abastecidos por parte del contratista.

El personal debe presentarse al lugar de la entrega de los alimentos con su equipamiento de bioseguridad (EPP) y mostrando su carnet de vacunación mínimo con 02 dosis.

El cambio de mascarillas debe hacerse cuando se encuentren húmedas, rotas, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.

El personal deberá colocar sobre su vestimenta una EPP de protección (mandilones, mamelucos, etc.), se cambiarán si se encuentran rotas, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.

CONSIDERACIONES GENERALES PREVIO AL INICIO DE LAS ACTIVIDADES

No presentar ningún síntoma de la enfermedad de COVID-19 tal como: fiebre, dolor de garganta, tos u otros sugeridos por las organizaciones pertinentes.

C.c. Archivo

Urb. La Pera Mz D Lote 13 Ancón

Folio ()

C.c. GER. MUN



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

Contar con todo el equipo de protección (EPP) señalado
No se permite el uso de accesorios como joyas, gorro, reloj; etc.

CONSIDERACIONES DURANTE EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA ENTREGA DE ALIMENTOS

Contar con todo el equipamiento de protección (EPP) señalado en buen estado.
El personal, al toser o estornudar debe cubrirse la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, dada la acción inmediatamente debe tomar las medidas sanitarias correspondientes que eviten la propagación del COVID-19.

Se prohíbe el saludo de mano y beso en la mejilla entre el personal involucrado en la recepción y entrega de los alimentos.

Las conversaciones entre el personal involucrado en la recepción y entrega de los alimentos, deben realizarse siempre manteniendo el distanciamiento social, usando las barreras de protección.

CONSIDERACIONES GENERALES AL FINAL DE LAS ACTIVIDADES

Realizará el lavado y desinfección de manos, los equipos de protección personal (EPP) del personal encargado de la entrega y manipulación de alimentos por parte del contratista serán desechados al retornar a la empresa.

Colocar el nombre de Menestra
Correspondiente

Datos de la Empresa



PESO NETO 10 KG

Programas Alimentarios

Programa de Complementación
Alimentario

Información del rotulo según reglamento
sobre vigilancia y control sanitario de
alimentos D.S. 00798 S.A.

GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

ARROZ PILADO SUPERIOR

DATOS DE LA EMPRESA

PESO NETO 50 KG
Programas Alimentarios

Programa de Complementación
Alimentaria

Programas Alimentarios

Información del rotulo según reglamento
sobre vigilancia y control sanitario de
alimentos D.S. 00798 S.A.

COLOCAR EL NOMBRE EL ENLATADO
CORRESPONDIENTE

Datos de la Empresa

PESO NETO 425 KG
Programas Alimentarios

Programa de Complementario
Alimentario

Información del rotulo según reglamento
sobre vigilancia y control sanitario de
alimentos D.S 00798 S.A.



C.c. Archivo
C.c. GER. MUN

Urb. La Pera Mz D Lote 13 Ancón

Folio ()

GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

Datos de la Empresa

CONT. NETO 1L
Programas Alimentarios

Programa de Complementación
Alimentaria

Información del rotulo según reglamento
sobre vigilancia y control sanitaria de
alimentos D.S 00798 S.A

MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD PARA EL PERSONAL ENCARGADO DE LA
ENTREGA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS POR PARTE DEL CONTRATISTA FRENTE AL COVID-19

EQUIPOS DE PROTECCIÓN DE PERSONAL (EPP)

Los EPP de bioseguridad a utilizar serán los siguientes: guantes, cofias, mascarillas y de protección desechables, los cuales serán abastecidos por parte del contratista

El personal debe presentarse al lugar de la entrega de los alimentos con su equipamiento de bioseguridad (EPP)

El cambio de mascarillas debe hacerse cada 4 horas o cuando se encuentren húmedas rotas, con sudor u otras situaciones que lo ameriten

El cambio de guantes debe hacerse cada 4 horas, o cada vez que sea necesario, los guantes deben encontrarse en buen estado (sin rotura ni desgaste), limpio y desinfectado. El uso de guantes no exige el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante

El personal deberá contar con lentes de protección de primer uso (de uso personal), deberán desinfectarse con alcohol antes de su uso.

El personal deberá colocar sobre su vestimenta una EPP de protección (mandilones, mamelucos, etc.), se cambiarán si se encuentran rotas, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.



C.e. Archivo
C.e. GER. MUN

Urb. La Pera Mz D Lote 13 Ancón

Folio ()

GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

CONSIDERACIONES GENERALES PREVIO AL INICIO DE LAS ACTIVIDADES

No presentar ningún síntoma de la enfermedad de COVID-19 tal como fiebre, dolor de garganta, tos u otros sugeridos por las organizaciones pertinentes

No ser persona en condición de vulnerabilidad frente al COVID-19

Contar con todo el equipo de protección (EPP) señalado.

No se permite el uso de accesorios como joyas, gorro, reloj, etc.

CONSIDERACIONES DURANTE EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA ENTREGA DE ALIMENTOS

Contar con todo el equipamiento de protección (EPP) señalado en buen estado

El personal al toser o estornudar debe cubrirse la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, dada la acción inmediatamente debe tomar las medidas sanitarias correspondientes que eviten la propagación del COVID-19.

Evitar tocarse los ojos, nariz y boca, caso contrario tomar las medidas sanitarias correspondientes que eviten la propagación del COVID-19

Se prohíbe el saludo de mano y beso en la mejilla entre el personal involucrado en la recepción y entrega de los alimentos.

Las conversaciones entre el personal involucrado en la recepción y entrega de los alimentos, deben realizarse siempre manteniendo el distanciamiento social, usando las barreras de protección

CONSIDERACIONES GENERALES AL FINAL DE LAS ACTIVIDADES

Realizará el lavado y desinfección de manos, los equipos de protección personal (EPP) del personal encargado de la entrega y manipulación de alimentos por parte del contratista serán desechados al retornar a la empresa

ACTA DE REUNIÓN EXTRAORDINARIA DEL COMITÉ DE GESTIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

Siendo las 15:00 horas del día 14 de Febrero de 2023 se reúnen los integrantes del Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria en la oficina de la casa de la juventud del Distrito de Ancón, se convocó a las siguientes personas:

- ✓ Lic. Rosa Bautista Navarro, representante de la Municipalidad Distrital de Ancón.
- ✓ Lic. Virginia Salome Flores, representante de la Municipalidad Distrital de Ancón
- ✓ Sra. Julia Silva de Sánchez, representante de las OSB:
- ✓ Sra. Rosa Elia Ramírez Gómez, representante de las OSB
- ✓ Sra. Tania Mendoza Rojas, representante de los OSB
- ✓ Lic. Olivia Elena Granizo Ramón, representante del MINSA

Luego de verificarse el Quorum necesario y dejando constancia que se ha citado a todos los integrantes del Comité, y haciendo mención que se encuentra la Sra. María Luisa Ruiz Maravi de Santillán, en representación de la Organización Social de Base, se da inicio a la sesión para tratar los siguientes puntos de agenda:



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.	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición								
	Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.									
Requisitos químico proximales (Valores expresados en base seca)										
- Humedad	Máximo 13,0%									
- Proteínas	Mínimo 10%									
- Cenizas	Máximo 3,5%									
- Grasa	Mínimo 4,0%									
- Fibra cruda	Mínimo 4,0%									
- Saponina	Menor que 0,12%									
Tamaño del grano	<table><tr><td>Tamaño de los granos</td><td>Diámetro promedio de los granos (mm)</td></tr><tr><td>Grandes</td><td>Mayor a 1,70</td></tr><tr><td>Medianos</td><td>Entre 1,40 a 1,70</td></tr><tr><td>Pequeños</td><td>Mayor a 1,20</td></tr></table>		Tamaño 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)										
Sensoriales										
- 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 : 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.	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

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 : MAÍZ CUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : MAÍZ AMILÁCEO VARIEDAD CUSCO 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 *Zea mays* L. var. Amilácea. Las razas que pertenecen al grupo comercial Cusco, clasificado así de acuerdo a la textura del grano, son 100% harinosos, es decir el grano está formado por granos de almidón sueltos en el grano. Los granos se caracterizan por ser de color blanco, grandes y anchos. La raza más representativa que pertenece a este grupo es el denominado Cusco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El maíz Cusco de categoría primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Características físicas por variedad/raza	– Textura: harinosa – Forma del grano: redondeado – Color de granos: blanco, variegado, rojo	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 Cusco 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, estos 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 verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

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

2.3. Rotulado

El rotulado del maíz Cusco 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 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

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:

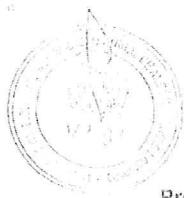
- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de registro sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando 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 (*Saccharum* 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: $F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - \% \text{Pol}}$	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente ¹ .	

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.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
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 *Pisum sativum* L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La arveja partida calidad 1 - extra 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: - 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 0,30%	
	Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%	
	Grano con cáscara (testa)	Máximo 1,00%	
	Grano quemado	Máximo 0,20%	
		Materias extrañas	Máximo 0,10%
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.

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.

2.2. Envase y/o embalaje

La arveja partida calidad 1 - extra debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades 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 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 1 - extra, 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 1 – extra;
- 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 : LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : LENTEJA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris* Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La lenteja calidad 1 - extra debe ser inocua y apta para el consumo humano y 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 1 - extra 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. -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 extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></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	0,00%							
- Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%							
- Grano descascarado	Máximo 1,00%							
- Grano arrugado	Máximo 4,50%							
- Grano quemado	Máximo 0,20%							
- Materias extrañas	Máximo 0,10%							
- Variedad contrastante	Máximo 1,00%							



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 1 -extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Lenteja calidad 1 - extra de calibre (tamaño) 2.

2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 1 - extra 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 1 - extra 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 1 - Extra";
- 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.

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 : 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 hielén 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><tr><td>Clase</td><td>Longitud del grano entero</td></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table>	Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6,6 mm o más	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm	Corto
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6,6 mm o más									
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm									
Corto	Menos de 6,2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14%									
Grado (tolerancias)										
- Granos rojos	Máximo 0,5%									
- Granos tizosos totales	Máximo 4%									
- Granos tizosos parciales	Máximo 10%									
- Granos dañados	Máximo 0,5%									
- Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0%									
- Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se	Máximo 0,25%									

- 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.



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

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE
ALIMENTACION Y NUTRICION AL PACIENTE CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA (PANTBC) AÑO 2023

1. OBJETO:

Adquisición de alimentos que conforman la canasta alimentaria para el Programa de Complementación Alimentaria para la persona afectada con tuberculosis PCA - PANTBC.

2. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de Contribuir a la recuperación integral de la persona afectada por tuberculosis.

3. ANTECEDENTES DE LA CONTRATACIÓN:

La presente adquisición de alimentos busca realizar el abastecimiento de los alimentos necesarios para que el PANTBC pueda cumplir con las funciones que se vienen desarrollando desde el año 2011, año en el que dicho Programa fue transferido al Gobierno Local en ejecución de la Ley de Bases de Descentralización Ley N° 27783.

Asimismo, es importante señalar que el Programa de alimentación y nutrición al paciente con tuberculosis y familia (PANTBC) es un programa de apoyo alimentario tiene por finalidad la recuperación del paciente con tuberculosis y protección de su familia, mediante el aporte de una canasta de alimentos que brinde los requerimientos calóricos y proteínicos necesarios para la familia compuesta por un paciente y cuatro contactos.

4. OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS:

4.1. Objetivo General

Adquirir los insumos alimenticios para el Programa de alimentación y nutrición al paciente con tuberculosis y familia (PANTBC), para el abastecimiento de los alimentos, cumpliendo los requerimientos mínimos nutricionales correspondiente a la formulación de la ración alimentaria del programa de complementación alimentaria para la persona afectada por tuberculosis, para la atención de los beneficiarios del Distrito de Ancón.

4.2. Objetivos específicos

Suministrar los siguientes grupos de alimentos para la ejecución del Programa Complementación Alimentaria a la persona afectada con tuberculosis (PCA - PANTBC):

- Cereal: Arroz Pilado Superior y Quinua.
- Grasa: Aceite vegetal comestible.
- Producto de Origen Animal: Sardina Peruana o Anchoveta Entera Calidad A en Aceite Vegetal
- Menestras: Arveja Partida y Lenteja
- Tubérculo: Maíz Cusco y Papa Seca.
- Azúcar. Azúcar Rubia Doméstica.



SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:

Suma Alzada

6. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

No corresponde para el presente proceso.

7. ADELANTOS (FACULTATIVO):

No corresponde para el presente proceso

8. NORMAS OBLIGATORIAS Y/O VOLUNTARIAS:

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

- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V. 01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- 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 N° 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas"
- Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinada al consumo humano"
- 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 Preenvasados, según corresponda).

9. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO:

PRODUCTO: ARROZ PILADO SUPERIOR

El Arroz Pilado Superior deberá ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:20017 y su corregida técnica 1:2018 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 deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni

C.e. Archivo
C.e. GER. MUN

Urb. La Pera Mz D Lote 13 Ancón

Folio ()



SECTOR DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

olores o sabores desagradables, según los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2014. El arroz Pilado Superior, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y colores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que representen un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios, de helen y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011:2021

De acuerdo a la longitud del grano, el Arroz Pilado Superior puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 4.2.2 de la NTP 205.011:2021.

Clase	Longitud de grano entero
Largo	Mas de 6.6mm o más
Mediano	DE 6.2 mm o más pero menos de 6.6mm
Corto	Menos de 6.2 mm

La clase se asignará cuando por lo menos el 80 % de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes, según indica el numeral 5.2.1.1 de la NTP 205.011:2021.

Nota: La clase de arroz requerida es Arroz Pilado Superior de Grano de la especie *Oryza sativa* L., Arroz Elaborado Grado 2 - Superior, clase mediano, la humedad máxima del producto será de 14%.

ENVASE

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

El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.

El Arroz Pilado Superior deberá ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLASTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3° Edición y su Corrigencia Técnica 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 deberán transmitir al producto sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021

Estos envases serán bolsas de Polietileno de baja densidad de primer uso, con un peso neto de 1Kg de arroz pilado superior, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento.



SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Faciliten los muestreos e inspecciones.

Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño y características de las bolsas deberá ser el siguiente:

Envase primario

Peso : 1 kg
Estructura del Envase : Polietileno lineal de baja densidad
Color : transparente

Envase secundario

Peso : 50 kg
Estructura del Envase : polipropileno de alta densidad
Color : transparente

VIDA UTIL

Mínimo 06 meses para el ingreso a los almacenes

ROTULADO

En el rotulado de los envases de Arroz Pilado Superior, además de cumplir lo establecido en el artículo 117 del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, deberán cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preservados 8° Edición y la NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases 5° Edición. Asimismo, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2014:

- a) Nombre comercial (Arroz pilados superior),
- b) Tipo de arroz (arroz pilado),
- c) Grado de arroz,
- d) País de origen.

Adicionalmente:

- Deberá de poner el nombre y el escudo de la municipalidad. "Prohibido su venta" y "Distribución Gratuita".
- Marca del Producto.
- Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento.
- Deberá llevar impreso el siguiente texto: PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA-PANTBC

DOCUMENTACIÓN

Documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

C.e. Archivo
C.e. GER. MUN

Urb. La Pera Mz D Lote 13 Ancón

Folio ()



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

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 mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

Nota:

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

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

Atributos del bien

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACION

- 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 (ILAC) 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.

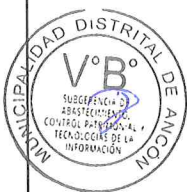
Nota:

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite 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 Arroz Pilado Superior, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

C.e. Archivo
C.e. CER. MUN

Urb. La Pera Mz D Lote 13 Aucón

Folio ()



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.011:2014

Ensayos

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.011:2014

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 II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

PRODUCTO: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

CARACTERÍSTICAS

Es el Aceite Vegetal Comestible o 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 Stan 19-1981 (2019).

ENVASE

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

El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S N° 038-2014-SA.

Este envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (botella de plástico), de primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en la NTP 311.286.1988 (revisada el 2012) ENVASES DE PLASTICO.

Los Envases de Aceite vegetal comestible no debe presentar fugas del producto, la tapa debe presentar sello de seguridad para garantizar la inviolabilidad y evitar la adulteración del mismo.

- » Presentación en botella de 1 litro: cristal transparente hermético con tapa tapón.
- » Contenido neto del bien por envase: 1 Litro

C.c. Archivo
C.c. GER. MUN

Urb. La Pera Mz D Lote 13 Ancón

Folio ()



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

Características del envase:

- Tipo y material: botella de PET
- envase secundario: caja de cartón corrugado contenido 12 unidades.

EMPAQUE

Cajas de cartón corrugado de primer uso por 12 botellas, resistentes a un apilado mínimo de 5 cajas de altura.

El rotulado de las cajas debe ser la misma de los envases de 1 litro, así mismo debe indicar instrucciones para el manipuleo y apilamiento.

El proveedor deberá presentar certificado del proveedor que asegure la resistencia de la caja, o en su defecto este requisito deberá ser certificado por una certificadora correspondiente e incluido en el certificado de conformidad.

El contratista deberá presentar en la entrega un documento que certifique que el envase cumple con lo especificado, Los costos deberán ser asumidos por el contratista.

VIDA UTIL

Mínimo 06 meses para el ingreso a los almacenes

ROTULADO:

Según Ficha Técnica Aprobada por el OSCE.

Adicionalmente:

- Deberá de poner el nombre y el escudo de la municipalidad, "Prohibido su Venta" y "Distribución Gratuita".
- Marca de Producto.
- Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento.
- Deberá llevar impreso el siguiente texto: PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PANTBC



REQUISITOS

Documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

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 mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA.

Nota:

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

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

ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACIONES

- 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 (ILAC) 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.

Nota:

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite 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 Aceite Vegetal Comestible, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

Muestreo y análisis

Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma Codex Stan 19-1981(2017).

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 II "Del Transporte" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias

PRODUCTO: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR

La arveja partida calidad 2 - Superior deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y exento de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (mismo color, forma y otras características varietales), según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014.

VIDA UTIL

Mínimo 06 meses, contados a partir de la recepción del producto

ENVASE

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, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014. Los envases serán bolsas de primer uso, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

Características del envase

ENVASE PRIMARIO

Peso	:	1KG
Estructura del Envase	:	Polietileno de baja densidad
Color	:	Transparente
Sellado	:	Termosellado



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

ENVASE SECUNDARIO

Peso : 50 KG
Estructura del Envase : polipropileno tejido
Color : Transparente
Sellado : Termosellado

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

Adicionalmente:

- Deberá de poner el nombre y el escudo de la municipalidad, "Prohibido su Venta" y "Distribución Gratuita.
- Marca de Producto.
- Para la impresión-se usará tinta indeleble de uso alimentario y no-debe desprenderse borrarse con el manipuleo y rozamiento.
- Deberá llevar impreso el siguiente texto: PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PANTBC

REQUISITOS

Documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

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

Nota:

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

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

ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACIONES

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



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

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 (IAAC) o del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).

En caso no se emita en el país el documento antes indicado, 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.

Nota:

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite 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 Arveja Partida Calidad 2 - Superior; el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 205.025:2014.

Ensayos

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.025:2014.

TRANSPORTE

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

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

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-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.

PRODUCTO: LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR

CARACTERÍSTICAS

La lenteja calidad 2 - Superior deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. De materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es



SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014.

La lenteja calidad 2 - Superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.022:2014

Calibre (tamaño)	Diámetro
1	Mayor o igual que 7.5
2	Menor que 7.5

Nota: El calibre de la lenteja a ser requerida es Lenteja calidad 2 - superior de calibre (tamaño) 2, según lo establecido en la norma NTP 205.022:2014.

ENVASE

La lenteja calidad 2 - superior deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 y su Corrigenda Técnica 1:2018, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán 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.

Los envases serán bolsas de primer uso, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

VIDA UTIL

Mínimo 06 meses, contados a partir de la recepción del producto.

Características del envase

ENVASE PRIMARIO

Peso : 1KG
Estructura del Envase : Polietileno de baja densidad
Color : Transparente

ENVASE SECUNDARIO

Peso : 50 KG
Estructura del Envase : polipropileno tejido
Color : Transparente



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

ROTULADO

Según ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

REQUISITOS

Documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

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

Nota:

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACIONES

- 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 no se emita en el país el documento antes indicado, 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 las 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.

Nota:

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características d especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha Calidad 2 – Superior, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Muestreo

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

C.e. Archivo
C.e. GER. MUN

Urb. La Perla Mz D Lote 13 Ancón

Folio ()



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

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. 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.

PRODUCTO: AZUCAR RUBIA DOMESTICA

CARACTERÍSTICAS

La azúcar rubia doméstica, debe tener color amarillo pardo, sabor y olor característico, no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto, según lo indica el numeral 5 de la NTP 207.007:2015.

VIDA UTIL

Mínimo 06 meses, contados a partir de la recepción del producto.

ENVASE

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

El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria D.S. N° 038-2014-SA.

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

Envase primario

Peso : 1kg
Estructura del Envase : polietileno lineal de baja densidad.
Color : Transparente

C.e. Archivo
C.e. CER. MUN

Urb. La Pera Mz D Lote 13 Aneón

Folio ()



GOBIERNO DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

Envase secundario
Peso : 50 kg
Estructura del Envase : tejido de polipropileno laminado.
Color : Transparente

ROTULADO:

Según Ficha Técnica Aprobada por el OSCE.

Adicionalmente:

- Deberá de poner el nombre y el escudo de la municipalidad, "Prohibido su Venta" y "Distribución Gratuita"
- Marca de Producto.
- Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento.
- Deberá llevar impreso el siguiente texto: PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PANTBC

REQUISITOS

Documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

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 mediante Decreto Supremo N° 007-99-SA, y sus modificatorias.

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

Nota:

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

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

ATRIBUTOS DEL BIEN



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACIONES

- 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 (ILAC) 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.

Nota:

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite 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 Azúcar Rubia Doméstica", el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Muestreo

Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018).

Análisis

Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 207.007:2015.

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 II "Del Transporte" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

PRODUCTO: SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA CALIDAD A EN ACEITE
VEGETAL

CARACTERÍSTICAS

Conservas elaboradas a base de la especie *Engraulis ringens* buena y consistente fresca, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial y procesados bajo sistemas de aseguramiento de la calidad.

VIDA UTIL

Mínimo 06 meses, contados a partir de la recepción del producto.

ENVASE Y/O EMBALAJE

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades 2ª Edición.

Envases de hojalata redondos en caja de cartón corrugado:

Tipo de envase	Peso Neto (g)	Peso escurrido aproximado	N.º de envase por caja
1 lb Tall (425 g)	425	240	24

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 v/o lamina TFS (cromada) con especificaciones técnicas del fabricante:

Tipo de Lata : 1 Libra Tall
Compuesto hermetizaste : 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 (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 cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.



SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

EMPAQUADO

Latas de 1 lb Tall en cajas de cartón corrugado de 24 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 <= 2000 m.s.n.m y/o Temperatura <= 28°	Altura >= 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura > 28°C)
Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76.2 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12,7 mm de Hg)
Envase no redondo	1.6 pulgadas de Hg (40 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12,7 mm de Hg)

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

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE

Adicionalmente:

- Deberá de poner el nombre y el escudo de la municipalidad, "Prohibido su Venta" y "Distribución Gratuita"
- Marca de Producto.
- Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento.
- Deberá llevar impreso el siguiente texto: PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PANTBC

REQUISITOS

Documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo

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 Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-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 Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.



C.e. Archivo
C.e. GER. MUN

Urb. La Pera Mz D Lote 13 Ancón

Folio ()

GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

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

ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACIONES

- 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 (ILAC) 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 del bien - Calidad de la ficha técnica correspondiente.

Nota:

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite 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 Sardina Peruana o Anchoqueta Entera Calidad A en salsa de Tomate, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 16 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVA DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoqueta o sardina peruana en conserva. Requisitos

Ensayos

Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVA DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoqueta o sardina peruana en conserva. Requisitos

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 con lo señalado en el artículo 37 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

PRODUCTO: PAPA SECA

CARACTERÍSTICAS

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.

VIDA ÚTIL

Mínimo 06 meses, contados a partir de la recepción del producto.

ENVASE

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

El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014SA.

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

Los envases serán bolsas de primer uso, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

Envase primario

Peso : 1kg
Estructura del Envase : polietileno
Color : Transparente

Envase secundario

Peso : 50 kg
Estructura del Envase : tejido de polipropileno.
Color : Transparente

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

Adicionalmente:

C.e. Archivo
C.e. GER. MUN

Urb. La Pera Mz D Lote 13 Ancón

Folio ()



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

- Deberá de poner el nombre y el escudo de la municipalidad, "Prohibido su Venta" y "Distribución Gratuita"
- Marca de Producto.
- Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento.
- Deberá llevar impreso el siguiente texto: PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PANTBC

REQUISITOS

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

Copia simple del Registro Sanitario vigente del 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 mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

Nota:

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

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

ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACIONES

- 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 (ILAC) o del International Accreditation Forum (IAF) respectivamente.



VEREMIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

- 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.

Nota:

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite 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, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 10 de la NTP 011:802:2017.

Ensayos o Pruebas

Para características en las que no se precisa métodos de ensayo o prueba se realizará mediante métodos físicos sensoriales y/o medición directa con equipos calibrados.

Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2008 (revisada el 2014) o alguna otra específica de existir.

De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2014)

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 alteración 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" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

QUINUA GRADO 1 (MEDIANO)

DEFINICION

Quinoa es el grano procedente de la especie *Chenopodium*, quinoa, caracterizada por estar cubierta por un producto amargo denominado saponina

CARACTERÍSTICAS

La quinoa deberá ser inocuo y apta para el consumo humano, exento de materias extrañas de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que representen un peligro para la salud humana. Los granos de quina tendrán un color cremoso y uniforme, poseerán un sabor y olor natural, por lo que estarán libres de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, irancio y mohoso.

CLASIFICACIÓN



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

El grado de los granos de la quina, se determinan por los valores porcentuales de las características citadas a continuación, indistintamente de la clasificación por el tamaño de grano.

Parámetros	Unidad	Grado 1		Grado 2	
		Min.	Máx.	Mín.	Máx.
Sensoriales					
Granos enteros	%	97		94	
Granos Quebrados	%		1.0		2.0
Granos dañados	%		0.5		0.5
Granos germinados	%		0.25		0.5
Granos recubiertos (vestidos)	%		0		0
Granos inmaduros (verdes)	%		0.5		0.7
Granos contrastantes	%		0.5		2.0
Impurezas totales	%		0.25		0.3
Piedrecillas en 100g de muestra	U/100g		Ausencia		Ausencia
Insectos (enteros, partes o larvas)	%		Ausencia		Ausencia

Nota: Para el presente proceso se solicitará Quinoa – Grado 1.

REQUISITOS QUIMICO PROXIMAL DE LOS GRANOS DE LA QUINUA

Requisitos	Unidad	Valores		Métodos de ensayos
		Mínimo	Máximo	
Humedad	%		12.5	AOAC 945.15
Proteína	%	10.0		AOAC 992.23
Cenizas	%		3.5	AOAC 923.03 – ISO 2171

Grasa	%	4.0		AOAC 945.38
Fibra Cruda	%	2.0		AOAC 945.38
Saponina	Mg/100g	Ausencia		NTE INEN 1672

NOTA 1: Los valores referidos están expresados en base seca.

NOTA 2: Como información al consumidor, los granos de quina no contienen gluten.

ORGANOLÉPTICAS²

Sabor y olor	:	Característico
Color	:	Característico
Aspecto	:	Granos homogéneos, exento de materias extrañas.

MICROBIOLÓGICOS

Según lo establecido en la R.M. N°591-2008/MINSA "Normas Sanitarias que establece los criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los Alimentos y Bebidas de consumo Humano".

Agentes microbianos	Categoría	Clase	n	C	Limite por g	
					m	M
Moho	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

CONTAMINANTES

Metales pesados: No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el Codex Alimentarius.

Residuos de plaguicidas: No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el Codex Alimentarius

VIDA UTIL

Mínimo 06 meses, contados a partir de la recepción del producto.

ENVASES

La quinua debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables.

Estos envases serán Polietileno de primer uso, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento.
- Se encuentren bien sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

Características del envase:

Envase primario

Peso : 1kg
Estructura del Envase : polietileno baja densidad.
Color : Transparente

Envase secundario

Peso : 50 kg
Estructura del Envase : tejido de polipropileno laminado.
Color : Transparente

ROTULADO

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

En el rotulado de los envases, además debe cumplir lo establecido en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y Control sanitario de Alimentos y Bebidas y el D.L. N° 1062

Ley de inocuidad de los alimentos.

DOCUMENTACIÓN



SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

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

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

Nota:

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos

Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA, en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de establecimiento expedida por el SENASA

CERTIFICACIÓN

- Certificados o informes de ensayos vigentes, de las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INACAL, de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestro simple para inspección normal y LCA 0.65. Las características microbiológicas, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N°591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Nota: El costo que demande la certificación deben será asumida por el Contratista.

TRANSPORTE

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

PRODUCTO: MAÍZ CUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA

CARACTERISTICAS

El maíz amiláceo el gran que pertenece el tipo de maíz harinoso, blando, suave; puede ser de color variado, y está comprendido en la especie Zea mays L. Amilácea. El maíz del grupo comercial Cusco, clasificado así de acuerdo a la textura del grano, este grupo comercial son 100% harinosos, es decir el grano está formado por granos de almidón sueltos en el grano, se caracteriza por ser de color blancos y anchos. La raza más representativa que pertenece a este grupo es denominada Cusco.

El grado de los granos de Maíz Blanco, se determinan por los valores porcentuales de las características citadas a continuación.



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

Categoría de calidad	%Humedad (m/m)	%Granos dañados (m/m)	% Granos infestados (m/m)	%Materia extraña (impurezas) (m/m)
Primera	14	2	0	0

Nota: Para el presente proceso se solicitará Maíz Cusco – Calidad Primera.

Grupo Comercial	Variedad / (m/m)	Denominación Comercial	Características Físicas		
			Textura	Forma del Grano	Color de granos
Cusco	Cusco	Cusco	Harinosa	Redondeado	Blanco

VIDA UTIL

Mínimo 06 meses, contados a partir de la recepción del producto.

ORGANOLÉPTICA

Sabor y Olor : Exento de olores y sabores extraños
Color : Blanco Cremoso
Aspecto : Granos sueltos, exentos de materias extrañas

ENVASE

El maíz Cusco deberá envasarse en recipientes que salvaguarden la higiene y las características físicas, nutritivas y organolépticas. Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores ajenos al producto. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar cosidos y sellados, según el numeral 7 de la NPT 205.051;2009.

Los envases será bolsas de primer uso, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

Características del envase

Envase primario

Peso : 1kg
Estructura del Envase : polietileno baja densidad.
Color : Transparente

C.e. Archivo
C.e. GER. MUN

Urb. La Pera Mz D Lote 13 Ancón

Folio ()



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

Envase secundario
Peso : 50 kg
Estructura del Envase : tejido de polipropileno laminado.
Color : Transparente

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

REQUISITOS

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

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

Nota:

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

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

ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACIONES

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 (IAAC) o del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
- En caso no se emita en el país el documento antes indicado, 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.



GUÍA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

Nota:

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite 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 Maíz Cusco asumida por el Contratista.

Muestreo

Según el numeral 11 de la NTP 205.051:2009

Ensayos

Según los métodos de análisis siguientes:

- Humedad: NTP 205.002:1979 (Revisada el 2016)
- Granos dañados y Materias extrañas (impurezas): NTP 205.029:1982 (Revisada el 2016)
- Color del grano y Granos infestados, se realizará mediante métodos físicos sensoriales.

Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658: 2008 (revisada el 2014) o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2014).

9. TRANSPORTE

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

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

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-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.



OTRAS OBLIGACIONES

- a) El producto que se entregara debe reunir las mismas características físicas y organolépticas propias de la variedad del producto ofertado licitado
- b) Los productos deberán presentar un tiempo de conservación para su consumo a partir del momento de la entrega, según el detalle siguiente:
- Arroz pilado Superior;
 - Arveja verde partida Calidad 2 - Superior;
 - Lenteja Calidad 2 - Superior
 - Azúcar rubia doméstica
 - Aceite vegetal comestible
 - Sardina peruana o anchoveta entera calidad a en aceite vegetal
 - Maíz Cusco de Categoría Primera
 - Papa Seca
 - Quinua
- c) 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.
- d) La Municipalidad de Ancón 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 Boletín de Rechazo emitido por el especialista de los Programas Alimentarios de la Gerencia de Desarrollo Económico y Social.
- e) 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 Ancón, de resultar el producto observado con deficiencias de la calidad, se procede a lo establecido en el numeral 20. otras penalidades, del presente documento.
- f) 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.

10. 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 (Boletín de ingreso) realizado por el especialista responsable del Programa de Complementación Alimentaria PANTBC.

C.e. Archivo
C.e. GER. MUN

Urb. La Pera Mz D Lote 13 Ancón

Folio ()



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

9. Descripción del objeto, del presente documento, así mismo deberán llegar a la hora especificada para el control de calidad previo; la seguridad del transporte de los alimentos será única responsabilidad de la empresa proveedora.

CENTROS DE DISTRIBUCION DEL PANTEC

CENTRO DE ATENCION	DIRECCION
P.S SAN JOSE	ESQ. CALLE N° 17 Y CALLE N°9 URB. SAN JOSE DE ANCON LOTE 49 A - ANCON
C.S VILLA ESTELA	PUEBLO JOVEN P.I.M. P.AN. NORTE PRIMERA ETAPA MZ. B-5, LT. 40 GRUPO B-ANCON
P.S VILLAS DE ANCON	ASOCIACION PRO VIVIENDA VILLAS DE ANCON, MZ X - ANCON
C.S. MATERNO INFANTIL	AV. JOSE CARLOS MARIATEGUI, EX MARGINAL 575, ANCON.

Fuente: Área de los Programas Alimentarios de la Gerencia de Desarrollo Económico y Social.

Cualquier modificación estará en relación al plan de distribución del PANTBC, previa acta firmada con el Comité de Gestión Distrital Local de Ancón y/o la Dirección de Redes Integradas de Salud de Lima Norte (DIRIS- Lima Norte).

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 solicitará para a la presente adquisición una garantía comercial de 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 bienes.

18. VICIOS OCULTOS:

Las responsabilidades del contratista para el caso de la presente adquisición de alimentos para el PANTBC serán como mínimo de 1 año o el tiempo de vida del producto.

19. PENALIDADES:

Acorde al Artículo 162 del Reglamento, 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 retraso la penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente formula:

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



C.e. Archivo
C.e. GER. MUN

Urb. La Pera Mz D Lote 13 Ancón

Folio ()

GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

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 días (60):
 - b.1.) Para bienes, servicios en general y consultorías: $F = 0.25$
 - b.2.) Para obras $F = 0.15$

20. OTRAS PENALIDADES:

Otras Penalidades:

N°	CONCEPTO	APLICACIÓN	PROCEDIMIENTO
1	-El personal no cumple con la vestimenta e Higiene adecuada para la manipulación de alimentos según lo establecido en Decreto Supremo N° 007-1998-SA	2% DE LA UIT	-El área usuaria emitirá un informe al área de logística adjuntando el acta de verificación en donde consta la falta, la cual deberá tener la
2	El medio de transporte no cumple con los requisitos para el transporte de alimentos que son: -Vehículo limpio y sin olores extraños. -Vehículo cerrado. -Los alimentos deberán ir apilados de la forma que eviten la contaminación cruzada de los mismos. -Establecido en el Decreto Supremo N° 007-1998-SA.	3% de la UIT	Firma del especialista alimentario. -El área usuaria emitirá al área de logística adjuntando el acta de verificación en donde consta a la falta, la cual deberá tener la firma del especialista alimentario.



21. CONFORMIDAD:

Para la presente adquisición en área de los Programas Alimentarios, a través de la Gerencia de Desarrollo Económico y Social otorgará la conformidad de recepción, contando previamente con el informe técnico de verificación (Boletín de ingreso) emitido por el especialista responsable del PANTBC.

22. FORMA DE PAGO

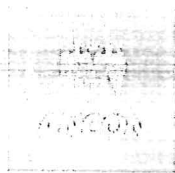
De acuerdo con el artículo 149° del Reglamento, para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Recepción y conformidad de los Programas Alimentarios a través de la Gerencia de Desarrollo Económico y Social.
- Factura y Guías debidamente firmadas.

GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

- Copia de los Certificados de Conformidad (los cuales deberán guardar total correspondencia con el Numeral 9. Descripción del Objeto, certificaciones entre otros certificados solicitados en el presente documento)

Colocar el nombre la Menestra
Correspondiente



Datos de la Empresa

PESO NETO 5 KG
Programas Alimentarios
Programa de Alimentación y Nutrición al
Paciente con Tuberculosis y Familia

Información del rotulo según
reglamento sobre vigilancia y control
sanitario de alimentos D.S. 00798 S.A



ACEITE VEGETAL COMESTIBLE



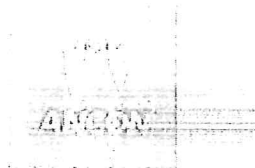
Datos de la Empresa

PESO NETO 1 L.
Programas Alimentarios
Programa de Alimentación y Nutrición al
Paciente con Tuberculosis y Familia

Información del rotulo según
reglamento sobre vigilancia y control
sanitario de alimentos D.S. 00798 S.A

GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

COLOCAR EL NOMBRE DEL ENLATADO
CORRESPONDIENTE



PESO NETO 425 GR.
Programas Alimentarios

Programa de Alimentación y Nutrición al
Paciente con Tuberculosis y Familia

Datos de la Empresa

Información del rotulo según
reglamento sobre vigilancia y control
sanitario de alimentos D.S. 00798 S.A



ARROZ PILADO SUPERIOR



PESO NETO 15 KG
Programas Alimentarios

Programa de Alimentación y Nutrición al
Paciente con Tuberculosis y Familia

Datos de la Empresa

Información del rotulo según
reglamento sobre vigilancia y control
sanitario de alimentos D.S. 00798 S.A

GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

ANEXO N° 02

MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD PARA EL PERSONAL ENCARGADO DE LA ENTREGA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS POR PARTE DEL CONTRATISTA FRENTE AL COVID-19 EN EL MARCO DEL CUMPLIMIENTO DEL DECRETO SUPREMO 103-2020-EF

EQUIPOS DE PROTECCIÓN DE PERSONAL (EPP)

- Los EPP de bioseguridad a utilizar serán los siguientes: guantes, cofias, mascarillas y de protección desechables, los cuales serán abastecidos por parte del contratista
- El personal debe presentarse al lugar de la entrega de los alimentos con su equipamiento de bioseguridad (EPP) y mostrando su carnet de vacunación mínimo con 02 dosis.
- El cambio de mascarillas debe hacerse cuando se encuentren húmedas, rotas, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.
- El personal deberá colocar sobre su vestimenta una EPP de protección (mandilones, mamelucos, etc.), se cambiarán si se encuentran rotas, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.

CONSIDERACIONES GENERALES PREVIO AL INICIO DE LAS ACTIVIDADES

- No presentar ningún síntoma de la enfermedad de COVID-19 tal como: fiebre, dolor de garganta, tos u otros sugeridos por las organizaciones pertinentes.
- Contar con todo el equipo de protección (EPP) señalado.
- No se permite el uso de accesorios como joyas, gorro, reloj, etc.

CONSIDERACIONES DURANTE EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA ENTREGA DE ALIMENTOS

- Contar con todo el equipamiento de protección (EPP) señalado en buen estado.
- El personal, al toser o estornudar debe cubrirse la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, dada la acción inmediatamente debe tomar las medidas sanitarias correspondientes que eviten la propagación del COVID-19.
- Se prohíbe el saludo de mano y beso en la mejilla entre el personal involucrado en la recepción y entrega de los alimentos.
- Las conversaciones entre el personal involucrado en la recepción y entrega de los alimentos, deben realizarse siempre manteniendo el distanciamiento social, usando las barreras de protección.

CONSIDERACIONES GENERALES AL FINAL DE LAS ACTIVIDADES

- Realizará el lavado y desinfección de manos, los equipos de protección personal (EPP) del personal encargado de la entrega y manipulación de alimentos por parte del contratista serán desechados al retornar a la empresa.

➤ Cronograma de entrega de los productos

DIA	MES
Al día siguiente de la firma del convenio	
20	Abril

C.e. Archivo
C.e. GER. MUN

Urb. La Pern Mz D Lote 13 Ancon

Folio ()



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	<p>El arroz pilado debe:</p> <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 hielén y polvillo.	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición								
Clase y longitud	<p>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</p> <table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table>		Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6,6 mm o más	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm	Corto	Menos de 6,2 mm
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6,6 mm o más									
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm									
Corto	Menos de 6,2 mm									
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 o 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 : FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : FRIJOL CANARIO CAMANEJO/ FRIJOL CANARIO 2000 - INIAA
GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El frijol canario calidad 1 - extra es el grano maduro, procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El frijol canario calidad 1 - extra se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El frijol canario calidad 1 - extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00%	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - Ausencia de granos con hongos.	
<u>Aspecto</u>		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 1,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%	
- Grano arrugado	Máximo 1,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,050%	
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 frijol canario calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1:

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol canario calidad 1 - extra se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar 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, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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 los granos de frijol canario calidad 1 - extra, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

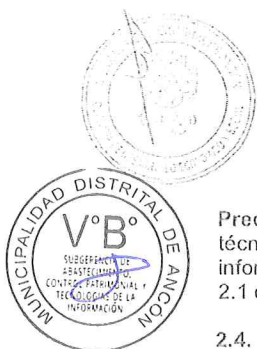
- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 1 o Extra";
- 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	: PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	: PALLAR SIEVA CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el grano maduro procedente de la especie <i>Phaseolus lunatus</i> L, generalmente de color blanco, que tiene como característica diferencial unas estrías que irradian del hilio.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El pallar bebe calidad extra debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

El pallar bebe calidad extra debe tener las características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Sieva, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

Forma de la semilla	Longitud del grano (mm)	Ancho del grano (mm)	Grosor del grano (mm)	Peso de 1000 granos (g)	N° de granos en 100 gramos (g)
Arriñonada o semiarriñonada, aplanado.	10 -16	8,5 – 10,5	4 – 5,5	40 – 57	225 - 234

El pallar bebe calidad extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<p>Los granos de pallar deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Ser inocuos y apropiados para el consumo humano. - No deben presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; de acuerdo a las tolerancias de sanidad y aspecto descritas en la presente Ficha Técnica. 	<p>NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1: 2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición</p>
Uniformidad	Cada lote de pallar debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de variedades contrastantes en las tolerancias especificadas en la presente Ficha Técnica.	
Contenido de humedad	Máximo 15%	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Sanidad y aspecto	Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias. Asimismo, no se acepta en ninguno de los casos lotes de pallar que presenten granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios ni granos con hongos.	
Tolerancias de calidad		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 0,50%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%	
- Grano arrugado y/o chupado	Máximo 3,00%	
- Grano abierto	Máximo 1,00%	
- Grano descascarado	Máximo 4,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,10%	
- Variedad contrastante	Máximo 1,00%	
Total	Máximo 10,60%	
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 pallar bebe calidad extra debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del pallar bebe calidad extra debe cumplir 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, debe estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no debe transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el pallar bebe calidad extra debe ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben ser de primer uso, estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se debe comercializar en su envase original, según el numeral 11 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

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 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/CT1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de paltar bebe calidad extra, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar en idioma español, (pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada), lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205.019:2015, y su Modificación Técnica:

- el nombre del producto;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador, en caso de productos importados el país de origen;
- fecha de vencimiento;
- 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 : LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : LENTEJA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris* Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La lenteja calidad 1 - extra debe ser inocua y apta para el consumo humano y 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 1 - extra 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. -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 extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></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	0,00%							
- Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%							
- Grano descascarado	Máximo 1,00%							
- Grano arrugado	Máximo 4,50%							
- Grano quemado	Máximo 0,20%							
- Materias extrañas	Máximo 0,10%							
- Variedad contrastante	Máximo 1,00%							

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 1 - extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Lenteja calidad 1 - extra de calibre (tamaño) 2.

2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 1 - extra 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 1 - extra 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 1 - Extra";
- 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.

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 1 - EXTRA
Denominación técnica	: ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
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 1 - extra 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: - 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 0,30%	
	Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%	
	Grano con cáscara (testa)	Máximo 1,00%	
	Grano quemado	Máximo 0,20%	
		Materias extrañas	Máximo 0,10%
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.

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.

2.2. Envase y/o embalaje

La arveja partida calidad 1 - extra debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades 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 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 1 - extra, 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 1 - extra;
- 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 : 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 (*Saccharum* 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: $F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - \% \text{Pol}}$	
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.



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

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:

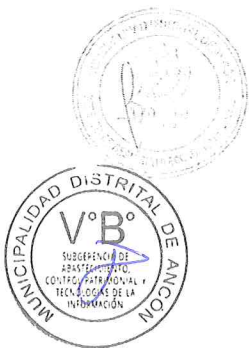
- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de registro sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando 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 cascarrn, 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 quñaduras.– Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia.– Limpio y seco.– La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas.															
Tamaño		<p>De acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños:</p> <table><tr><th>Tamaño</th><th>Peso</th></tr><tr><td>Súper chico</td><td>< 50 g</td></tr><tr><td>Chico</td><td>50 – 55,55 g</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>55,55 – 62,5 g</td></tr><tr><td>Grande</td><td>62,5 – 68,88 g</td></tr><tr><td>Jumbo</td><td>68,88 – 72,22 g</td></tr><tr><td>Súper Jumbo</td><td>≥ 72,22</td></tr></table> <p>Tolerancia: Máximo 10% de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.</p>		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																
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 quñados 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	: PIERNA ENTERA DE POLLO CONGELADA
Denominación técnica	: PIERNA ENTERA DE POLLO CONGELADA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Pollo es el ave de la especie <i>Gallus domesticus</i> , que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. La pierna entera de pollo congelada se obtiene cortando la mitad de la media carcasa posterior a lo largo del centro del hueso de la espina dorsal (espinazo) en aproximadamente dos partes iguales y sometiendo la pieza obtenida a un proceso de congelación. La pierna entera consiste de una parte intacta que incluye la pierna y el muslo con una parte del espinazo. Tanto la rabadilla como la grasa abdominal pueden o no ser retiradas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La pierna entera de pollo congelada debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP 201.054:2009 (revisada el 2021) y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Después del proceso de faenado, no debe haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de -18 °C en la misma, según lo establecido en el numeral 6.5 de la NTP 201.054:2009 (revisada el 2021). La pierna entera de pollo congelada debe estar exenta de escarcha o bloques de hielo.

La pierna entera de pollo congelada debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Aspecto general	<p>El corte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. - Debe presentar ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. - No debe tener presencia de plumas. - No debe presentar lesiones por frío o por escaldado. 	NTP 201.054:2009 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición
- Color	Característico del pollo	
- Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
- Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	
- pH	De 5,8 a 6,5	



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) la temperatura de recepción de la pierna entera de pollo congelada, la cual no debe exceder de -18 °C. Asimismo, deberá indicar el peso promedio de cada pieza de pollo, y si la rabadilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deben ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deben ser impermeables, resistentes y deben proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009 (revisada el 2021).

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado, no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de pierna entera de pollo congelada debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y debe indicar lo siguiente:

- nombre del producto;
- país de origen;
- nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento;
- condiciones de almacenamiento;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar los cortes envasados de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

¹ 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.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Denominación técnica : CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Unidad de medida : LATA
Descripción general : El entero de caballa en aceite vegetal es el producto preparado a partir de la especie *Scomber japonicus peruanus*, u otras familias de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados, en aceite vegetal como medio de cobertura y que ha sido sometido a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El entero de caballa es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

Los pescados deben envasarse ordenadamente. La mayoría de unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme. El pescado se debe envasar libre de roturas y preferentemente sin magulladuras. La superficie de corte del decapitado debe ser uniforme y precisa. El producto no debe contener materias extrañas. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase. Asimismo, el peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta, según el numeral 5.1 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El entero de caballa en aceite vegetal 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 definición de Entero de la presente ficha técnica.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Medio de cobertura	El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	
Materias extrañas	El producto final debe estar exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto debe tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables.	
Textura	El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sobreecimiento.	
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.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defectos	Considerar la tabla de puntuación de defectos, para la presentación Entero, según 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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

Los envases deben proteger y mantener al producto y no deben presentar oxidaciones ni deformaciones que comprometan su seguridad, según lo establecido en el numeral 11.3 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.

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

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

Precisión 2: La entidad 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 y con

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.

lo señalado en el numeral 8.1 de la NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

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.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DEL INSUMO: LECHE EVAPORADA
ENTERA ESTERILIZADA DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DEL AÑO 2023

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACION

Adquisición del insumo leche evaporada entera esterilizada que conforma parte de la ración alimentaria del Programa Vaso de Leche del Distrito de Ancón

2 FINALIDAD PUBLICA

El presente proceso busca adquirir el insumo leche evaporada entera esterilizada para abastecer con una ración alimentaria de 250 cc cumpliendo los valores mínimos nutricionales establecidos en la RM N711 SA DM a fin de mejorar la calidad de vida de la población materno-infantil en sus niveles de niños de cero (0) a seis (6) años de edad, madres gestantes y madres que dan de lactar permitiendo mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del Programa Vaso de Leche

3. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Objetivo General

Adquirir el insumo leche evaporada entera esterilizada que conforma parte de la ración de 250 cc para el Programa Vaso de Leche (PVL), en cumplimiento de los requerimientos mínimos nutricionales establecidos en la RM N° 711-2002-SA-DM, para la atención de los beneficiarios del distrito de Ancón

Objetivos Específicos

Suministrar el insumo leche evaporada entera esterilizada que conforma parte de la ración alimentaria para la atención del Programa Vaso de Leche.

4. SISTEMA DE CONTRATACION

A precios unitarios



5. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Descripción

La leche evaporada entera esterilizada es pura leche de vaca que ha sido concentrada por evaporación y lo adición de sólidos de leche y esterilizada mediante proceso UHT a temperaturas que varían entre 115-126 C. Está pasteurizada y homogenizada y ha sido envasada asépticamente en bolsas de polietileno coextruido multilaminar

Los siguientes requisitos son de acuerdo a la NTP 202.002.2019:

a) Requisitos Organolépticos

COLOR : De blanco a crema

OLOR : Agradable, libre de olores extraños

SABOR : Agradable, ligeramente dulce y libre de sabores extraños Fluido uniforme

ASPECTO : Fluido uniforme

b) Requisitos Físico-Químicos: siguientes:

MATERIA, GRASA (% m/m) : 7.50%

SÓLIDOS TOTALES (% m/m) : 25.00%

PROTEINA EN LOS SÓLIDOS NO GRASOS (m/m) : 34.00%

c) Contenido de Micro Nutrientes:

Micro Nutrientes	LECHE EVAPORADA ENTERA	
	En 100 gramos	
Vitamina A (mg RE/100)	Mínimo	220.00
Vitamina C (mg/100 g)	Mínimo	9.00
Calcio (mg/100 g)	Mínimo	190.00
Fosforo (mg/100 g)	Mínimo	180.00



Análisis	Plan de		Aceptación	Rechazo
	Muestreo			
	N	C		
Prueba de esterilidad Comercial	5	0	Estéril Comercialmente	No Estéril Comercialmente

SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

De acuerdo con métodos normalizados o validados sobre pruebas de esterilidad comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método.

Nota 1: La prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presenten ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH el producto se considerará "no estéril comercialmente.

Note 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el método de análisis microbiológico para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius o normalizados o validos.

d) Requisitos Microbiológicos:

Dónde:

c. Número máximo permitido de unidades defectuosas

m: Limite mínimo aceptable.

n: Número de unidades de muestra para examinar

e) CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS:

CARACTERISTICAS	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Materia grasa (m/m)	Mínimo 7.5	NTP 202.002.2019. Leche y productos lácteos. Leche evaporada. Requisitos
Sólidos no grasos (%m/m)	(*)	
Sólidos totales(%m/m)	Mínimo 25.0	
Proteína en solido no grasos(%m/m)	Mínimo 34.0	

(*) El cálculo de los sólidos no grasos se determinará por diferencia de los sólidos totales menos el contenido de grasa.

6. PRESENTACION

Debe ser envasado asépticamente en bolsas de polietileno co-extruido multilaminar que impida el paso de ar y se resistente al calor, sanitariamente diseñado para uso alimentario en presentación de 410 gramos por envase.

7. ENVASE Y ROTULADO

. El producto se debe ser embalado en cajas de cartón corrugado conteniendo una bolsa plástica interna con 24 unidades de leche evaporada de 410 gr.

. Los envases y embalajes utilizados son de materiales adecuados para la conservación y manipulación del producto y no transmitan a este, sabores colores y olores extraños.

. Se deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038 y la NTP 202 085 y además se debe indicar el porcentaje de grasa (m/m) y el porcentaje de proteínas (m/m) Asimismo, llevara impreso el siguiente texto.



SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

"PROGRAMA DEL VASO DE LECHE (LEY 24059)-PROHIBIDA SU VENTA
DISTRIBUCIÓN GRATUITA"

8. VIDA ÚTIL Y FORMA DE CONSERVACION

Tiempo de vida útil de 6 meses contados desde su fecha de producción y mínimo 2 meses contados desde la fecha de entrega de los productos. El producto sellado no debe requerir refrigeración.

9. TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá en el interior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos inestables.

El proveedor se compromete a la entrega de los productos, el transporte de los mismos, la manipulación y demás actos relacionados acorde con las disposiciones del Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y demás normatividad sanitaria aplicable y normas técnicas peruanas:

. Sobre el transporte de los insumos, deberán contar con vehículos acondicionados para el traslado de los alimentos, considerando las especificaciones detalladas en el Artículo N° 75 del D.S. N° 007-98-SA

Si el transporte de alimentos no reúne lo solicitado por las normas sectoriales de salud e inocuidad, serán motivo de rechazo del producto.

Así mismo, la seguridad del transporte de los alimentos será única responsabilidad de la empresa proveedora.

10. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA:

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

11. DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA:

A) Copia de registro sanitario del producto ofertado vigente a la fecha de presentación de propuestas, el cual deberá estar a nombre del fabricante expedido por DIGESA, enmarcado en el inciso e) artículo 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, por lo que, además de presentar el registro sanitario emitido por DIGESA se deberá de adjuntar copia de la solicitud y/o anexos (asientos) y lo declaración jurada presentada ante DIGESA donde se detalla la composición cualitativa del producto y opcional la composición cuantitativa del mismo



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

b) Copia validación técnica oficial del plan HACCP a nombre del fabricante expedido por DIGESA vigente a la fecha de presentación de propuestas

12. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

La entrega de los insumos del PVL se realiza en las instalaciones de los Programas Alimentarios de la Gerencia de Desarrollo Económico y Social, luego de los análisis de calidad en la recepción, se almacenan en el almacén de los Programas Alimentarios de la Municipalidad del distrito de Ancón

13. PAGO

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato. La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15) días calendarios siguientes a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello. La conformidad se emite en un plazo máximo de diez (10) días de producida la recepción o dependiendo de la complejidad o sofisticación de la contratación, la conformidad se emite en un plazo máximo de veinte (20) días. En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio

14. PENALIDADES:

Acorde al Artículo 162 del Reglamento, 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 retraso la penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente formula

$$0.10 \times \text{monto vigente}$$

Penalidad diaria =

$$F \times \text{plazo vigente en días}$$



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 días (60) b.1) Para bienes, servicios en general y consultorías: F=0.25

b2) Para obras F= 0.15

15. OTRAS PENALIDADES:

N°	Concepto	Aplicación	PROCEDIMIENTO
----	----------	------------	---------------

REGISTRO DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

1	Personal no cumple con la vestimenta e higiene adecuada para la manipulación de alimentos, según lo establecido en Decreto Supremo N° 007-1098-SA.	2% de la UIT	El Área usuaria emitirá un informe al Orea de logística adjuntando el acta de verificación en donde consta la falta, la cual deberá tener la firma del especialista alimentario.
2	El medio de transporte no cumple con los requisitos para el transporte de alimentos que son: _ Vehículos limpia y sin olores extraños. _ Vehículo cerrada. _ Los alimentos deberán ir apilados de la forma que eviten la contaminación cruzada de los mismos. Establecimiento en el Decreto Supremo N° 007-1998-SA.	3% de la UIT	El área usuaria emitirá un informe al Área de logística adjuntando el acta de verificación en donde consta la falta la cual deberá tener la firma del especialista alimentario.

Otras Penalidades:



17. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD:

1. La PRUEBA DE ACEPTABILIDAD se ejecutará después de la Integración de Bases. La fecha y el lugar en que se llevará a cabo la Prueba de Aceptabilidad se indicará en las bases
2. Los participantes deberán solicitar, a través de la Mesa de Partes de la entidad o la que haga sus veces mediante escrito dirigido al responsable de los Programas Alimentarios de la Municipalidad Distrital de Ancón, la intención de realizar dicha prueba, Indicando Certificados contratada para ello. Cabe precisar que los postores que deseen participar en la prueba de aceptabilidad deberán presentar su solicitud al día siguiente de participar las bases, indicando la intención de realización de la referida prueba.

El responsable de los Programas Alimentarios, en coordinación con los representantes de la Organización Distrital de los Comités del Vaso de Leche, convocará a los beneficiarios; para que efectivamente dicha prueba se realice con beneficiarios del distrito que pertenecen al Programa del Vaso de Leche.

- 3 Las certificadoras seleccionaran en forma aleatoria y al azar a los beneficiarios convocados, determinando el número, rangos de edad y sexo
4. Considerando que los degustantes serán menores de edad, antes de proceder a la prueba de aceptabilidad de los productos en forma de ración, las certificadoras deberán presentar el certificado microbiológico de c/u de los productos a fin de garantizar la inocuidad de la ración, así como para proteger la salud de los degustantes. La ración será preparada por la certificadora acreditada en el lugar de realización del evento. La metodología empleada para la prueba estará a cargo de la certificadora. El encargado de los Programas Alimentarios, así como los representantes de la organización no podrán intervenir en la selección de los beneficiarios degustantes, ni intervendrán en dicho acto, sólo podrán ser veedores a fin de verificar que la aceptabilidad es realizada con beneficiarios del Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad.

5. Al final de cada evento se firmará un acto con los que estén presentes (Representante de la Certificador Representante de la Municipalidad y de la Organización) indicando los acontecimientos de dicha prueba. La falta del acta determinará la invalidez de la prueba

6. Los participantes no podrán intervenir en la realización de dicha prueba, ni estar presentes en el momento de la realización de la prueba, de modo que influyan en los resultados, tampoco podrán estar presentes durante el sorteo para el orden de la degustación

Asimismo, con el fin de garantizar la transparencia e imparcialidad en la realización de la prueba de aceptabilidad, y de esta forma evitar posibles direccionamientos que desvirtúen la objetividad de la prueba, se deberá establecer que la realización de la prueba de aceptabilidad, sea efectuada en una misma fecha, hora y lugar, a ser determinada por la Entidad con ocasión de la Integración de Bases, y con el mismo universo de beneficiarios seleccionados conforme al procedimiento descrito anteriormente, de tal modo que no exista ninguna posibilidad de que el referido universo de beneficiarios conozca previamente a qué proveedores corresponden las muestras de productos objeto de evaluación



MANEJO DE ALIMENTOS ECONÓMICO Y SOCIAL

En el caso de existir más de tres proveedores, la Entidad deberá facilitar más de un grupo de beneficiarios degustantes, de tal modo que cada grupo como máximo realice la degustación de productos correspondientes a tres (3) proveedores distintos, disposición que no afecta la obligación de efectuar la prueba en la misma fecha, hora y lugar señalada en las Bases integradas, ya que la existencia de más de un grupo de beneficiarios que realizará la degustación no es justificación para efectuar la prueba en fecha, hora o lugar distinto al señalado en las Bases integradas

El orden de degustación, así como la correspondencia de cada grupo de beneficiarios a determinado grupo de proveedores, deberá ser definido mediante sorteo en el mismo acto.

FORMA DE PREPARACIÓN DE LA RACION PARA LA PRUEBA DE ACEPTABILIDAD

- Disolver una bolsa de 500 g de las hojuelas en 3 litros de agua fría, para luego adicionar esta mezcla en 5 litros de agua hirviendo
- Una vez que comienza a hervir, cocinar por 5 minutos y apagar el fuego.
- Enfriar un poco y luego adicionar 4 29 bolsas de leche evaporada (1,759g)
- Poner azúcar al Gusto y luego degustar.

MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD PARA EL PERSONAL ENCARGADO DE LA ENTREGA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS POR PARTE DEL CONTRATISTA FRENTE AL COVID-19

EQUIPOS DE PROTECCIÓN DE PERSONAL (EPP)

- Los EPP de bioseguridad a utilizar serán los siguientes guantes, cofias, mascarillas y de protección desechables, los cuales serán abastecidos por parte del contratista.
- El personal debe presentarse al lugar de la entrega de los alimentos con su equipamiento de bioseguridad (EPP)
- El cambio de mascarillas debe hacerse cada 4 horas o cuando se encuentren húmedas rotas, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.
- El cambio de guantes debe de hacerse cada 4 horas, o cada vez que sea necesario, los guantes deben encontrarse en buen estado (sin rotura ni desgaste), limpio y desinfectado. El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.

El personal deberá contar con lentes de protección de primer uso (de uso personal) deberán desinfectarse con alcohol antes de su uso.

- El personal deberá colocar sobre su vestimenta una EPP de protección (mandilones, mamelucos, etc.), se cambiarán si se encuentran rotas, con sudor u otras situaciones que la ameriten.

CONSIDERACIONES GENERALES PREVIO AL INICIO DE LAS ACTIVIDADES

- No presentar ningún síntoma de la enfermedad de COVID-19 tal como: fiebre, dolor de garganta, tos u otros sugeridos por las organizaciones pertinentes.
- No ser persona en condición de vulnerabilidad frente al COVID-19.
- Contar con todo el equipo de protección (EPP) señalado.
- No se permite el uso de accesorios como joyas, gorro, reloj, etc.



CONSIDERACIONES DURANTE EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA ENTREGA DE ALIMENTOS

- Contar con todo el equipamiento de protección (EPP) señalado en buen estado
- El personal, al toser o estornudar debe cubrirse la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, dada la acción inmediatamente debe tomar las medidas sanitarias correspondientes que eviten la propagación del COVID-19.
- Evitar tocarse los ojos, nariz y boca, caso contrario tomar las medidas sanitarias correspondientes que eviten la propagación del COVID-19.
- Se prohíbe el saludo de mano y beso en la mejilla entre el personal involucrado en la recepción y entrega de los alimentos.

• Las conversaciones entre el personal involucrado en la recepción y entrega de los alimentos, deben realizarse siempre manteniendo el distanciamiento social, usando las barreras de protección.

CONSIDERACIONES GENERALES AL FINAL DE LAS ACTIVIDADES

- Realizará el lavado y desinfección de manos, los equipos de protección personal (EPP) del personal encargado de la entrega y manipulación de alimentos por parte del contratista serán desechados al retirarse de la empresa.

ESPECIFICACIONES TECNICAS A PARA LA ADQUISICION DEL INSUMO HOJUELA DE AVENA CON QUINUA Y KIWICHA PRECOCIDA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES 2022

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN.

Juice de insumos que conforman la ración alimentaria 2022, para el Programa del Vaso de Leche del Club de Ancón

2 FINALIDAD PUBLICA

presente proceso busca adquirir des insumos para abastecer con una ración alimentaria de 250 cc cumpliendo valores mínimos nutricionales establecidos en la RM N° 711-2002-SA-DM a fin de mejorar la calidad de vida de la a la población materno-infantil en sus niveles de niños de 0 a 0 años de edad, madres gestantes y madres que dan de lactar permitiendo mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del PVL.

3. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN.

Objetivo General

Adquirir los insumos que conforman la ración alimentaria de 250 gm para el Programa de Vaso de Leche cumpliendo los requerimientos mínimos nutricionales establecidos y estipulados en la RM N° 711 2002-SA-DM la atención de los beneficiarios del Distrito do Ancón

Objetivos específicos



PVL:

Suministrar el insumo que conforman LA ración alimentaria para la atención de Programada del Vaso de Leche.

• Hojuela de Awa Quinua, Kiwicha, precocida ENRIQUECIDA Con vitaminas y Minerales.

4 CARACTERISTICAS TÉCNICAS:

FORMULACION APROBADA POR EL COMITE DE ADMINISTRACIÓN DEL PVL-2022 FORMULACION DE LA RACION

FORMULACION DE LA RACION SEGUN R.M. N°711-2002-SAIDM

PRODUCTO	Cantidad (g)	Carbohidratos (g)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Energía (Kcal)
HAQK	16.67	10.333	0.909	2.113	57.963
Leche Evaporada Entera	58.57	6.3842826	4.5099978	3.6899982	80.887
Pan Francés	30.00	18.870	0.060	2.520	86.100
TOTAL	105.238	35.587	5.479	8.323	224.950

	Resultado			
	Carbohidratos	Grasas	Proteínas	Energía(Kcal)
R.M 711-2002	60 – 68%	20- 25%	12 – 15%	Min 207
Ración 2022	21.92%	21.92%	14.80%	224.950

*Aporte energético: Grasas = 9 Kcal/gr Carbohidratos = 4Kcal/gr Proteínas = 4Kcal/gr

Aporte en la ración Elegida	Leche Evaporada 58.57gr	Pan Frances 30.00gr	Hojuelas de Quinua Avena 16.67gr	RM 711- 2002 SA/DM
Vit. A – ug de retinol	128.86	-	296.14	425.00
Vit. C – mg	5.27	0.30	35.93	41.50
Tiamina - mg	-	0.03	0.42	0.45
Riboflavina - mg	-	0.05	0.44	0.49
Vit B6 – mg	-	-	0.60	0.60
Vit B12 – ug	-	-	0.46	0.46



Niacina - mg	-	0.34	5.51	5.85
Ácido Fólico - ug	-	-	41.25	41.25
	-	-	-	-
Hierro - mg	-	0.30	9.70	10.00
Yodo - ug	-	-	42.00	42.00
Calcio mg	111.29	10.50	343.21	465.00
Fosforo - mg	105.43	30.30	254.27	390.00
Zinc - mg	-	0.22	5.78	6.00

HOJUELA DE AVENA, QUINUA, KIWICHA PRECOCIDA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES

5. DESCRIPCIÓN BÁSICA

El producto es una mezcla de hojuelas Avena, hojuela de quinua y hojuelas de kiwicha, los cuales luego de ser sometidos a procesos tecnológicos deben ser Enriquecidos y/o Fortificados con vitaminas y minerales, siempre y cuando cumpla con las especificaciones de las bases y la normatividad vigente en materia de productos alimenticios para el Programa del Vaso de Leche.

Este es un producto especialmente diseñado para cubrir la mayor parte del requerimiento nutricional de los niños menores de 6 años, es un producto que juntamente con los otros alimentos que conforman la ración dan cumplimiento a los "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa Vaso de Leche Resolución Ministerial N°711-2002-SA/DM". Se detalla que el tiempo de cocción es de 05 minutos.

En la elaboración del Alimento debe tener presente las consideraciones del artículo 4° numera 4.1 de la Ley 27470 modificado por ley 27712 que indica que los alimentos deben contener un mínimo de 90% de insumos Nacionales

6. PROHIBICIONES ESPECÍFICAS.

Todas las prohibiciones establecidas en el numeral N° 12 de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA y modificada por R.M. N° 850-2007/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".

Código	Nombre de alimento	Cantidad
A 1	Achita, Kiwicha o achis	10.310
A 7	Avena, hojuela cruda	43.000
A 59	Quinua, hojuela de	30.200
	Mix de Vitaminas	8.500
		100.000



SECTOR DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

8. Presentación

Debe ser envasado en bolsas de 500.000 gramos peso neto; presentándose en sacos de polipropileno (sobre empaque) de 60 unidad.

9. características:

9.1 caracteres organolépticos

- Color : Propio de los Productos, sin cambios después de la preparación
- Olor : Sui géneris de los Productos.
- Sabor : Agradable, característico del producto
- Aspecto : Homogéneo
- Textura : En hojuelas polvorientas
- Consistencia: Producto seco se fácil disgregación.

9.2 determinación Físico – Químicas

- > Proteínas : Mínimo 11.40
- > Grasas (g/100g) : Mínimo 5.34
- > Carbohidratos : La diferencia
- > Energía (kcal/100g) : Mínimo 350:39
- > Acidez (Expresado en H₂SO₄) : Máximo 0.20%
- > Humedad : Máximo 12.00%
- > Saponina : Ausencia de Saponina.
- > Fibra : Máximo 3.50%

9.3 Determinación Microbiológicas.

Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA



AGENTE MICROBIANOS	Categoría	Clase	n	c	LIMITE POR g/ml	
					m	M
Aerobios Mesófilos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Bacillus Cereus	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
Mohos	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Levaduras	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Salmonella / 25gr	10	2	5	0	0	--

Donde:

C: Número máximo de unidades de muestra, entre m y M en un plan de nuestro de 3 clases

m: Límite mínimo aceptable

M: Límite Máximo permisible aceptable

n: Números de unidades de muestra para examinar.

TIEMPO DE VIDA UTIL

La fecha de vencimiento del producto no deberá ser menor de tres (3) meses contados a partir de la fecha de entrega en nuestros almacenes

11. ENVASE Y ROTULADO

Deberá ceñirse a las disposiciones establecidas en la NTP 209.038-2009 (revisada en el 2014) y NTP 209.652-2014 en lo que corresponde

Envase Inmediato o Bolsa

El envase interior debe ser de polietileno que no permita ver el producto, el mismo que debe ser sellado herméticamente y debe salvaguardar las cualidades higiénicas nutriólogicas y organolépticas d producto. El peso neto por bolsa del producto será de 500 g con un margen permisible de +/- 1.5%

Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño y características de los envases deberá ser el siguiente:

Peso: 500g

- Estructura del Envase : Polietileno
- Color : Blanco
- Espesor : 2.5 Milésimas de pulgadas
- Sellado : Termo sellado

12. EMPAQUE

La Hojuela de Avena, Quinta Kiwicha Precocida ENRIQUECIDA con Vitaminas y Minerales, deberá contener un empaque que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas amento, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el so al que se destinan.

Estos envases serán sacos de Polipropileno tejido de primer uso, de acuerdo al RTM aprobado: serán del mismo tamaño que contenga 30kg (60 bolsas de 500g), de tal forma que

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento.
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Faciliten los muestreos e inspecciones.

Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño y características de los sacos, de acuerdo a los RTM aprobado deberá ser al siguiente:

Peso: 30 Kg (60 bolsas de 500g)

13. ROTULADO



El rótulo debe contener la siguiente información mínima, de acuerdo al Art 116 y 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante DS. N 007-96-SA NTP 209.038 2009 y NTP 209.652 2014

- Programa del Vaso de Leche Lay 24050
- Distribución gratuita
- Prohibida su venta.
- Nombre del producto,

Declaración de ingredientes y aditivos que se han empleado en la elaboración del producto, expresado cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.

- Nombre y dirección del Fabricantes
- Número de Registro Sanitario del producto
- Fecha de Vencimiento
- Valor Nutricional por cada 100 gramos de producto.
- Preparación

El rótulo consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, des colores indelebles, expresado en idioma español, en forma completa y cara. Mensajes alusivos a la lactancia materna

14: FORMA DE ENTREGA

Los productos se entregarán en el Almacén de los Programas Alimentario ubicado en Jr. Rímac Lt. 417 (piso del mercado modelo de Ancón), distrito de Ancón, Provincia y Departamento de Lima, presentando la siguiente documentación:

- 02 fotocopias de la Orden de Compra
- Guía de remisión del producto finadas por el proveedor, en original y copia.
- 02 copias de Certificadas de calidad (Microbiológico, Organoléptico, Físico Químico y toxicológico) correspondientes a los productos que se entregados.

Cada lote objeto de entrega será puesto en el almacén de la entidad adjuntando su certificado de control de calidad que incluye análisis falco-químico, sicológico organoléptico y microbiológico, el mismo que será emitido por un Organismo de evaluación de la conformidad acreditado ante el INACAL, emitido a nombre del ganador de la Buena Pro. De existir duda razonable acerca de los resultados de los análisis a los que se sometió es producto se realizará un nuevo análisis cuyo costo será asumido por la entidad.

15. ENVASADO CONDICIONES Y MATERIALES DE ENVASES

En el proceso de envasado, automático o manual, se aplicarán las más rigurosas prácticas de higiene y el cierre debe ser con termosellado, para evitar la contaminación del producto. El envasado debe considerar solo producto agentes herméticos que impidan el contacto con el medio ambiente.



El producto se presentará en envases y envolturas que preserven su inocuidad y calidad sanitaria. Los envases, envolturas, u otros que se hallen en contacto directo con el producto, deben ser de uso alimentarios de primer uso y los material deben cumplir con las siguientes condiciones:

- No podrán contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos.

- No podrán contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que pueda ser considerada nociva para la salud, o en cantidades niveles superiores a límites máximos permitidos.
- Queda prohibido a uno de envases reciclados o de segundo uso.
- Sobre los materiales permitidos para envases, se sustentaran en lo dispuesto por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) o por otro organismo de reconocido prestigio internacional me Ministerio de Salud reconozca.

Los minies externos y embalajes conteniendo el producto envasado, deben ser de primer uso, de materiales y estructuras que protejan a los alimentos contra golpes o cualquier otro daño físico durante su almacenamiento, transporte y distribución

La presentación del producto envasado debe permitir su consumo o uso en forma directa por parte de los consumidores finales, evitando toda práctica de fraccionamiento y reenvasado posterior.

16. CONDICIONES DE ENTREGA

El producto debe ser distribuido en camiones especialmente acondicionados directamente desde la planta o almacén del proveedor/fabricantes, a los Almacenes de la entidad, de acuerdo al cronograma previamente establecido.

El producto será puesto en el almacén de la entidad y antes ha debido pasar por el control de calidad, con análisis físico-químico, toxicológico, organoléptico y microbiológico por cada lote que ingrese a almacén, el mismo que se hecho por un laboratorio especializado en productos de esta naturaleza y estar debidamente reconocido

17. TRANSPORTE

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin. El producto final se dispondrá anterior del vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes y techo, teniendo cuidado de evitar su rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables

El proveedor se compromete a la entrega de los productos, el transporte de los mismos, la manipulación y demás actos relacionados acorde con las disposiciones del Decreto Supremo N° 007-08-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y demás normatividad sanitaria aplicable y normas técnicas peruanas:



. Sobre el transportes de los insumos, deberán contar con vehículos acondicionados para el traslado de los alimentos considerando las especificaciones detalladas en el Artículo N 75 del O.5 N 007-98-SA. Si el transporte de alimentos no reúne lo solicitado por las normas sectoriales de salud inocuidad, motive de rechazo del producto

18. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA:

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad

19. PAGO

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta, según la forme establecida en la sección específica de las bases o en el contrato. La entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15) días calendarios siguientes a la conformidad de los bienes siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ella. La conformidad se emite en un plazo máximo de diez (10) días de producida la recepción a dependiendo de la complejidad o sofisticación de la contratación, la conformidad se emite en un plazo máximo de veinte (20) días. En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

20. PENALIDADES:

Acorde al Artículo 162 del Reglamento, Penalidad por mora en la ejecución de la prestación, 162.1. En caso de retraso injustificado del centralista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, s Entidad lo aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de retraso la penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente formula:

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

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 días (60):
 - b.1) para bienes, servicios en general y consultorías: $F = 0.25$
 - b.2) Para obras $F = 0.15$



CONTRATACIÓN DE SERVICIOS ECONÓMICO Y SOCIAL

21. OTRA PENALIDAD:

Otras Penalidades:

Nº	CONCEPTO	APLICACIÓN	PROCEDIMIENTO
1	El personal no cumple con la vestimenta e higiene adecuada para la manipulación de alimentos, según lo establecido en decreto Supremo N° 007-1998-SA.	2% de la UIT	-El área usuaria emitirá un informe al área de logística adjuntando en acta de verificación en donde consta la falta, la cual deberá tener la firma del especialista alimentario.
2	El medio de transporte no cumple con los requisitos para el transporte de alimentos que son: _ Vehículo limpio y sin olores extraños _ Vehículo cerrado _ Los alimentos deberán ir apilados de tal forma que eviten la contaminación cruzada de los mismos. Establecido en el Decreto Supremo N° 007-1998-SA.	3% de la UIT	El área usuaria emitirá un informe al área de logística adjuntando el acta de verificación en donde consta la falta, la cual deberá tener la firma del especialista alimentario

22. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMA METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

La presente adquisición deberá guardar total correspondencia con las siguientes normas

- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas
- Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA "Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación"
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano
- 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



- 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.

23. PRUEBA DE ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES.

Los productos a ser entregados deberán estar acompañados del informe del certificado de análisis del lote Según lo especificado en las Características técnicas (certificaciones) del presente documento, emitido por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditado ante INACAL (Laboratorios de ensayo, calibración, laboratorios clínicos y organismos de inspección, certificación).

24. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN.

La entrega de los alimentos serán todos los martes (solo para la primera entrega se realizará a la suscripción de la orden), en caso que el día de entrega fuese feriado, se coordinará con el área usuaria la modificación del cronograma.

MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD PARA EL PERSONAL ENCARGADO DE LA ENTREGA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS POR PARTE DEL CONTRATISTA FRENTE AL COVID-19

EQUIPOS DE PROTECCIÓN DE PERSONAL (EPP)

- Los EPP de bioseguridad a utilizar serán los siguientes: guantes, cofias, mascarillas Y de protección desechables, los cuales serán abastecidos por parte del contratista.
- El personal debe presentarse al lugar de la entrega de los alimentos con su equipamiento de bioseguridad (EPP)
- El cambio de mascarillas debe hacerse cada 4 horas o cuando se encuentren húmedas rotas, con sudor u otras situaciones que lo ameriten
- El cambio de guantes debe de hacerse cada 4 horas, o cada vez que sea necesario, los guantes deben encontrarse en buen estado (sin rotura ni desgaste), limpio y desinfectado. El uso de



GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL

guantes no exige el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.

- El personal deberá contar con lentes de protección de primer uso (de uso personal), deberán desinfectarse con alcohol antes de su uso.
- El personal deberá colocar sobre su vestimenta una EPP de protección (mandilones, mamelucos, etc.), se cambiarán si se encuentran rotas, con sudor u otras situaciones que lo ameriten

CONSIDERACIONES GENERALES PREVIO AL INICIO DE LAS ACTIVIDADES

- No presentar ningún síntoma de la enfermedad de COVID-19 tal como fiebre, dolor de garganta, tos u otros sugeridos por las organizaciones pertinentes
- No ser persona en condición de vulnerabilidad frente al COVID-19
- Contar con todo el equipo de protección (EPP) señalado
- No se permite el uso de accesorios como joyas, gorro, reloj, etc

CONSIDERACIONES DURANTE EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA ENTREGA DE ALIMENTOS

- Contar con todo el equipamiento de protección (EPP) señalado en buen estado.
- El personal, al toser o estornudar debe cubrirse la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, dada la acción inmediatamente debe tomar las del COVID-19 medidas sanitarias correspondientes que eviten la propagación del COVID-19
- Evitar tocarse los ojos, nariz y boca caso contrario tomar las medidas sanitarias correspondientes que eviten la propagación del COVID-19.
- Se prohíbe el saludo de mano y beso en la mejilla entre el personal involucrado en la recepción y entrega de los alimentos.
- Las conversaciones entre el personal involucrado en la recepción y entrega de los alimentos, deben realizarse siempre manteniendo el distanciamiento social, usando las barreras de protección



[Firma manuscrita]
DISTRITO DE ANCON
GERENTE

ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 01-2023-OEC-MDA

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE 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.
- Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
- Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
- 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 montodel contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, segúnlo 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

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-MDA.

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.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SURQUILLO
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2023-OEC-MDL- PRIMERA CONVOCATORIA, 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.

... [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-MDA

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.
- 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-MDA

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 N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

CONTRATACION DIRECTA N° 01-2023-OEC-MDA

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 N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 01-2023-OEC-MDA
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]."

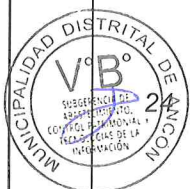
**CRONOGRAMA DE ENTREGA
PROGRAMA VASO DE LECHE**

CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DEL VASO DE LECHE			
N° de Entrega	Plazo de la entrega	Cantidad	Unidad de medida
14	07 DE ABRIL	LECHE EVAPORADA ENTERA 3,783 BOLSITARROS	410 GR CADA UNA
		14 SACOS X 60 UNIDADES MAS 43 UNIDADES	500 GR CADA UNO
15	14 DE ABRIL	LECHE EVAPORADA ENTERA 3,783 BOLSITARROS	410 GR CADA UNA
		14 SACOS X 60 UNIDADES MAS 43 UNIDADES	500 GR CADA UNO
16	21 DE ABRIL	LECHE EVAPORADA ENTERA 3,783 BOLSITARROS	410 GR CADA UNA
		14 SACOS X 60 UNIDADES MAS 43 UNIDADES	500 GR CADA UNO
	28 DE ABRIL	LECHE EVAPORADA ENTERA 3,783 BOLSITARROS	410 GR CADA UNA
		14 SACOS X 60 UNIDADES MAS 43 UNIDADES	500 GR CADA UNO
18	05 DE MAYO	LECHE EVAPORADA ENTERA 3,783 BOLSITARROS	410 GR CADA UNA
		14 SACOS X 60 UNIDADES MAS 43 UNIDADES	500 GR CADA UNO
19	12 DE MAYO	LECHE EVAPORADA ENTERA 3,783 BOLSITARROS	410 GR CADA UNA
		14 SACOS X 60 UNIDADES MAS 43 UNIDADES	500 GR CADA UNO
20	19 DE MAYO	LECHE EVAPORADA ENTERA 3,783 BOLSITARROS	410 GR CADA UNA
		14 SACOS X 60 UNIDADES MAS 43 UNIDADES	500 GR CADA UNO



CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DEL VASO DE LECHE

N° de Entrega	Plazo de la entrega	Cantidad	Unidad de medida
21	26 DE MAYO	<p>LECHE EVAPORADA ENTERA 3,783 BOLSITARROS</p> <p>14 SACOS X 60 UNIDADES MAS 43 UNIDADES</p>	<p>410 GR CADA UNA</p> <p>500 GR CADA UNO</p>
22	02 DE JUNIO	<p>LECHE EVAPORADA ENTERA 3,783 BOLSITARROS</p> <p>14 SACOS X 60 UNIDADES MAS 43 UNIDADES</p>	<p>410 GR CADA UNA</p> <p>500 GR CADA UNO</p>
23	09 DE JUNIO	<p>LECHE EVAPORADA ENTERA 3,783 BOLSITARROS</p> <p>14 SACOS X 60 UNIDADES MAS 43 UNIDADES</p>	<p>410 GR CADA UNA</p> <p>500 GR CADA UNO</p>
	16 DE JUNIO	<p>LECHE EVAPORADA ENTERA 3,783 BOLSITARROS</p> <p>14 SACOS X 60 UNIDADES MAS 43 UNIDADES</p>	<p>410 GR CADA UNA</p> <p>500 GR CADA UNO</p>
25	23 DE JUNIO	<p>LECHE EVAPORADA ENTERA 3,783 BOLSITARROS</p> <p>14 SACOS X 60 UNIDADES MAS 43 UNIDADES</p>	<p>410 GR CADA UNA</p> <p>500 GR CADA UNO</p>
26	30 DE JUNIO	<p>LECHE EVAPORADA ENTERA 3,783 BOLSITARROS</p> <p>14 SACOS X 60 UNIDADES MAS 43 UNIDADES</p>	<p>410 GR CADA UNA</p> <p>500 GR CADA UNO</p>

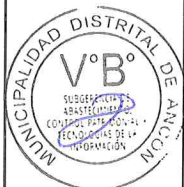


**CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS PARA EL PANTBC
PERIODO 2023**

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	MES 1	MES 2	MES 3
ARROZ PILADO SUPERIOR	KG	795	795	795
ACEITE VEGETAL	LITRO	212	212	212
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR	KG	0	265	0
LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	KG	265	0	265
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KG	265	265	265
ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD	LATAS	795	795	795
MAIZ CUSCO DE CATEGORIA PRIMERA	KG	265	265	265
PAPA SECA	KG	212	212	212
QUNUA GRADO 1	KG	106	106	106

CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DE [CONSIGNAR EL BIEN O ÍTEM]

N° de Entrega	Plazo de la entrega	Cantidad	Unidad de medida
Primera	5 DE ABRIL	41 CANASTAS	
Segunda	5 DE MAYO	41 CANASTAS	
TERCERA	5 DE JUNIO	41 CANASTAS	
TOTAL		123 CANASTAS	



**CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS PARA EL PCA
PERIODO 2023**

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	MES 1	MES 2	MES 3
ARROZ PILADO SUPERIOR	KG	8200	8200	8200
FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	KG	580	-	580
PALLAR CALIDAD EXTRA	KG	-	580	-
LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	KG	580	-	580
ARVERJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA	KG	-	580	-
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KG	40	40	40
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITROS	636	636	636
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMAVERA	KG	-	1104	-
PIERNA ENTERA DE POLLO	KG	-	-	1145
ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A	LATAS	1332	-	-
ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	LATAS	1332	-	-

CRONOGRAMA DE ENTREGA PERIÓDICA DE [CONSIGNAR EL BIEN O ÍTEM]

N° de Entrega	Plazo de la entrega	Cantidad	Unidad de medida
Primera	5 DE ABRIL	34 COMEDORES 3 ALBERGUES	
Segunda	5 DE MAYO	34 COMEDORES 3 ALBERGUES	
TERCERA	5 DE JUNIO	34 COMEDORES 3 ALBERGUES	
TOTAL		102 COMEDORES 9 ALBERGUES	

