



BASES DE CONTRATACIÓN DIRECTA DE BIENES

CONTRATACIÓN DIRECTA N°001-2023-MDMM



CONTRATACIÓN DE BIENES:



ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y SALUD DE LA MUNICIPALIDAD DE MAGDALENA DEL MAR, PROVINCIA DE LIMA, DEPARTAMENTO DE LIMA



DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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





**CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE
SELECCIÓN: CONTRATACIÓN DIRECTA POR
SITUACIÓN DE DESABASTECIMIENTO**





CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MAGDALENA DEL MAR
RUC N° : 20131376848
Domicilio legal : AV. BRASIL N°3501 LIMA – LIMA – MAGDALENA DEL MAR
Teléfono: : 418 0700
Correo electrónico: : Logistica.patrimonial01@munimagdalena.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

EL PRESENTE PROCEDIMIENTO TIENE COMO OBJETO LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y SALUD DE LA MUNICIPALIDAD DE MAGDALENA DEL MAR, PROVINCIA DE LIMA, DEPARTAMENTO DE LIMA.

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Solicitud de Aprobación de Expediente N° 01-2023-OGAF-MDMM/F2 en fecha 15/02/2023

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

1 00 – Recursos Ordinarios

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en 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 al siguiente detalle: la primera entrega se realizará a los 03 días de la firma del contrato, respecto a las entregas posteriores, las entregas se realizarán una vez realizadas la notificaciones del área usuaria donde indique lugar y plazo en concordancia con lo establecido en las especificaciones técnicas.

1.9. INVITACIÓN

La invitación se realizará por medio escrito y/o a través del correo electrónico al proveedor que cumplió con las especificaciones técnicas y ofertó a menor precio.





1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por el Decreto Supremo N° 082-2019-EF
- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal Ley 31638, Ley de presupuesto del sector público para el año fiscal 2023
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal Ley 31639: Ley de equilibrio financiero del presupuesto del sector público para el 2023.
- Ley N° 25307 Ley que crea el programa de apoyo a la labor alimentaria de las Organizaciones Sociales de Base.
- Ley N° 27767 Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria.
- Decreto Ley N° 043-2003-PCM, Texto único

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



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta se presenta en un (01) sobre cerrado en original, dirigido a la Oficina de Logística y Control Patrimonial de la Municipalidad de Magdalena del Mar, sito en el tercer piso de la sede ubicado en la Av. Brasil N°3501 – Magdalena del Mar; conforme al siguiente detalle:

SEÑORES

Oficina de Logística y Control Patrimonial

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL MAGDALENA DEL MAR

**Av. Brasil N°3501 Magdalena del Mar
Magdalena del Mar**

Presente.-

CONTRATACIÓN DIRECTA N°001-2023-MDMM

Denominación de la convocatoria: "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y SALUD DE LA MUNICIPALIDAD DE MAGDALENA DEL MAR, PROVINCIA DE LIMA, DEPARTAMENTO DE LIMA"

(NOMBRE / DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR)

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- a) Declaración jurada de datos del postor. **(Anexo N° 1)**
- b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

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

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

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

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



- e) Declaración Jurada de plazo de entrega (**Anexo N°4**)
- f) 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**)
- g) El precio de la oferta en SOLES, el precio total de la oferta debe ser expresado con dos (02) decimales, (**Anexo N°6**)

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

No aplica.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

No aplica

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Código de cuenta interbancaria (CCI).
- b) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- c) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- d) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- e) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete¹.

NOTA:

En concordancia con el literal a) del Artículo 152 del reglamento, por el monto de la contratación NO CORRESPONDE presentar GARANTÍA DE FEL CUMPLIMIENTO.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la notificación de la orden de compra del documento. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, debe presentar la documentación requerida en la Subgerencia de Logística y Control Patrimonial, sito en Av. Brasil N°3501 – 3er. Piso – Magdalena Del Mar.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS por cada entrega, según cronograma.

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

- Recepción de los Centros de atención del PCA, con el visto del Almacén de la Oficina de Logística y Control Patrimonial.
- Informe del funcionario responsable de la Subgerencia de Programas Sociales y Salud, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Registro único del Contribuyente
- Registro Nacional de Proveedores.

Dicha documentación se deberá presentar en la Oficina de Logística y Control Patrimonial .

¹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.



CAPÍTULO III REQUERIMIENTO



MUNICIPALIDAD MAGDALENA DEL MAR

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. AREA USUARIA

Sub Gerencia de Programas Sociales y Salud

2. NUMERO DE REQUERIMIENTO

Pedido de Compra N° 000185

3. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA DE LA SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y SALUD

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION

Adquisición de alimentos para otorgar un complemento alimentario a la población en situación de pobreza y pobreza extrema, así como a grupos vulnerables constituidos por niñas y niños, adultos mayores, personas con discapacidad, en situación de riesgo moral y abandono y víctimas de violencia familiar y política, así como los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria – PCA correspondiente a los 03 Hogares Albergues de la jurisdicción

5. FINALIDAD PUBLICA

Atender los centros de atención del Programa de Complementación Alimentaria que tienen por finalidad cubrir las necesidades de la población en condiciones vulnerables de la comunidad de Magdalena del Mar.

6. ANTECEDENTES

Mediante el Decreto Supremo N° 007-2013-MIDIS, se declaró efectivizada la transferencia del programa de Complementación Alimentaria a la Municipalidad de Magdalena del Mar, y la intervención en nuestro distrito, es a través de dos modalidades, Hogares Albergues y Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente Ambulatorio con Tuberculosis Familia (PANTBC).

El Programa de Complementación Alimentaria es un programa de asistencia social, que otorga el complemento alimentario a las personas en situación de pobreza, pobreza extrema y situación de vulnerabilidad social. Esta asistencia alimentaria está financiada con recursos del tesoro público y responde a los acuerdos del convenio de gestión suscrito entre la Municipalidad de Magdalena del Mar y el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) para el periodo 2020 – 2023 aprobada con acuerdo de Consejo N° 005-2020-MDMM de fecha 24 de enero del 2020.

En la Municipalidad de Magdalena del Mar, el programa de Complementación Alimentaria se encuentra bajo la responsabilidad de la Subgerencia de Programas Sociales y Salud; su ejecución es coordinada y articulada entre la Municipalidad de Magdalena del Mar, el Comité de Gestión Local (CGL) y el MIDIS. Este programa suministra los productos que conforman la Canasta Alimentaria aprobada por el CGL, lo que contribuirá a mejorar el estado nutricional de los beneficiarios del Programa en la jurisdicción de Magdalena del Mar.

En la Municipalidad de Magdalena del mar, el Programa de Complementación Alimentaria se encuentra regulado por el comité de Gestión Local, aprobado con Resolución de Alcaldía N° 042-2023-A-MDMM de fecha 16 de enero del 2023, cuya conformación es de 02 miembros:

- 01 Representante de la Municipalidad de la Magdalena del Mar
- 01 Representante del Puericultorio Pérez Aranibar

La canasta alimentaria de cada año es aprobada por dicho comité, el cual incluye todos los bienes requeridos en el presente requerimiento, reunión que se llevó a cabo el 26 de enero del presente año.

La Subgerencia de Programas Sociales y Salud cuenta con los recursos presupuestales necesarios para garantizar la presentación de los bienes requeridos, por corresponder a recursos ordinarios transferidos desde el Gobierno Central hacia la Municipalidad de Magdalena del Mar.

7. ALCANCES Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

7.1. Características del producto:

ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	DENOMINACION DEL BIEN: ARROZ PILADO EXTRA DETALLES ADICIONALES: Se adjunta anexo 01. Características y especificaciones del producto	KILOGRAMOS	2106
2	DENOMINACION DEL BIEN: LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR DETALLES ADICIONALES: Se adjunta anexo 01. Características y especificaciones del producto	KILOGRAMOS	186
3	DENOMINACION DEL BIEN: PALLAR BB CALIDAD SUPERIOR DETALLES ADICIONALES: Se adjunta anexo 01. Características y especificaciones del producto	KILOGRAMOS	186
4	DENOMINACION DEL BIEN: FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR DETALLES ADICIONALES: Se adjunta anexo 01. Características y especificaciones del producto	KILOGRAMOS	186
	DENOMINACION DEL BIEN: ALVERJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR DETALLES ADICIONALES: Se adjunta anexo 01. Características y especificaciones del producto	KILOGRAMOS	186
5	DENOMINACION DEL BIEN: FILETE DE CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL DETALLES ADICIONALES: Se adjunta anexo 01. Características y especificaciones del producto	UNIDAD	3096
6	DENOMINACION DEL BIEN: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE *Obs. No debe obtener grasas TRANS DETALLES ADICIONALES: Se adjunta anexo 01. Características y especificaciones del producto	LITRO	318





MUNICIPALIDAD MAGDALENA DEL MAR

DENOMINACION DEL BIEN: AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KILOGRAMOS	318
DETALLES ADICIONALES: Se adjunta anexo 01. Características y especificaciones del producto		

8. LUGAR DE ENTREGA

Las entregas de alimentos se realizarán directamente en los centros de atención del PCA, con presencia de un personal responsable de la Subgerencia de Programas Sociales y Salud, y en coordinación con el encargado de Almacén de la Oficina de Logística y Control Patrimonial de la Municipalidad de Magdalena del Mar.

Los centros de atención son:

N°	Nombre	Tipo de centro de atención	Dirección
1	Puericultorio Pérez Aranibar	Hogar / Albergue	Av. Del Ejercito N° 650 Magdalena del Mar
2	Nuestra Sra. De la Caridad del Buen Pastor – La Posadita	Hogar / Albergue	Av. Tacna N° 340 Magdalena del Mar
3	Hogar de Vida	Hogar / Albergue	Jr. Sucre N° 671 Magdalena del Mar

Si la ubicación de los centros de atención cambiase, esta se informarían con anticipación.

Se adjunta anexo 02, donde se encuentra el detalle de las cantidades y números de entrega de los productos por centro de atención.

9. GARANTIA COMERCIAL

La garantía comercial de los bienes no podrá ser menor a seis (6) meses de su fecha de vencimiento contados desde la fecha de internamiento del producto; se notificará al proveedor cualquier defecto para el reemplazo del bien entregado, sin costo alguno para la Municipalidad de Magdalena del Mar, dentro de los 02 días calendario, de recibida la notificación.

10. PLAZO DE ENTREGA

El plazo de entrega se computará desde el día siguiente de la suscripción del contrato, según cronograma de entrega de los productos, previa coordinación con el área usuaria, el cual se efectuará por un pedido de siete meses o hasta agotar el total de ellos productos con las cantidades requeridas, que pueden variar, para el caso del PCA según el padrón de beneficiarios reportados. La primera entrega se realizará en los 03 días calendario posteriores a la firma del contrato, las siguientes entregas se efectuarán según cronograma establecido en las bases.

11. CONFORMIDAD

La conformidad de los bienes estará a cargo de la Subgerencia de Programas Sociales y Salud de la Municipalidad de Magdalena del Mar.

El proveedor es el único responsable ante la MDMM de cumplir con la entrega del bien adjudicado, en las condiciones establecidas en el presente documento. No pudiendo transferir la responsabilidad a otra entidad o terceros en general.

El bien adquirido se ajustará a las especificaciones técnicas que se indican en el presente requerimiento, no siendo posible cambiar dicho bien por otros semejantes o de otras características.



La conformidad de recepción no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por vicios ocultos, garantizándose el producto hasta la vida útil.

12. FORMA DE PAGO

Para efectos de pagos de la contraprestación ejecutada por el contratista, la entidad debe contar con los siguientes documentos:

- Guía de remisión respectiva
- Comprobante de pago
- Conformidad de área usuaria
- Facturas electrónicas

13. MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA EVITAR LA PROPAGACIÓN DEL COVID-19

Previo a la manipulación de los alimentos, el personal deberá realizar lavado de manos con agua y jabón por 20 segundos como mínimo, secarse las manos y colocarse guantes desechables. Así mismo, el proceso deberá respetar por lo menos el distanciamiento de 1 metro entre todas las personas que se ubiquen en el punto de distribución de alimentos.

Muy importante: El contratista deberá asegurar que ninguno de ellos manipuladores de los bienes se encuentre enfermo ni presentar signos y síntomas asociados al COVID-19 tal como tos seca, fiebre, cansancio y malestar general y/o dificultad respiratoria.

Si el programa de Complementación Alimentaria o los centros de atención del PCA, identifica signos o síntomas de enfermedad de los Manipuladores, se suspende las labores del manipulador y se eleva en actas y/o informes del hecho.

FOTOCHECK DE IDENTIFICACIÓN: El personal a cargo y traslado de entrega de los bienes deberá portar fotocheck respectivo de la empresa.

INDUMENTARIA: Durante la etapa de ejecución contractual, el personal dedicado al almacenamiento del bien y distribución deberá presentarse aseado y con la siguiente indumentaria: **Pantalón, polo, mandil o mameluco, mascarilla KN 95 o mascarilla**, guantes desechables, protector para el cabello, zapato cerrado y/o bota.

CONDICIONES DEL ALMACÉN:

- Libre de plagas: insectos roedores u otros agentes dañinos para la salud
- En perfecto estado de limpieza y desinfección
- El personal de almacén deberá extremar medidas sanitarias para que el almacén no sea pasible de contaminación
- Cantidad de servicios higiénicos de acuerdo a la normativa vigente
- Ventilación adecuada
- Protección de espacios abiertos más mallas
- Altura (cm) mínima de separación de alimentos con el piso de acuerdo a la normativa vigente.

14. CONTEO DE ALIMENTOS

Durante la distribución el contratista deberá asegurar por medio de su personal, el conteo de todos los envases que son entregados en los centros de distribución. En caso exista producto faltante o inconforme (rotos, sucios con hongos o insectos), el área usuaria lo considerará mediante el acta y/o informe y lo comunicará al contratista hasta un (1) día calendario luego de la revisión unitaria de los envases. El contratista deberá reponer dichas unidades hasta dos (2) días calendarios posteriores a la observación consignada mediante actas y/o informe notificado mediante correo electrónico para conformidad respectiva.





MUNICIPALIDAD MAGDALENA DEL MAR

15. TRANSPORTE

El proveedor es responsable de mantener durante el transporte y entrega de productos las condiciones que eviten su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, capítulo II, Del Transporte del Reglamento sobre la Vigilancia y Control sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, así como lo dispuesto en la Resolución Ministerial 0258-2020-MTC/01anexo IV. Protocolo Sanitario Sectorial para la prevención del COVID 19, en el transporte terrestre y ferroviario de carga, mercancías y actividades conexas de ámbito nacional.

Los establecimientos de los posteros donde produzcan, comercialicen o almacenen los productos ofertados debe contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalen las normas aplicables.

16. BASE LEGAL

1. Ley N° 25307 (15.02.1991) Ley que crea el programa de apoyo a la labor alimentaria de las Organizaciones Sociales de Base.
2. Ley N° 27767 (26.06.2002) Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria.
3. Directivas y opiniones de OSCE.
4. Decreto Ley N° 043-2003-PCM, Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de transparencia y de Acceso a la Información Pública.
5. Resolución Ministerial N° 804-2004-MIMDES (20.12.2004), que aprueba la Directiva N° 023-2004-MINDES Lineamientos para la gestión descentralizada de los programas sociales transferidos a los gobiernos locales.
6. Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA (17.05.2006), Norma Sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.
7. Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, Normas Sanitarias para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación.
8. Directiva General N° 016-2006-MINDES-PRONAA/UGPAN (03.06.2006), Normas sobre raciones referenciales para Programas Alimentarios y Nutricionales del PRONAA, aprobado mediante Resolución Directoral N° 240-2006-MIMDES-PRONA/DE.
9. Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA (27.08.2008), 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.
10. Decreto Supremo N° 007-2008-TR, Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente.
11. Resolución Ministerial N° 477-2010-MIMDES (13.07.2010), que aprueba la Directiva General N° 006-2010-MIMDES, Procedimientos, plazos y responsabilidades para la validación, actualización, seguimiento y administración del registro de beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria – PCA.
12. NTP 209.038.2009 (revisada 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos pre envasados.
13. NMP 001:2014 Requisitos para el etiquetado de productos preenvasados.
14. Resolución Directoral N° 072-2014/DIGESA/SA (07.07.2014), modelo de certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas.
15. Decreto Supremo N° 038-2014-SA (16.12.2014), modifican reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por DS N° 007-98-SA y sus modificatorias.
16. Norma Técnica Peruana NTP 205.011.2014 ARROS. Arroz elaborado, requisitos.
17. Resolución Ministerial N° 167-2016-MIDIS (27.07.2016), aprueban Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria – PCA.
18. Resolución de Dirección ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, manual de indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación.
19. Decreto Supremo N° 334-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
20. Resolución Ministerial N° 745-2018-MINSA (15.08.2018), aprueba tres (03) fichas de homologación de arroz fortificado grado extra, arroz fortificado grado superior y arroz fortificado grado corriente.



18. Resolución de Dirección ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, manual de indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación.
19. Decreto Supremo N° 334-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
20. Resolución Ministerial N° 745-2018-MINSA (15.08.2018), aprueba tres (03) fichas de homologación de arroz fortificado grado extra, arroz fortificado grado superior y arroz fortificado grado corriente.
21. Resolución Ministerial N° 215-2018-MIDIS (11.07.2018), aprueba la modificación de los artículos 12, 26 y 29 del Reglamento de Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria – PCA.
22. NTP 204.001.2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades 2° Edición.
23. Decreto Supremo N° 082-2019-EF, Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
24. Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, Texto Único ordenado de la Ley N° 27444, Ley del procedimiento Administrativo General.
25. Mediante Ordenanza N° 058-2019-MMDM reconoce la Lucha contra la Anemia como PRIORIDAD en el distrito, así mismo se aprueba la estrategia Magdalena sin Anemia.
26. Decreto Supremo N° 004-2019-MIDIS (24.11.19) modifican el Decreto Supremo N° 006-2016-MIDIS, que establece funciones que corresponden al Gobierno Nacional, Gobiernos Locales y organizaciones que participan en el Programa de Complementación Alimentaria – PCA.
27. Acuerdo de Concejo N° 330-MMML (13.12.2019) declarar de interés la promoción de consumo de alimentos fortificados con hierro en la comuna limeña, como estrategia que contribuya a las acciones de lucha contra la anemia.
28. Acuerdo de Concejo N° 005-2020-MDMM (24.01.2020) que aprueba la suscripción del Convenio de Gestión entre el MIDIS y la Municipalidad Distrital de Magdalena del Mar para la gestión del PCA, para el periodo 2020 – 2023.
29. Resolución de Alcaldía N° 236-2021-A-MDMM (18.01.2021) el cual reconforma el Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria PCA del Gobierno Local de Magdalena del Mar.
30. Ley N° 31365 del Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2023.
31. Ley N° 31366 de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2023.
32. Resolución Ministerial N° 041-2022-MIDIS (07.03.2022) que aprueba el reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria – PCA. Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado. Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.
33. **RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 041-2022-MIDIS** que aprueba el Reglamento de las Modalidades de Atención del Programa de Complementación Alimentaria.

17. PENALIDAD

Si el proveedor no cumple con la prestación dentro del plazo estipulado, la Entidad le aplicará una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto equivalente al 10% del monto de la contratación. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo al siguiente detalle:

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

Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días $F = 0.40$

Para plazos mayores a sesenta (60) días $F = 0.25$

El Área usuaria, además de incluir las Penalidad por retraso injustificado podrá incluir otro tipo de penalidades.

ANEXO N° 1

FICHAS TECNICAS DE LOS ALIMENTOS EN EL SIGUENTE ORDEN

ITEM N° 1 – ARROZ PILADO SUPERIOR

ITEM N° 2 – LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR

ITEM N° 3 – PALLAR BEBE CALIDAD 2 SUPERIOR

ITEM N° 4 – FREJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR

ITEM N° 5 – ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR

ITEM N° 6 – FILETE DE CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL

ITEM N° 7 – AZUCAR RUBIA DOMESTICA

ITEM N° 8 - ACEITE VEGETAL COMESTIBLE





MUNICIPALIDAD MAGDALENA DEL MAR

17. PRECISION A LAS CARACTERISTICAS TECNICAS:

A continuación, se efectuarán algunas precisiones con relación a las características específicas de los bienes:

ITEM / DENOMINACION DEL BIEN	PRECISIONES
N° 1 – ARROZ PILADO SUPERIOR	<p>Precisión 1: Del bien Arroz pilado extra mediano</p> <p>Precisión 2: Envase y/o embalaje Los envases serán bolsas de polietileno transparente</p> <p>La presentación según lo coordinado con el área usuaria debido a la variación mensual de beneficiarios.</p>
	<p>Precisión 3: Rotulado</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Logo de la Municipalidad de Magdalena del mar✓ Programa de Complementación Alimentaria✓ Nombre del producto: ARROZ PILADO EXTRA✓ Nombre de la presentación✓ Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificaciones internacionales, en caso de contener) que se ha empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativa y en orden decreciente según las proporciones empleadas✓ Peso del producto envasado✓ Nombre, razón social y dirección de fabricante✓ Sistema de identificación de lote de producción✓ Fecha de producción y fecha de vencimiento✓ Número de Registro Sanitario✓ Frase: PROHIBIDA SU VENTA✓ Condiciones de conservación, ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO <p>Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.</p> <p>Vida útil: Mínimo 6 meses contados a partir de la fecha de recepción del producto.</p>
N° 2 – LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	<p>Precisión 1: Del bien Lenteja calidad 2 – Superior de calibre (tamaño) 1</p> <p>Precisión 2: Envase y/o embalaje Los envases serán bolsas de polietileno de primer uso, color cristal opaco, de tal forma que estén limpios y permitan mantener las características del alimento, se encuentren bien sellados, sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte, faciliten los muestreos e inspecciones.</p> <p>La presentación según lo coordinado con el área usuaria debido a la variación mensual de beneficiarios.</p> <p>Precisión 3: Rotulado Otra información adicional que debe estar rotulada:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Logo de la Municipalidad de Magdalena del Mar





MUNICIPALIDAD MAGDALENA DEL MAR

	<ul style="list-style-type: none">✓ PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA✓ Frase: PROHIBIDA SU VENTA✓ Condiciones de conservación: ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO <p>Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el razonamiento y manipuleo.</p> <p>Vida Útil: Mínimo de 6 meses contados a partir de la fecha de recepción del producto.</p>
N° 3 – PALLAR BB CALIDAD SUPERIOR	<p>Precisión 2: Envase y/o embalaje</p> <p>Los envases serán bolsas de polietileno transparente, de tal forma que estén limpios y permitan mantener las características del alimento, se encuentren bien sellados sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte, faciliten los muestreos e inspecciones.</p> <p>La presentación según lo coordinado con el área usuaria debido a la variación mensual de beneficiarios.</p>
	<p>Precisión 3: Rotulado</p> <p>Otra información adicional que debe ser rotulada:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Logo de la Municipalidad de Magdalena del Mar✓ PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA✓ Frase: PROHIBIDA SU VENTA✓ Condiciones de conservación: ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO <p>Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el razonamiento y manipuleo.</p> <p>Vida Útil: Mínimo de 6 meses contados a partir de la fecha de recepción del producto.</p>
N° 4 – FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 – SUPERIOR	<p>Precisión 2: Envase y/o embalaje</p> <p>Los envases serán bolsas de polietileno transparente, de tal forma que estén limpios y permitan mantener las características del alimento, se encuentren bien sellados sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte, faciliten los muestreos e inspecciones.</p> <p>La presentación según lo coordinado con el área usuaria debido a la variación mensual de beneficiarios.</p> <p>Precisión 3: Rotulado</p> <p>Otra información adicional que debe ser rotulada:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Logo de la Municipalidad de Magdalena del Mar✓ PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA✓ Frase: PROHIBIDA SU VENTA✓ Condiciones de conservación: ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO <p>Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el razonamiento y manipuleo.</p> <p>Vida Útil: Mínimo de 6 meses contados a partir de la fecha de recepción del producto.</p>
N° 5 – ARVEJA PARTIDA	<p>Precisión 2: Envase y/o embalaje</p>





MUNICIPALIDAD MAGDALENA DEL MAR

CALIDAD SUPERIOR

Los envases serán bolsas de polietileno transparente, de tal forma que estén limpios y permitan mantener las características del alimento, se encuentren bien sellados sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte, faciliten los muestreos e inspecciones.

La presentación según lo coordinado con el área usuaria debido a la variación mensual de beneficiarios.

Precisión 3: Rotulado

Otra información adicional que debe ser rotulada:

- ✓ Logo de la Municipalidad de Magdalena del Mar
- ✓ PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
- ✓ Frase: PROHIBIDA SU VENTA
- ✓ Condiciones de conservación: ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO

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

Vida Útil: Mínimo de 6 meses contados a partir de la fecha de recepción del producto.



N° 6 – FILETE DE CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL

Precisión 2: Envase y/o embalaje

Tipo de envase de hojalata redonda ½ libra tuna tapa abre fácil, peso neto de 170 gramos.

Todas las latas deben ser 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 desprendimiento de barniz interno. Las medidas de cierre deberán estar de acuerdo a los parámetros normales de producción.

Precisión 3: Rotulado

Otra información adicional que debe ser rotulada:

- ✓ Logo de la Municipalidad de Magdalena del Mar
- ✓ PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
- ✓ Frase: PROHIBIDA SU VENTA
- ✓ Condiciones de conservación: ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO

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

Vida Útil: Mínimo de 6 meses contados a partir de la fecha de recepción del producto.



N° 7 – ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

Precisión 2: Envase y/o embalaje

Los envases no deben presentar fugas del producto, la etapa debe presentar sello de seguridad para garantizar la inviolabilidad y evitar adulteración del mismo, deberá resistir dos impactos de caída a una altura mínima de 1 metro (resistencia al choque a la caída INTINTEC 311.217)

Presentación 1 Litro. Envase botella PET (transparente), con tapa de PCV con capacidad para 1000 ML

Precisión 3: Rotulado

Otra información adicional que debe ser rotulada:



MUNICIPALIDAD MAGDALENA DEL MAR

- ✓ Logo de la Municipalidad de Magdalena del Mar
- ✓ PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
- ✓ Frase: PROHIBIDA SU VENTA
- ✓ Condiciones de conservación: ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO

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

Vida Útil: Mínimo de 6 meses contados a partir de la fecha de recepción del producto.

N° 8 – AZUCAR
RUBIA
DOMESTICA

Precisión 2: Envase y/o embalaje

Los envases serán bolsas de polietileno transparente, de tal forma que estén limpios y permitan mantener las características del alimento, se encuentran bien sellados, sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte, faciliten los muestreos e inspecciones

La presentación según lo coordinado con el área usuaria debido a la variación mensual de beneficiarios.

Precisión 3: Rotulado

Otra información adicional que debe ser rotulada:

- ✓ Logo de la Municipalidad de Magdalena del Mar
- ✓ PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
- ✓ Frase: PROHIBIDA SU VENTA
- ✓ Condiciones de conservación: ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO

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

Vida Útil: Mínimo de 6 meses contados a partir de la fecha de recepción del producto.



REQUISITOS DE HABILITACION

N° 1 – ARROZ PILADO SUPERIOR	<ul style="list-style-type: none"> Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 de Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre la vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Copia simple de Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad – DIGESA, según resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este 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 Transitoria del Decreto legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.
N° 2 – LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	<ul style="list-style-type: none"> 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 Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastara 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.
N° 3 – PALLAR BB CALIDAD SUPERIOR	<ul style="list-style-type: none"> 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 Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastara 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.
N° 4 – FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 – SUPERIOR	<ul style="list-style-type: none"> 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 Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastara 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.
N° 5 – ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR	<ul style="list-style-type: none"> 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 Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastara 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.
N° 6 – FILETE DE CABALLA CALIDAD EXTRA	<ul style="list-style-type: none"> 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.





MUNICIPALIDAD MAGDALENA DEL MAR

EN ACEITE VEGETAL	<ul style="list-style-type: none"> 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° 040-2021-PE y sus modificatorias. En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de Habilitación Sanitaria de Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según del Decreto Supremo N° 040-2021-PE y sus modificatorias.
N° 7 – ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	<ul style="list-style-type: none"> Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 de Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre la vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Copia simple de Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad – DIGESA, según resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este 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 Transitoria del Decreto legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.
N° 8 – AZUCAR RUBIA DOMESTICA	<ul style="list-style-type: none"> Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 de Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre la vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Copia simple de Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad – DIGESA, según resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este 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 Transitoria del Decreto legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.



En el caso de que el postor sea comercializador del producto ofertado y presente documentación de otras empresas (fabricantes), se deberá adjuntar una declaración jurada del fabricante en la que indique que el postor a la fecha cuenta con la autorización respectiva para la utilización de dichos documentos para el presente proceso de selección.

Copia del Certificado de Servicio de Saneamiento Ambiental, de acuerdo a lo establecido en el Decreto Supremo N° 022-2001-SA Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y establecimientos Comerciales Industriales y de Servicio y resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección.

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se le presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá



MUNICIPALIDAD MAGDALENA DEL MAR

presentar ambos certificados (certificados de la planta y el almacén). En caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto el almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante.

Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que contribuya a asegurar los productos objeto de adquisición.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**2.1. Del bien**

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	El característico del producto designado	CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Olor y sabor	Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios	
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0,2% m/m	
Impurezas insolubles	Máximo 0,05% m/m	
Contenido de jabón	Máximo 0,005% m/m	
Hierro (Fe)	Máximo 2,5 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0,1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0,6 mg de KOH/g de aceite	
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos generales y específicos	<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 ñelén 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 e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arroz pilado superior largo, arroz pilado superior mediano o arroz pilado superior corto.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

El arroz pilado superior debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica² y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

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

2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:

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

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

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



- grado del arroz;
- país de origen.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica : ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja, es el grano procedente de la especie *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 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019), y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos generales		<p>Los granos de arveja partida deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. – Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. – Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). 	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad		Máximo 15%	
Grado de calidad	Grano infectado	0,00%	
	Grano picado	Máximo 0,80%	
	Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
	Grano con cáscara (testa)	Máximo 2,00%	
	Grano quemado	Máximo 0,50%	
		Materias extrañas	Máximo 0,20%
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

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

2.3. Rotulado

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

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

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.