



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YAUYOS
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA
PERUANA"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) – MODALIDAD COMEDORES POPULARES 2025 A CARGO DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YAUYOS

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación de una persona natural y/o jurídica para la adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria, modalidad Comedores Populares de la Provincia de Yauyos, correspondiente al año 2025.

II. ÁREA USUARIA

Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos.

III. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de la población beneficiaria de los Comedores Populares de la provincia de Yauyos, permitiendo mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del PCA. La contratación permitirá cumplir con las estrategias institucionales de la Municipalidad Provincial de Yauyos para el desempeño y cumplimiento de las funciones en materia social, como son;

- Optimizar la atención a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria a cargo de la Municipalidad Provincial de Yauyos,
- Atención oportuna a los beneficiarios del PCA
- Cumplimiento de metas y objetivos del PCA
- Mejorar la calidad de atención a socias y beneficiarias del PCA

IV. ANTECEDENTES

El Programa de Complementación Alimentaria brinda apoyo alimentario a sus usuarios a través de los centros de atención agrupados en sus diversas modalidades.

El Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) dicta los lineamientos de gestión y medidas necesarias para el cumplimiento de los objetivos del PCA. Se ejecuta de forma descentralizada a través de los gobiernos locales como es el caso de la municipalidad provincial de Yauyos.

El Gobierno Local de Yauyos, gestiona el PCA a través de la modalidad de:

Comedores: Son organizaciones sociales de base conformadas por personas, que tienen como actividad principal la preparación de alimentos y el apoyo social. Pueden ser comedor popular, comedor clubes de madres, comedor parroquial y otros afines. La organización social de base deberá ser reconocida como tal por la municipalidad de su jurisdicción, de acuerdo a la Ley N° 25307, Ley N° 27731 y sus respectivos reglamentos.

El Programa de Complementación Alimentaria tiene como objetivo otorgar un complemento alimentario a la población en situación de pobreza, riesgo y vulnerabilidad, a través de las organizaciones sociales de base constituidas formalmente, instituciones públicas y privadas sin fines de lucro.

El gobierno local, tiene la función, de acuerdo al Convenio de Gestión suscrito el 09 de enero de 2024, entre otros:

- Entrega de alimentos para los Programas de Complementación Alimentaria (Comedores Populares y Ollas Comunes, PANTBC) a los Centros de Atención de los distritos de la Provincia de Yauyos.
 - Coordinar, dirigir, promover, gestionar y controlar las actividades destinadas a proporcionar el bienestar de los beneficiarios de los Programas de Complementación Alimentaria.
 - Monitoreo y Supervisión, buscando que se dé un buen uso de los alimentos.
 - Registro de beneficiarios con su documentación correspondiente.
 - Entrega de indicadores de acuerdo al Convenio suscrito con MIDIS para ejecución del PCA.
 - Supervisiones dentro del Marco del plan general de supervisiones a comedores populares y PANTBC.
- En la provincia de Yauyos se atiende a total de 60 Centros de Atención, todos en la modalidad de Comedores, distribuidos en 29 distritos de nuestra provincia.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YAUYOS
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA
PERUANA"

V. OBJETIVOS

5.1. Objetivo General

Contribuir a la disminución del índice de desnutrición en la población de nuestra provincia.

5.2. Objetivos Específicos

Otorgar un complemento alimenticio a la población en situación de pobreza, pobreza extrema, riesgo moral y de salud. Así como a grupos vulnerables niñas, niños, en situación de riesgo moral, abandono, víctimas de violencia familiar y política.

VI. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS ALIMENTOS A ADQUIRIR

La adquisición de los alimentos es de acuerdo a las recomendaciones establecidas normativamente por el Programa de Complementación Alimentaria, compuesto por los siguientes productos: Cereales, menestras, productos de origen animal y producto graso; de acuerdo al siguiente detalle:

| Ítem | Producto | Unidad de Medida | Cantidad |
|------|--|------------------|-----------|
| 01 | Cereales (Arroz pilado superior) | Kg | 97,740.00 |
| 02 | Menestras (Lenteja grande calidad 1 - Extra) | Kg. | 6,516.00 |
| 03 | Menestras (Arveja partida calidad 1 - Extra) | Kg. | 9,774.00 |
| 04 | POA (Filete de atún en aceite vegetal x 170 gr.) | Unid. | 78,216.00 |
| 05 | Producto Graso (Aceite vegetal comestible) | Lt. | 6,516.00 |

Cuadro: Elaboración propia en función al N° de beneficiarios por Centro de Atención y de acuerdo al Oficio Múltiple N° D000101-2024-MIDIS-DPSC de fecha 18 de octubre de 2024 "Consideraciones para efectuar el proceso de adquisición de alimentos para la atención del Programa de Complementación Alimentaria para el año 2025".



Adjunto: Especificaciones técnicas por producto:

Ficha Técnica: Arroz pilado superior

Ficha técnica: Lenteja calidad 1 - Extra

Ficha técnica: Arveja partida calidad 1 – Extra

Ficha técnica: Filete de atún en aceite vegetal

Ficha técnica: Aceite vegetal comestible

Especificaciones:

Envase:

Los envases a utilizarse son de materiales adecuados para la conservación y manipulación de productos y no transmiten a este sabores, colores y olores extraños y están presentados en sacos de primer uso, semicristalino cerrado y cosido encadenado de 10 mm. anterior y superior, envases que salvaguardan las calidades higiénicas, nutricionales y organolépticas de alimentos, los mismos que deben ser procesados apropiadamente para el uso al que se les destine, debiendo ser resistentes al almacenamiento (manipuleo y transporte).

Los cereales y menestras, los envasaran en sacos de polipropileno biorentado (BOPP) bilaminado de primer uso, con un peso de 50 Kg. (salvo haya kg. adicionales menores al especificado (<50 Kg), que también deben tener el mismo tratamiento de envasado en sacos).

Los envases deben permitir los muestreos o inspecciones

En el caso de productos en lata o botella, deben estar limpios y permitan las características del alimento, evitando hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad y resistencia a la oxidación hasta su fecha de vigencia. No se aceptarán latas desbarnizadas externamente. No se aceptarán lotes cuyo defecto tengan desprendimiento de barniz o tapa abrefácil, tampoco se aceptarán latas chancadas o abolladas.

Rotulado:

El rotulado de productos en sacos, los envases deben cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.2009 revisado el 2014, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011.2014, conteniendo



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YAUYOS
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA
PERUANA"

el logotipo de la Municipalidad Provincial de Yauyos con la inscripción adicional de PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA.

- Distribución Gratuita
- Prohibida su Venta
- Nombre del producto
- Nombre y dirección del fabricante
- Registro Sanitario
- Fecha de Producción
- Fecha de Vencimiento
- Lote
- Peso Neto

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

Vida útil:

Mínimo dos (02) años

Certificación:

El postor ganador deberá entregar una copia del Certificado de Calidad emitido por INACAL (Certificado Oficial y en caso del Filete de Atún emitido por SANIPES) para cada uno de los productos y en cada entrega.

Adicionalmente:

- Copia del Certificado de fumigación de planta y almacenes (desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de cisterna o reservorio de agua y limpieza de ambientes).
- Declaración Jurada de condición del postor (si es distribuidor y qué tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de Certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor que oferta). En caso de ser distribuidor deberá presentar una Declaración Jurada del fabricante que cuenta con la autorización para el uso de sus documentos para presentarse al presente procedimiento de selección.
- Carta de autorización (Declaración Jurada del fabricante) de uso de documentos firmado y sellado por el Representante Legal del fabricante.

Almacenamiento:

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

VII. PLAZO DE ENTREGA

Los alimentos serán entregados de acuerdo al cronograma de entrega aprobado en sesión del Comité de Gestión del Programa de Complementación Alimentaria, correspondiendo estos a cada trimestre del año fiscal 2025.

| Producto | TOTAL | I Trimestre (5 días hábiles de la firma y notificación del contrato) | II Trimestre (04/04/2025) | III Trimestre (04/07/2025) | IV Trimestre (03/10/2025) |
|----------------------------------|------------|---|------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| Arroz pilado superior | 97,740 Kg. | 24,435 | 24,435 | 24,435 | 24,435 |
| Lenteja calidad 1 – Extra | 6,516 Kg. | 1,629 | 1,629 | 1,629 | 1,629 |
| Arveja partida calidad 1 – Extra | 9,774 Kg. | 2,444 | 2,444 | 2,444 | 2,444 |



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YAUYOS
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA
PERUANA"

| | | | | | |
|--|-----------------|--------|--------|--------|--------|
| Filete de atún en aceite vegetal x 170 gr. | 78,216 Unid. | 19,554 | 19,554 | 19,554 | 19,554 |
| Aceite vegetal comestible | 6,516 Lt. | 1,629 | 1,629 | 1,629 | 1,629 |

Cuadro: Elaboración propia, considerando que las fechas podrían variar, previa comunicación del área usuaria, por motivos de factores climatológicos, recarga laboral del responsable de la recepción – distribución, factores sociales (huelgas u otros), el cuál será notificado vía correo electrónico.

VIII. LUGAR DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS

La entrega de los productos se hará en los Centros de Acopio asignados mediante acuerdo del Comité de Gestión del PCA y según cronograma de entrega establecido y comunicado por el área usuaria, en los siguientes lugares:

| Centro de Acopio | Nº de Comedores | Hora de entrega |
|------------------|-----------------|-----------------|
| Mala | 08 | 7:00 a.m. |
| San Jerónimo | 33 | 11:00 a.m. |
| Puente Auco | 10 | 2:00 p.m. |
| Llapay | 09 | 5:00 p.m. |

Cuadro: Elaboración propia, la cantidad a entregar y los horarios podrían variar por diversos factores, el mismo que debe ser notificado vía correo electrónico por el área usuaria.

IX. GARANTÍA COMERCIAL

El vencimiento de cada producto debe de conservar de acuerdo a las especificaciones técnicas de cada producto.

Si alguno de los productos es rechazado, en el momento de la recepción, el proveedor tiene un plazo no mayor a dos (02) días hábiles para entregar un nuevo lote conforme a las especificaciones técnicas. La reposición del producto será sin costo adicional alguno.

X. SUBCONTRATACIÓN

No corresponde.

XI. RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD

La recepción y conformidad estará a cargo del Jefe de Almacén General de la Municipalidad Provincial de Yauyos con el Vº Bº del responsable del Programa de Complementación Alimentaria - PCA de la Municipalidad Provincial de Yauyos.

XII. FORMA DE PAGO

La entidad a través de la Oficina de Abastecimiento y Servicios Auxiliares tramitará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS A CUENTA con un plazo que no exceda los diez (10) días calendarios después de la entrega realizada.

La Municipalidad Provincial de Yauyos realizará el pago, al haberse presentado los siguientes documentos:

- Recepción del almacén
- Conformidad del área usuaria
- Guía de remisión
- Comprobante de Pago (Factura)
- Orden de compra o Contrato
- Certificados de control de calidad y/o documentos requeridos en el punto IV de la presente especificaciones técnicas.

Los comprobantes de pago emitidos por el proveedor, se debe consignar a nombre de la Municipalidad Provincial de Yauyos y ser presentados con el requerimiento de pago a través de Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Yauyos.

XIII. PENALIDADES

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





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YAUYOS
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA
PERUANA"

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

Donde P tiene los siguientes valores:

➤ Para los bienes adquiridos por el Catálogo Electrónico de Perú Compras: $P = 0.10$

➤ Para los bienes adquiridos bajo la modalidad de compra igual o inferior a 8 UIT's: $P = 0.05$

Donde F tendrá los siguientes valores:

➤ Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para servicios en general o consultorías en general: $F = 0.40$

➤ Para plazos mayores a sesenta (60) días, para servicios en general o consultorías en general: $F = 0.25$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucren obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la presentación individual que fuera materia de retraso.

XIV. TRANSPORTE

El transporte será en un vehículo apropiado de acuerdo al Decreto Supremo N° 007-98-SA: Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

- Para el transporte del bien el proveedor deberá utilizar unidades vehiculares (camión cerrado) limpias, a fin de evitar la contaminación y/o alteración por el polvo y otros agentes externos. Dichas unidades deben estar en condiciones higiénicas sanitarias óptimas.
- El transportador debe conocer que el vehículo en el que transporta los alimentos, estará en todo momento debidamente habilitado, en perfectas condiciones de higiene, conservación y cumpliendo los requisitos que rigen el transporte del tipo de alimento.
- Deberá contar con un protocolo implementado para la prevención del Covid-19 para el transporte (para la carga y descarga del producto).

Del personal asignado al transporte y entrega de los alimentos:

- Las personas que realizan la estiba, desestiba y la entrega de los alimentos deberán encontrarse en buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias) y no pertenezcan al grupo de riesgo (enfermedades: asma, hipertensión, obesidad), gestantes y adultos mayores.
- Así mismo, dicho personal deberá utilizar vestimenta adecuada: casaca y/o polo manga larga, pantalón largo, calzado; y de forma obligatoria: gorro protector, mascarilla, guantes, todo de primer uso.
- Antes del inicio de estiba, desestiba y entrega de alimentos, deberá todo el personal interviniente, de manera obligatoria realizar el lavado de manos respectivo, utilizando agua a chorro, jabón, papel toalla y por último desinfectar con alcohol líquido o en gel.

XV. DOCUMENTOS OBLIGATORIOS A LA ENTREGA DEL BIEN

Copia simple del Certificado de fumigación del vehículo que hará el transporte del producto alimenticio objeto de la convocatoria, ajustándose a lo señalado en el Título V Capítulo 11 - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

XVI. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Los requisitos de calificación que la entidad debe adoptar son las siguientes:

Capacidad legal

A. Habilitación

- Para menestras: Certificación Oficial de Principios Generales de Higiene (PGH) de almacén.
- Para cereales y producto graso: Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Para POA: Protocolo técnico de registro sanitario del producto ofertado vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente de acuerdo a la reglamentación establecida por la entidad sanitaria competente.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YAUYOS
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA
PERUANA"

B. Acreditación

- Copla simple de la Certificación Oficial de Principios Generales de Higiene (PGH) del almacén, emitido por DIGESA, vigente a la fecha de presentación de entrega del bien.

C. Perfil técnico mínimo del proveedor:

- Contar con Registro Único de Contribuyente – RUC en estado activo y habido
- Contar con Inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores en el rubro de bienes para contratación mayores a 1 UIT (vigente al año fiscal)
- El proveedor debe contar con actividades económicas que guarde relación con el objeto de contratación
- El proveedor no se encuentre inhabilitado ni impedido para contratar con el Estado.

XVII. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad; es decir, el plazo mínimo dispuesto por la normativa en contratación estatal.

XVIII. INCUMPLIMIENTO

El incumplimiento de las obligaciones contenidas en el presente contrato constituye causal de resolución automática del contrato. La entidad, por decisión unilateral, podrá resolver el presente contrato, sin pago de indemnización por ningún concepto al proveedor, a simple solicitud de la Entidad. Para ello, la Entidad comunicara por escrito al domicilio o correo electrónico del proveedor, sobre la resolución del contrato. Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley y 164 del Reglamento.

XIX. CONFIDENCIALIDAD

La información proporcionada al inicio del servicio y generada durante la misma, tiene carácter de reservada, sin que esta pueda ser proporcionada a terceros. El contratado del servicio se compromete a mantener confidencialidad sobre la información que maneje relacionada a la Municipalidad Provincial de Yauyos. En tal sentido, esta información será para uso exclusivo de los fines del contrato, sometiéndose a las disposiciones de la legislación vigente en caso de infracción.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YAUYOS
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA
PERUANA"

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE ARROZ PILADO SUPERIOR

| DESCRIPCION | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD |
|-----------------------|------------------|-----------|
| Arroz Pilado Superior | Kilogramo | 97,740.00 |

Nota Importante: EL PROVEEDOR DEBERÁ PRESENTAR MUESTRAS PARA LA EVALUACIÓN ORGANOLEPTICA / FISICA Y CALIFICACIÓN DEL PRODUCTO HASTA UN DIA ANTES DE LA PRESENTACION DE OFERTA POR MESA DE PARTES DE LA MUNICIPALIDAD.

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, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivo, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que representen un peligro para la salud humana. Asimismo, exento de granos mohosos, germinados, sucios y de ñelén y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 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 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos | | | | | | | | |
| 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</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 | 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 | | | | | | | | | |
| 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 | Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.5 de la norma de referencia | | | | | | | | | |
| INOCUIDAD | | | | | | | | | | |
| Criterio microbiológico | Cumplir con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el | NTS N° 071-MINSA/DIGESA- | | | | | | | | |





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YAUYOS
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA
PERUANA"

| | | |
|--|---|---|
| | <i>Grupo V.1 Granos secos de la norma de la referencia.</i> | <i>V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (Aprobada por R.M. N° 591-2008/MINSA).</i> |
| - 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 permite la presencia de materias extrañas inorgánicas) | Máximo 0,25% | |
| - Granos quebrados | Máximo 15% | |
| - Granos inmaduros | Máximo 0,05% | |
| INOCUIDAD | | |
| <i>Criterio microbiológico</i> | <i>Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente.</i> | <i>NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (Aprobada por R.M. N° 591-2008/MINSA).</i> |

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





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YAUYOS
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA
PERUANA"

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.

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);
Grado del arroz;
País de origen.*

2.4. Inserto

No aplica.



Adicionando puntos Importantes:

*La presentación del Arroz Pilado Superior deberá ser entregada en Sacos de 50 Kg. de material sacos de polipropileno biorentado (BOPP) bilaminado transparente sellado hermético.
Para asegurar un buen apilamiento, tamaño de los sacos deberán ser uniforme:*

| | |
|--|---|
| Estructura del Envase | : sacos de polipropileno biorentado (BOPP) bilaminado |
| Color | : Transparente |
| Adicionales menores al especificado (<50 Kg) | : Polietileno y laminado |

Rotulado:

En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Decreto Supremo N° 007 – 98 - SA y sus modificatorias, deberá 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, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021.

Adicionando puntos Importantes:

Los Rótulos de los envases del Arroz Pilado Superior, deberán indicar, en idioma español, como mínimo lo siguiente (según D.S. N° 007-98-SA):

- Logo de la Municipalidad.
- Nombre del Producto: Arroz Pilado Superior.
- Nombre o Razón Social y dirección del productor, envasador o vendedor en caso de productos importados, nombre o razón social, número de RUC y dirección del importador.
- Número de Registro Sanitario.
- Fecha de Vencimiento.
- Código o Clave de Lote.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YAUYOS
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA
PERUANA"

- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.
- Peso neto en Kilogramo del producto envasado.

Adjunto: En anexo Formato 01. Diseño de etiqueta con los datos a consignarse para estos productos alimenticios, información adicional no puede modificar los atributos del bien descrito en la presente ficha técnica. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse, ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

REQUISITOS DE CALIFICACION (del proveedor)

REQUISITOS DE HABILITACIÓN:

- ✓ Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias. (Arroz Pilado Grado Superior) Vida Útil del producto: veinticuatro meses a más.
- ✓ 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 (*) (**)2. Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. Arroz elaborado o fraccionamiento de alimentos: arroz pilado



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.

DOCUMENTOS ADICIONALES PARA LA EVALUACION DEL POSTOR

- ✓ Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental Vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza de ambientes) realizada a la planta procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora y almacenes de la empresa comercializadora que almacena el producto ofertado.

CONDICIONES DE ENTREGA Y CONTROL DE CALIDAD:

El producto a entregar deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas del Requerimiento.

La Municipalidad Provincial de Yauyos rechazará los productos que no cumplan con las especificaciones técnicas previo control de calidad en el momento de la recepción del alimento. Sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza por lo que el proveedor deberá asegurarse de entregar el producto en las mejores condiciones; teniendo en cuenta lo siguiente:

- En caso de rechazo del producto por temas de defectos de producto, el proveedor solo tendrá una opción para subsanar y reingresar el mismo producto, en una fecha diferente.
- De producirse un segundo rechazo, el proveedor deberá de entregar un nuevo lote de del producto.
- En caso de rechazo por mala calidad, el proveedor no podrá reingresar el mismo producto, por lo que deberá entregar un nuevo lote de producto.

Los productos de los requerimientos se entregarán en los almacenes del Programa de Complementación Alimentaria PCA de la Municipalidad Provincial de Yauyos, cuya recepción será dentro del horario de oficina, presentando la siguiente documentación.

- Copia del Contrato.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YAUYOS
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA
PERUANA"

- *Copia del DNI del Proveedor y/o Representante.*
- *Guía de Remisión firmada por el proveedor.*
- *Guía de transportista, que proviene del lugar de origen del producto, en caso de transbordo adicionar también guía copia del transportista.*
- *Comprobante de Pago (Factura o Boleta de Venta).*
- *Copia de los Certificados de los requisitos organoléptico, físico – químico y microbiológico, emitido por la empresa fabricante del producto o por un laboratorio acreditado ante **INACAL**, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica al entregar los productos.*

Nota 1: Los bienes que se encuentra en mal estados (Infestado por insectos o gorgojos), en estado de humedad u otros serán rechazados inmediatamente al proveedor, debiendo inmediatamente reponer bajo penalidades de acuerdo a Ley.

Nota 2: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de los dichos documentos en razón del artículo 108 del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias y artículo 33 de la R.M. N° 449-2006-MINSA.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YAUYOS
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA
PERUANA"

ESPECIFICACIONES TECNICAS LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA

| DESCRIPCION | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD |
|---------------------------|------------------|----------|
| Lenteja Calidad 1 - Extra | Kilogramo | 6,516.00 |

Nota Importante: EL PROVEEDOR DEBERÁ PRESENTAR MUESTRAS PARA LA EVALUACIÓN ORGANOLEPTICA / FISICA Y CALIFICACIÓN DEL PRODUCTO HASTA UN DIA ANTES DE LA PRESENTACION DE OFERTA POR MESA DE PARTES DE LA MUNICIPALIDAD

CARACTERISTICAS 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.

CARACTERISTICAS TÉCNICAS DEL BIEN:

Del bien

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 toxicas 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 se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

| Calibre (tamaño) | Diámetro (mm) |
|------------------|--------------------------|
| 1 | Mayor o igual que 7,5 mm |
| 2 | Menor que 7,5 mm |

Y presentara las siguientes características:

| CARACTERISTICA | ESPECIFICACION | REFERENCIA |
|----------------------|--|--|
| CALIDAD | | |
| Requisitos generales | Los Granos de lenteja deben: <ul style="list-style-type: none">- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados.- 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% | |



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YAUYOS
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA
PERUANA"

| | | |
|---------------------------------------|--|---|
| Calibre (tamaño) | La lenteja calidad extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: | |
| | Calibre (Tamaño) | Diámetro (mm) |
| | 1 | Mayor o igual que 7,5 mm |
| | 2 | Menor que 7,5 mm |
| 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 % | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente. Cumplir con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos, de la norma de la referencia | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. 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", aprobado por R.M. N° 591-2008/MINSA |

Residuos de plaguicidas:

No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el CODEX.

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 ENVASES Y ACCESORIOS PLASTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica, 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 toxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, estos 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 (revisada el 2019).

La Lenteja Calidad 1 – Extra deberá ser envasado en envases de primer uso de sacos de polipropileno biorentado (BOPP) bilaminado en cantidades de 50 Kilogramos o bolsas de polietileno (salvo que sean menores a 50 Kg. que deben tener el mismo tratamiento de envasado), que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

Detalles del envase:

Estructura : Sacos de polipropileno biorentado (BOPP) bilaminado
Color : Transparente
Adicionales menores al especificado (<50 Kg) : Polietileno y laminado.

ROTULADO:

En el rotulado de los envases de Lenteja Calidad 1 – Extra deberá 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):





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YAUYOS
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA
PERUANA"

- Logo de la Municipalidad Provincial.
- Nombre del producto.
- Grado de Calidad.
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor o en caso de producto importado, nombre o razón social, número de RUC y dirección del importador.
- Fecha de vencimiento.
- Código de número de Lote.
- Condiciones de conservación almacenamiento.
- Contenido neto en kilogramos.
- Número de autorización sanitaria de establecimiento emitido por SENASA.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento de alimentos.
- Distribución gratuita y prohibida su venta.

El rotulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión se usará tinte de uso alimentario y no debe desprenderse y/o borrarse con el rozamiento y manipuleo, y el rotulado será considerado en todo el envase de presentación unitaria, con carácter de fácil lectura, en forma completa y clara.

Adjunto en anexo formato 01 diseño de etiqueta con los datos a consignarse para estos productos alimenticios, información adicional no puede modificar los atributos del bien descrito en el numeral 8.2.1 de la presente ficha técnica.

DOCUMENTOS SOLICITADOS POR EL AREA USUARIA.



- 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. Procesos: Envasado, Limpiado, Seleccionado.
- Copia Simple de Certificado a nombre de fabricante Norma Codex CXC 1 - 1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Para el producto a adquirir.

Nota Importante:

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 SENASA.

Las Certificaciones deben de ser de acuerdo al lote entregado, si hubiese diferentes entregas cada una de ellas se recepcionará con su respectivo Certificado de Calidad y/o pruebas de ensayo.

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.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YAUYOS
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA
PERUANA"

ESPECIFICACIONES TECNICAS ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 – EXTRA

| DESCRIPCION | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD |
|----------------------------------|------------------|----------|
| Arveja Partida Calidad 1 - Extra | Kilogramo | 9,774.00 |

Nota Importante: EL PROVEEDOR DEBERÁ PRESENTAR MUESTRAS PARA LA EVALUACIÓN ORGANOLEPTICA / FISICA Y CALIFICACIÓN DEL PRODUCTO HASTA UN DIA ANTES DE LA PRESENTACION DE OFERTA POR MESA DE PARTES DE LA MUNICIPALIDAD

CARACTERISTICAS 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.

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN:

Del bien

La Arveja partida 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, exenta 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 toxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

La Arveja partida calidad 1 – Extra presentara las siguientes características:

| CARACTERISTICA | | ESPECIFICACION | REFERENCIA | | | | | | |
|----------------------|--------------------------|--|---|------------------|---------------|---|--------------------------|---|------------------|
| CALIDAD | | | | | | | | | |
| Requisitos generales | | Los Granos de arveja partida deben: <ul style="list-style-type: none">- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.- Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). | 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 border="1"><thead><tr><th>Calibre (Tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5 mm</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5 mm</td></tr></tbody></table> | | Calibre (Tamaño) | Diámetro (mm) | 1 | Mayor o igual que 7,5 mm | 2 | Menor que 7,5 mm |
| Calibre (Tamaño) | Diámetro (mm) | | | | | | | | |
| 1 | Mayor o igual que 7,5 mm | | | | | | | | |
| 2 | Menor que 7,5 mm | | | | | | | | |
| Contenido de humedad | | Máximo 15 % | | | | | | | |
| Grado de | Grano infectado | Máximo 0,00 % | | | | | | | |
| Calidad | Grano picado | Máximo 0.30 % | | | | | | | |



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YAUYOS
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA
PERUANA"

| | | | |
|------------------|---------------------------|---|--|
| | Grano partido o quebrado | Máximo 1,00 % | |
| | Grano con cascara (testa) | Máximo 0,10 % | |
| | 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. Cumplir con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos, de la norma de la referencia. | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Residuos de plaguicidas:

No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el CODEX.

ENVASE:

La Arveja partida Calidad 1 – Extra deberá envasarse en envases de primer uso 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. 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, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia toxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, estos 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 (revisada el 2019)



La Arveja partida Calidad 1 – Extra deberá ser envasado en envases de primer uso de polietileno tejido o bolsas de polietileno en cantidades de 50 Kilogramos, (salvo que sean menores al indicado, pero con el mismo tratamiento de envasado) que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

Detalles del envase:

Estructura : sacos de polipropileno biorentado (BOPP) bilaminado
Color : Transparente
Adicionales menores al especificado (<50 Kg) : polietileno y laminado.

ROTULADO:

En el rotulado de los envases de la arveja partida calidad 1 – extra, deberá 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):

- Logo de la Municipalidad Provincial.
- Nombre del producto.
- Grado de Calidad.
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor o en caso de producto importado, nombre o razón social, numero de RUC y dirección del importador.
- Fecha de vencimiento.
- Código de número de Lote.
- Condiciones de conservación almacenamiento.
- Contenido neto en kilogramos.
- Número de autorización sanitaria de establecimiento emitido por SENASA.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YAUYOS
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA
PERUANA"

- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento de alimentos.
- Distribución gratuita y prohibida su venta.

El rotulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión se usará tinte de uso alimentario y no debe desprenderse y/o borrarse con el rozamiento y manipuleo, y el rotulado será considerado en todo el envase de presentación unitaria, con carácter de fácil lectura, en forma completa y clara.

Adjunto en anexo formato 01 diseño de etiqueta con los datos a consignarse para estos productos alimenticios, información adicional no puede modificar los atributos del bien descrito en el numeral 9.2.1 de la presente ficha técnica.

DOCUMENTOS SOLICITADOS POR EL AREA USUARIA.

- 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. Procesos: Envasado, Limpiado, Seleccionado.
- Copia Simple de Certificado a nombre de fabricante Norma Codex CXC 1 - 1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Para el producto a adquirir.

Nota Importante:

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 SENASA.

Las Certificaciones deben de ser de acuerdo al lote entregado, si hubiese diferentes entregas cada una de ellas se recepcionará con su respectivo Certificado de Calidad y/o pruebas de ensayo.

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.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YAUYOS
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA
PERUANA"

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL x 170 gr.

| NOMBRE DEL ITEM | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD |
|--|------------------|----------|
| Atún en Filete en Aceite Vegetal x 170 gr. | Unidad | 78,216 |

Nota Importante: EL PROVEEDOR DEBERÁ PRESENTAR MUESTRAS PARA LA EVALUACIÓN ORGANOLEPTICA / FISICA Y CALIFICACIÓN DEL PRODUCTO HASTA UN DIA ANTES DE LA PRESENTACION DE OFERTA POR MESA DE PARTES DE LA MUNICIPALIDAD.

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g.

Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g

Unidad de medida : LATA

Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de las especies *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares*, *Thunnus atlanticus*, *Thunnus obesus*, *Thunnus maccoyii*, *Thunnus thynnus*, o *Thunnus tonggol*, precocida, con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Del bien

El filete de atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, sin piel, espinas, ni carne oscura, según indica el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016). CONSERVAS DE PESCADO.

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

El filete de atún en aceite vegetal debe estar preparado con pescado sano, de una calidad apta para venderse fresco para el consumo humano; el medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados deben ser de calidad alimentaria y se deben ajustar a todas las normas del Codex aplicables, según los numerales 3.1 y 3.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019.

El filete de atún en aceite vegetal debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---------------------|--|--|
| CALIDAD | | |
| Factores de calidad | Un lote de conserva de filete de atún en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica, y los defectos que presenten se deben encontrar dentro de las siguientes tolerancias: El número total de unidades defectuosas no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5; el número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación (filete) no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5; el peso neto promedio o el peso escurrido promedio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no deben ser inferiores al peso declarado, siempre que ninguno | NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición |



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YAUYOS
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA
PERUANA"

| | | |
|---------------------------------|---|---|
| | <p>de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo.</p> <p>El peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).</p> <p>El peso neto medio o el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no es inferior al peso declarado siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo.</p> | |
| Defectos | Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente | NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición |
| Materias extrañas | Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente a simple vista o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene. | |
| Olor y sabor | Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad. | |
| Textura | <p>Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto.</p> <p>Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto.</p> <p>Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido.</p> | |
| Alteraciones del color | Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad o con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido. | |
| Materias objetables | Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud. | |
| Presencia de parásitos visibles | Ausencia | Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria. |
| Contenido del envase | El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase. | NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) |





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YAUYOS
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA
PERUANA"

| | | |
|------------------|---|---|
| | | CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición |
| 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.

Envase y/o embalaje

Los envases empleados para la fabricación de conservas deben ser resistentes, no transmitir sustancias tóxicas o nocivas que alteren las características sensoriales y permitan un cierre hermético que proteja al producto hidrobiológico de la contaminación, así como no deben presentar signos de golpes y oxidación, según lo indicado en los numerales 52.1, 54.2 y 58.2 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según indicaciones del SANIPES.

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

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

Rotulado

Los envases de filete de atún en aceite vegetal deben estar etiquetado y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE: nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad; nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado; país de fabricación o producción si el producto es perecible:

- Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
- Condiciones de conservación o almacenamiento.
- fecha de producción;
- contenido neto del producto hidrobiológico;





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YAUYOS
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA
PERUANA"

e. peso drenado o escurrido;

En caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado; acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor; listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente; identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto; nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC); instrucciones para su uso; número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.

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

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

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



2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4:

| Tipo de envase | N° de envases x caja | Peso neto (gr) mínimo | Peso escurrido (gr) aprox. |
|----------------|----------------------|-----------------------|----------------------------|
| ½ lb. Tuna | 48 Unid. | 170 | 120 |

Nota: La Municipalidad Provincial de Yauyos rechazara los productos que no cuentan con las especificaciones técnicas previo control de calidad en el momento de la recepción de alimentos y constatación con la muestra presentada en el momento del proceso. Sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza por lo que el proveedor deberá asegurarse de entregar el producto en buenas condiciones.

**DOCUMENTACION DE HABILITACION CONSIDERADO POR EL AREA USUARIA
PRODUCTO NACIONAL**

- 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. (Especies: Thunnus sp. Ingredientes. Atún, Aceite vegetal de soya, agua y sal yodada, envase hojalata ½ lb tuna (apa abrefácil).
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.

EN EL CASO DE QUE LOS BIENES HAYAN SIDO ALMACENADOS PREVIAMENTE A SU COMERCIALIZACIÓN.

- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES. (Anexo: Protocolo técnico / atún – Thunnus sp).

PARA MEJORAMIENTO DE CONTRATO (Importante)

Documentación importante para velar la rastreabilidad y calidad del producto:



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YAUYOS
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA
PERUANA"

- **Resolución Directoral PRODUCE** – Listado de puntos autorizados para el desembarque de los recursos hidrobiológicos. (Atún en Filete en aceite vegetal x 170 gr.); hacer referencia al producto ofertado y/o productor, concursante a la convocatoria.
- Certificado Oficial del producto a entregar y del Lote emitido por SANIPES

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.

DOCUMENTOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA:

Los productos de los requerimientos se entregarán en los almacenes del Programa de Complementación Alimentaria - PCA de la Municipalidad Provincial de Yauyos, cuya recepción será dentro del horario de oficina, presentando la siguiente documentación:

- Copia del contrato
- Copia del DNI del proveedor y/o representante.
- Guía de Remisión firmada por el proveedor.
- Guía de transportista, que proviene del lugar de origen del producto, en caso de transbordo también presentar copia de guía del nuevo transportista.
- Comprobante de pago (factura o boleta de venta).

Cuyo producto que fue rechazado, queda prohibido de comercializar con el logotipo de la Municipalidad Provincial de Yauyos. La Municipalidad no se responsabiliza por el destino final del producto rechazado.

CONDICIONES DE ENTREGA Y CONTROL DE CALIDAD:

El producto a entregar deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas del Requerimiento.

La Municipalidad Provincial de Yauyos rechazara los productos que no cumpla con las especificaciones técnicas previo control de calidad en el momento de la recepción del alimento. Sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza por lo que el proveedor deberá asegurarse de entregar el producto en las mejores condiciones; teniendo en cuenta lo siguiente:

- En caso de rechazo del producto por temas de defectos de producto, el proveedor solo tendrá una opción para subsanar y reingresar el mismo producto, en una fecha diferente.
 - De producirse un segundo rechazo, el proveedor deberá de entregar un nuevo lote del producto.
 - En caso de rechazo por mala calidad, el proveedor no podrá reingresar el mismo producto, por lo que deberá un nuevo lote de producto.
- * El cambio de producto no genera un costo adicional.

Los productos de los requerimientos se entregarán en los almacenes del Programa de Complementación Alimentaria PCA de la Municipalidad Provincial de Yauyos, cuya recepción será dentro del horario de oficina, presentando la siguiente documentación.

- Copia del contrato.
- Copia del DNI del proveedor y/o representante.
- Guía de Remisión firmada por el proveedor.
- Guía de transportista, que proviene del lugar de origen del producto, en caso de transbordo también presentar copia de guía del nuevo transportista.
- Comprobante de pago (factura o boleta de venta).

Nota: Los bienes que se encuentra en mal estados, en estado de humedad u otros serán rechazados inmediatamente al proveedor, debiendo inmediatamente reponer bajo penalidades de acuerdo a Ley.
CONDICIONES DE ENTREGA Y CONTROL DE CALIDAD (CONTRATISTA)





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YAUYOS
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA
PERUANA"

ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

| DESCRIPCION | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD |
|---------------------------|------------------|----------|
| Aceite Vegetal Comestible | Litro | 6,516 |

Nota Importante: EL PROVEEDOR DEBERÁ PRESENTAR MUESTRAS PARA LA EVALUACIÓN ORGANOLEPTICA / FISICA Y CALIFICACIÓN DEL PRODUCTO HASTA UN DIA ANTES DE LA PRESENTACION DE OFERTA POR MESA DE PARTES DE LA MUNICIPALIDAD

1. CARACTERISTICAS 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. CARACTERISTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN:

Del Bien

Es el Aceite Vegetal Comestible y mezcla de los mismos (Aceite Vegetal) 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 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).

Atributos del bien:

El Aceite Vegetal Comestible debe cumplir con los siguientes requisitos:

- No producir efectos tóxicos o dañinos en el organismo.
- No acusar la presencia del solvente empleado en su extracción.
- El producto a adquirir no debe tener una fecha de producción no mayor a seis (06) meses.

| CARACTERISTICAS | ESPECIFICACION | REFERENCIA |
|---------------------------|---|--|
| CALIDAD | | |
| Color | Cumplir con lo indicado en el numeral 1 para aceite refinado, según corresponda, del Apéndice de la norma de la referencia. | CXS 19-1981 (2021) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales. |
| Olor y Sabor | | |
| Material volátil a 105 °C | | |
| Impurezas insolubles | | |
| Contenido de jabón | | |
| Hierro (Fe) | | |
| Cobre (Cu) | | |
| Índice de ácido | | |
| Índice de peróxido | | |
| CONTAMINANTES | Cumplir con lo indicado en el numeral 4 de la norma de la referencia. | |
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, |



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YAUYOS
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA
PERUANA"

| | | |
|--|---|--|
| | Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ | sus modificatorias y regulación complementaria. |
|--|---|--|

Envases:

El envase que contiene el producto debe de 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.

Características del envase:

- En envases de 1 Litro el contenido será 0.900 kg, y resistente al apilamiento de 5 cajas.
- Botella (frasco) y tapa de polietileno tereftalato (pet) de 1 litro
- No se aceptarán envases con material plástico donde no se pueda ver el producto.
- Tapa: doble tapa, debido a que cualquier desviación o imperfección del tapado incrementara el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es obligada.
- Sellado debido a que cualquier desviación o imperfección del tapado incrementara el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es obligada.
- Todos los envases deberán estar libres de defectos (fugas del producto, rajadura, abolladura que pueden afectar la hermeticidad u otros.
- Las cajas deberán de ser tal que garanticen un almacenamiento en pilas de 5 cajas y transporte apropiados para asegurar las condiciones de limpieza de los envases y evitar su deterioro. En cada uno de los lados exteriores de las cajas deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción colocando además una etiqueta identificadora del producto en los lados de la caja.

El certificado de calidad, deberá incluir el resultado de la determinación de resistencia del choque de caída libre.

No se aceptarán **Cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración** de la misma.

Presentación del Producto:

El Aceite Vegetal Comestible se presentará en botellas de resina PET con capacidad de 01 Litro (0.9 kg). Y deberán de entregar en cajas (12 botellas de Litro por caja).

Nota: La Municipalidad Provincial de Yauyos **rechazara los productos que no cuentan con las especificaciones técnicas previo control de calidad** en el momento de la recepción de alimentos y constatación con la muestra presentada en el momento del proceso. Sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza por lo que el proveedor deberá de entregar el producto en buenas condiciones.

Rotulado:

Los envases de Aceite Vegetal Comestible deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles (según lo señalado en el artículo 117 del D.S. 007-98-SA. y sus modificatorias, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitaria de la Alimentos y Bebidas, los mismos que deberán concordar con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Rotulados y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición.

Adjunto en anexo formato 01 diseño de etiqueta con los datos a consignarse para este producto alimenticio, información adicional no puede modificar los atributos del bien descrito en el numeral 11.2.2. de la presente ficha técnica.

Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse **tintas indelebles de uso alimentario**, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

DOCUMENTO PRESENTADA POR EL PROVEEDOR

REQUISITOS DE HABILITACION CONSIDERADOS POR EL AREA USUARIA DE LA ENTIDAD:





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YAUYOS
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA
PERUANA"

- Copia Simple del Registro Sanitario Vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 Y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por el Decreto Supremo N° 007 – 98 – SA y sus modificatorias. (Aceite Vegetal de Soya)
- Copia Simple de la Resolución Directoral Vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. (Refinado de Aceites Vegetales: aceite a base de soya, destinada para el consumo humano)

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.

DOCUMENTOS ADICIONALES PARA LA EVALUACION DEL POSTOR

- Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental Vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza de ambientes) realizada a la planta procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora y almacenes de la empresa comercializadora que almacena el producto ofertado.



CONDICIONES DE ENTREGA Y CONTROL DE CALIDAD:

El producto a entregar deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas del Requerimiento.

La Municipalidad Provincial de Yauyos rechazara los productos que no cumpla con las especificaciones técnicas previo control de calidad en el momento de la recepción del alimento. Sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza por lo que el proveedor deberá asegurarse de entregar el producto en las mejores condiciones; teniendo en cuenta lo siguiente:

- En caso de rechazo del producto por temas de defectos de producto, el proveedor solo tendrá una opción para subsanar y reingresar el mismo producto, en una fecha diferente.
- De producirse un segundo rechazo, el proveedor deberá de entregar un nuevo lote del producto.
- En caso de rechazo por mala calidad, el proveedor no podrá reingresar el mismo producto, por lo que deberá entregar un nuevo lote de producto.

Los productos de los requerimientos se entregarán en los almacenes del Programa de Complementación Alimentaria PCA de la Municipalidad Provincial de Yauyos, cuya recepción será dentro del horario de oficina, presentando la siguiente documentación.

- Copia del Contrato.
- Copia del DNI del Proveedor y/o Representante.
- Guía de Remisión firmada por el Proveedor.
- Guía de transportista, que proviene del lugar de origen del producto, en caso de transbordo también presentar copia de guía del nuevo transportista.
- Comprobante de Pago (Factura o Boleta de Venta).
- Copia de los Certificados OFICIAL emitido por SANIPES requisitos organoléptico, físico – químico y microbiológico, emitido por la empresa fabricante del producto o contratista donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha técnica. Al entregar los productos.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YAUYOS
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA
PERUANA"

Nota: Los bienes que se encuentra en mal estado, en estado de humedad u otros serán rechazados inmediatamente al proveedor, debiendo inmediatamente reponer bajo penalidades de acuerdo a Ley.

TRANSPORTE:

- El transporte empleado debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de los alimentos agropecuarios primarios y piensos, contenida en la guía de Buenas Prácticas de Producción e Higiene. Aprobadas mediante la Resolución Directoral N° 154-2011. AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N°004-2011-AG.
- El transporte será en un vehículo apropiado de acuerdo al Decreto Supremo N° 007-98-SA: Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Para el Transporte del bien el Proveedor deberá utilizar **Unidades Vehiculares (Camión Cerrado) limpias**, a fin de evitar la Contaminación y/o alteración por el polvo y otros agentes externos. Dichas unidades deben estar en condiciones higiénicas sanitarias óptimas.
- El transportador debe conocer que el vehículo en el que transporta los alimentos, estará en todo momento debidamente habilitado, en perfectas condiciones de higiene, conservación y cumpliendo los requisitos que rigen el transporte del tipo de alimento.
- Del personal asignado al transporte y entrega de los alimentos, caso de las personas que realizan la estiba, desestiba y la entrega de los alimentos deberán encontrarse en buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias) y no pertenezcan al grupo de riesgo (enfermedades: asma, hipertensión, obesidad), gestantes y adultos mayores; así mismo, **dicho personal deberá utilizar vestimenta adecuada: casaca y/o polo manga larga, pantalón largo, calzado; y de forma obligatoria: gorro protector todo de primer uso.**

GARANTIAS:

GARANTÍA COMERCIAL DEL BIEN:

El tiempo de Garantía Comercial de los productos deberán de ser 12 meses calendarios como mínimo, a partir de la fecha de entrega y recepción del producto en el almacén Programa.

TIEMPO DE REPOSICIÓN DEL BIEN:

El tiempo de reposición del bien, será en 05 días calendarios siempre en cuando exista algún defecto de fábrica, la misma que deberá ser evaluada por parte del área usuaria, almacenero y proveedor. Contado a partir del día siguiente de ser notificado.

ALCANCE DE LA GARANTÍA:

Pudiendo ser contra defectos de fabricación, entre otros, por un mal funcionamiento o pérdida total de los bienes contratados, derivados de desperfectos o fallas ajenas al uso normal o habitual de los bienes, no detectables al momento que se otorgó la conformidad.

VIDA ÚTIL:

El periodo de la vida útil del producto deberá ser de acuerdo al Registro Sanitario del producto ofertado, contando a partir del día siguiente de la fecha de entrega de los alimentos en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Yauyos.

LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA:

- **Lugar de entrega:** El lugar de entrega deberá de ser en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria PCA de la Municipalidad Provincial de Yauyos. En el horario de 9.00 a.m. a 12:00 p.m. y 3:00 p.m. a 5:00 p.m. (o el que asigne el área usuaria).

MEDIDAS DE CONTROL

- **Áreas responsables:** La Oficina de Programa de Complementación Alimentaria, y el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS).
- **Áreas que coordinarán con el proveedor:** El proveedor para efectuar las entregas de los alimentos, deberán coordinar con la Oficina de Programa de Complementación Alimentaria, Oficina de Abastecimiento y el encargado del Almacén General.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YAUYOS
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA
PERUANA"

- **Áreas que brindara la conformidad:** El área responsable de otorgar la conformidad, es la Oficina del Programa de Complementación Alimentaria, aprobado por la Gerencia de Desarrollo Social.

FORMA DE PAGO

El pago se realizará previa acta de conformidad del Área Usuaria (Oficina de Programa de Complementación Alimentaria) y la Gerencia de Desarrollo Social, a favor del contratista en pagos periódicos.

VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 146 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de 01 año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

