

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE LA CANASTA ALIMENTARIA DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

I. DENOMINACIÓN

Adquisición de alimentos que conforman la canasta alimentaria para el Programa de Complementación Alimentaria – PCA de la Municipalidad Provincial de Huaraz, para el periodo 2023.

II. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación tiene como finalidad la adquisición de alimentos que conforman la canasta alimentaria del Programa de Complementación Alimentaria – PCA de la Municipalidad Provincial de Huaraz, para el periodo 2023.

III. ANTECEDENTES

3.1. Base legal

- Ley N° 25307 (15/02/1991); Ley que prioriza la labor de las organizaciones sociales de base, en lo referido al servicio de apoyo alimentario.
- DECRETO SUPREMO N° 041-2002-PCM (02/01/2014); Aprueban Reglamento de la Ley que declara de prioritario interés nacional la labor de Clubes de Madres, Comités de Vaso de Leche, Comedores Populares Autogestionarios y otras organizaciones sociales de base
- Ley N° 27767 (26/06/2002); Reglamento de la Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria.
- Ley N° 29367 (28/05/2009) Ley que modifica los artículos 2° y 7° de la Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional Complementaria de Asistencia Alimentaria.
- Decreto Supremo N° 002-2004-MIMDES (27/06/2002), que aprueba el Reglamento de la Ley N° 27767.
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA, Modifican e Incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, Aprobado por DS N° 007-98-SA.
- Decreto Supremo N° 038-2014-SA, Modifica Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 010-2019 PRODUCE, que aprobó el Reglamento de la ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).
- Decreto Supremo N° 020-2022 PRODUCE,
- Acta de Sesión extraordinaria del Comité de Gestión Local (31/01/2023), que aprueba la selección de la Canasta de Alimentos para el PCA, periodo 2023.



IV. OBJETIVOS

4.1. Objetivo general

Garantizar el apoyo alimentario a los usuarios del Programa de Complementación Alimentaria – PCA del ámbito de la Municipalidad Provincial de Huaraz, para el periodo 2023.

[Escriba aquí]

4.2. Objetivos específicos

Adquirir de manera oportuna la canasta de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria – PCA de la Municipalidad Provincial de Huaraz.

V. CANTIDAD DEL BIEN A ADQUIRIR

ÍTEM	DENOMINACIÓN DEL BIEN	UM	CANTIDAD TOTAL	PRESENTACIÓN
I	ARROZ PILADO EXTRA	KG	91,666.00	SACOS DE 50 KG
II	TRIGO ENTERO	KG	40,622.80	SACOS DE 50 KG
III	LENTEJA CALIDAD 1 -EXTRA	KG	13,282.60	SACOS DE 50 KG
IV	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA	KG	8,267.60	SACOS DE 50 KG
V	ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A	KG	16,470.20	LATAS DE 425 G
VI	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	L	11,118.00	BOTELLA DE 1 L
VII	AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA	KG	195.00	SACOS DE 50 KG

VI. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN A ADQUIRIR

6.1. ARROZ PILADO EXTRA

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

6.1.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	Blanco.	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado.
Olor	Exento de olores extraños.	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Aspecto Requisitos
Aspecto	Exento de fielen y polvillo y materias extrañas. Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos), de granos mohosos, germinados o sucios.	

6.1.2. Características Físico Químico

Característica	Especificación	Referencia
Contenido de humedad (%)	Máximo 14	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisito.
Grado de lustre	Bien pulido o moderadamente pulido.	
Nombre Comercial	Extra (Tolerancia máx.)	
Grado	1	
Granos Rojos (%)	0	
	Tizosos	2



[Escriba aquí]

Granos Tizosos (%)	Totales		
	Tizosos Parciales	5	
Granos Dañados (%)		0	
Mezcla varietal contrastante (%)		2.5	
Materia extraña (*) (%)		0.15	
Granos quebrados (%)		5	
Granos inmaduros (%)		0	

(*) Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos); granos mohosos, germinados, sucios.

6.1.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	104	105

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.1. Granos secos.

6.1.4. Clase de arroz

Clase	Longitud del grano entero	Referencia
Largo	Más de 6.6 mm o más	NTP 205.011:2021

6.1.5. Envase

La presentación solicitada será la siguiente:

- ✓ Peso neto del bien: 50 Kg.
- ✓ Material: Polipropileno tejido
- ✓ Color: Transparente
- ✓ Tejido: Trama 10 cintas/pulgada
- ✓ Tipo de cerrado: cosido

6.1.6. Rotulado

El rotulado del envase deberá corresponder al Anexo N° 01, y se deberá señalar lo siguiente:

- ✓ Municipalidad Provincial de Huaraz
- ✓ Logo de la Municipalidad Provincial de Huaraz de acuerdo al Anexo N° 01
- ✓ Programa de Complementación Alimentaria
- ✓ Frase: "DISTRIBUCIÓN GRATUITA"
- ✓ Nombre comercial: ARROZ PILADO EXTRA
- ✓ Peso neto 50 Kg.
- ✓ Número de Registro Sanitario del bien expedido por la DIGESA
- ✓ Nombre o razón social, RUC y dirección del productor, envasador o vendedor
- ✓ Fecha de producción (dd/mm/aa)
- ✓ Fecha de vencimiento (dd/mm/aa)
- ✓ Código de lote
- ✓ Frase: "PROHIBIDA SU VENTA"
- ✓ Frase: "ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO"



[Escriba aquí]

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

6.1.7. Tiempo de vida útil

El tiempo de vida útil deberá ser de dieciocho (18) meses como mínimo, contados a partir de la fecha de ingreso al almacén de la entidad.

6.1.8. Requisitos de habilitación del Proveedor

- ✓ 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 Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- ✓ Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria -DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA y sus modificatorias.
- ✓ En el caso que el postor no sea el titular del certificado de Autorización del Registro Sanitario y la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, otorgado por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, deberá presentar, además de la Copia simple del documento indicado, una carta de la autorización como distribuidor autorizado, que debe estar firmado por el representante legal de la planta procesadora.
- ✓ Certificado original de productor expedido por la Dirección Sub Regional Agraria y/o Agencia Agraria del lugar correspondiente a nombre del postor que los acredite a cada uno, como pequeño productor local, u organización de base o empresa productores, como indica la Ley N°29367 Ley que modifica El Artículo 2° De LA Ley N°27767, Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, cuya fecha de expedición no de ser mayor a 30 días calendarios anteriores a la fecha del acto público y que acredite para los productos ofertados, donde indique el número del proceso y nombre de la entidad convocante.
- ✓ El postor deberá presentar junto con su propuesta un (01) kilogramo del producto a ofertar, la cual servirá de muestra al momento de realizar las entregas respectivas, que deberá cumplir con las especificaciones técnicas



6.1.9. Ficha técnica

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN


Denominación del bien	: ARROZ PILADO EXTRA
Denominación técnica	: ARROZ ELABORADO GRADO 1 - EXTRA
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 extra, 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 extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos específicos y generales	<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.	<p>NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición</p>								
<div><p>Clase y longitud</p></div>	<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	0,0%									
Granos tizosos totales	Máximo 2%									
Granos tizosos parciales	Máximo 5%									
Granos dañados	0,0%									
Mezcla varietal contrastante	Máximo 2,5%									



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0,15%	
- Granos quebrados	Máximo 5%	
- Granos inmaduros	0,00%	
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 extra largo, arroz pilado extra mediano o arroz pilado extra 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 extra 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 extra, 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 extra);

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

- tipo de arroz (arroz pilado);
- 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.

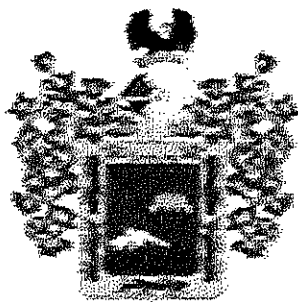
2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



**Municipalidad
Provincial de Huaraz**



**Programa de Complementación
Alimentaria**

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

ARROZ PILADO EXTRA

Peso Neto 50 kg

- Número de Registro Sanitario del bien expedido por la DIGESA
- Nombre o razón social, RUC y dirección del productor, envasador o vendedor
- Fecha de producción (dd/mm/aa)
- Fecha de vencimiento (dd/mm/aa)
- Código de lote

PROHIBIDA SU VENTA

ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO



6.2. TRIGO ENTERO

Trigo: Es el grano procedente de cualquier variedad del género *Triticum*. Obtenido a partir de granos secos, limpios y clasificados libres de olores y sabores extraños al producto.

6.2.1. Requisitos generales

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 6.1.1, 6.1.2, y 6.1.4 de la NTP de la referencia	NTP 205.009:2014 TRIGO. Entero, Requisitos
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1.3 de la NTP de la referencia.	
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.



6.2.2. Requisitos microbiológicos

Agente	Categoría	Clase	N	c	m	M
Mohos	2	3	5	2	104	105

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de la calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (criterio V.1).

6.2.3. Envase

La presentación solicitada será la siguiente:

- ✓ Peso neto del bien: 50 Kg
- ✓ Material: Polipropileno tejido
- ✓ Color: Transparente
- ✓ Tejido: Trama 10 cintas/pulgada
- ✓ Tipo de cerrado: cosido

6.2.4. Rotulado

El rotulado del envase deberá corresponder al Anexo N° 02, y se deberá señalar lo siguiente:

- ✓ Municipalidad Provincial de Huaraz
- ✓ Logo de la Municipalidad Provincial de Huaraz de acuerdo al Anexo N° 02
- ✓ Programa de Complementación Alimentaria
- ✓ Frase: "DISTRIBUCIÓN GRATUITA"
- ✓ Nombre comercial: TRIGO ENTERO
- ✓ Peso neto 50 Kg

[Escriba aquí]

- ✓ Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por SENASA
- ✓ Nombre o razón social, RUC y dirección del productor, envasador o vendedor
- ✓ Fecha de producción (dd/mm/aa)
- ✓ Fecha de vencimiento (dd/mm/aa)
- ✓ Código de lote
- ✓ Frase: "PROHIBIDA SU VENTA"
- ✓ Frase: "ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO"

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

6.2.5. Tiempo de vida útil

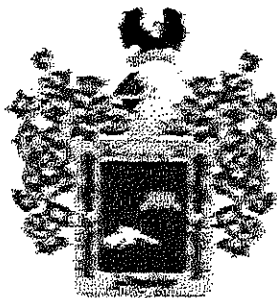
El tiempo de vida útil deberá ser de doce (12) meses a partir de la fecha de entrega en el almacén

6.2.6. Requisitos de habilitación del Proveedor

- ✓ Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente, otorgado por el SENASA, según lo indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" y sus modificatorias. El certificado en mención deberá señalar el nombre común (nombre científico) de los bienes a contratar según lo establecido por SENASA.
- ✓ Certificado original de productor expedido por la Dirección Sub Regional Agraria y/o Agencia Agraria del lugar correspondiente a nombre del postor que los acredite a cada uno, como pequeño productor local, u organización de base o empresa productores, como indica la Ley N°29367 Ley que modifica El Artículo 2° De LA Ley N°27767, Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, cuya fecha de expedición no de ser mayor a 30 días calendarios anteriores a la fecha del acto público y que acredite para los productos ofertados, donde indique el número del proceso y nombre de la entidad convocante.
- ✓ El postor deberá presentar junto con su propuesta un (01) kilogramo del producto a ofertar, la cual servirá de muestra al momento de realizar las entregas respectivas, que deberá cumplir con las especificaciones técnicas



**Municipalidad
Provincial de Huaraz**



**Programa de Complementación
Alimentaria**

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

TRIGO ENTERO

Peso Neto 50 kg



- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por SENASA.
- Nombre o razón social, RUC y dirección del productor, envasador o vendedor
- Fecha de producción (dd/mm/aa)
- Fecha de vencimiento (dd/mm/aa)
- Código de lote

PROHIBIDA SU VENTA

ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO

6.3. LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA

La lenteja calidad 1 – extra debe ser inocua y apta para el consumo humano y exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

6.3.1. Calibre (tamaño) de la Lenteja Calidad 1 - Extra

Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)
2	Menor que 7,5

Referencia: NTP 205.022:2014 Leguminosas. Lenteja. Requisitos

6.3.2. Envase

La presentación solicitada será la siguiente:

- ✓ Peso neto del bien: 50 Kg
- ✓ Material: Polipropileno tejido
- ✓ Color: Transparente
- ✓ Tejido: Trama 10 cintas/pulgada
- ✓ Tipo de cerrado: cosido

6.3.3. Rotulado

El rotulado del envase deberá corresponder al Anexo N° 03, y se deberá señalar lo siguiente:

- ✓ Municipalidad Provincial de Huaraz
- ✓ Logo de la Municipalidad Provincial de Huaraz de acuerdo al Anexo N° 03
- ✓ Programa de Complementación Alimentaria
- ✓ Frase: “DISTRIBUCIÓN GRATUITA”
- ✓ Nombre comercial: LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA
- ✓ Peso neto 50 Kg
- ✓ Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por SENASA
- ✓ Nombre o razón social, RUC y dirección del productor, envasador o vendedor
- ✓ Fecha de producción (dd/mm/aa)
- ✓ Fecha de vencimiento (dd/mm/aa)
- ✓ Código de lote
- ✓ Frase: “PROHIBIDA SU VENTA”
- ✓ Frase: “ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO”

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

6.3.4. Tiempo de vida útil

El tiempo de vida útil deberá ser de doce (12) meses a partir de la fecha de entrega en el almacén



[Escriba aquí]

6.3.5. Requisitos de habilitación del Proveedor

- ✓ Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente, otorgado por el SENASA, según lo indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" y sus modificatorias. El certificado en mención deberá señalar el nombre común (nombre científico) de los bienes a contratar según lo establecido por SENASA.
- ✓ Certificado original de productor expedido por la Dirección Sub Regional Agraria y/o Agencia Agraria del lugar correspondiente a nombre del postor que los acredite a cada uno, como pequeño productor local, u organización de base o empresa productores, como indica la Ley N°29367 Ley que modifica El Artículo 2° De LA Ley N°27767, Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, cuya fecha de expedición no de ser mayor a 30 días calendarios anteriores a la fecha del acto público y que acredite para los productos ofertados, donde indique el número del proceso y nombre de la entidad convocante.
- ✓ El postor deberá presentar junto con su propuesta un (01) kilogramo del producto a ofertar, la cual servirá de muestra al momento de realizar las entregas respectivas, que deberá cumplir con las especificaciones técnicas

6.3.6. Ficha técnica



[Escriba aquí]

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica	: LENTEJA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La lenteja es el grano maduro procedente de la especie <i>Lens culinaris</i> Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La lenteja calidad 1 - extra debe ser inocua y apta para el consumo humano y exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 1 - extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD								
Requisitos generales	Los granos de lenteja deben: -Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. -Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. -Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición						
Contenido de humedad	Máximo 15%							
Calibre (tamaño)	La lenteja calidad extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></table>		Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5
Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)							
1	Mayor o igual que 7,5							
2	Menor que 7,5							
<u>Grado de calidad (Tolerancias)</u>								
- Grano infectado	0,00%							
- Grano picado	0,00%							
- Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%							
- Grano descascarado	Máximo 1,00%							
- Grano arrugado	Máximo 4,50%							
- Grano quemado	Máximo 0,20%							
- Materias extrañas	Máximo 0,10%							
- Variedad contrastante	Máximo 1,00%							



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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la lenteja calidad 1 - extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Lenteja calidad 1 - extra de calibre (tamaño) 2.

2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 1 - extra debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de lenteja calidad 1 - extra debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad: "Grado 1 - Extra";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.



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

2.4. Inserto

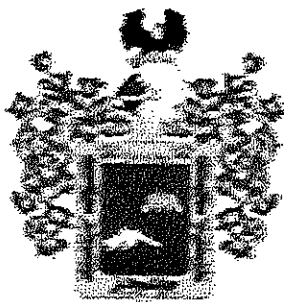
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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

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

**Municipalidad
Provincial de Huaraz**



**Programa de Complementación
Alimentaria**

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

**LENTEJA CALIDAD 1
EXTRA**

Peso Neto 50 kg

- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por SENASA
- Nombre o razón social, RUC y dirección del productor, envasador o vendedor
- Fecha de producción (dd/mm/aa)
- Fecha de vencimiento (dd/mm/aa)
- Código de lote

PROHIBIDA SU VENTA

ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO



6.4. FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA

El frijol castilla calidad 1 – Extra debe estar acorde al último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015.

6.4.1. Requisito Físico Químico

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 15	NTP.205.015:2015.COR1 2016 CORRIENDA 1 LEGUMINOSAS. Frijol. Req.
Grado de calidad	Extra	
Grano enfermo (%)	0	
Grano infectado (%)	0	
Grano picado (%)	1	
Grano partido o quebrado (%)	1	
Grano arrugado (%)	1	
Materias extrañas (%)	0.05	
Variedad contrastante (%)	1	

6.4.2. Requisito Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor y sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños.	Requisito del PCA – MPH
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Aspecto	Granos sueltos exentos de: piedras, insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios fisiológicos u otras materias extrañas.	



6.4.3. Requisito Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	104	105

6.4.4. Envase

Las presentaciones solicitadas serán las siguientes:

- ✓ Peso neto del bien: 50 Kg
- ✓ Material: Polipropileno tejido
- ✓ Color: Transparente
- ✓ Tejido: Trama 10 cintas/pulgada
- ✓ Tipo de cerrado: cosido

6.4.5. Rotulado

El rotulado del envase deberá corresponder al Anexo N° 04, y se deberá señalar lo siguiente:

[Escriba aquí]

- ✓ Municipalidad Provincial de Huaraz
- ✓ Logo de la Municipalidad Provincial de Huaraz de acuerdo al Anexo N° 04
- ✓ Programa de Complementación Alimentaria
- ✓ Frase: "DISTRIBUCIÓN GRATUITA"
- ✓ Nombre comercial: FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA
- ✓ Peso neto 50 Kg
- ✓ Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por SENASA
- ✓ Nombre o razón social, RUC y dirección del productor, envasador o vendedor
- ✓ Fecha de producción (dd/mm/aa)
- ✓ Fecha de vencimiento (dd/mm/aa)
- ✓ Código de lote
- ✓ Frase: "PROHIBIDA SU VENTA"
- ✓ Frase: "ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO"

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

6.4.6. Tiempo de vida útil

El tiempo de vida útil deberá ser de doce (12) meses a partir de la fecha de entrega en el almacén

6.4.7. Requisitos de habilitación del Proveedor

- ✓ Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente, otorgado por el SENASA, según lo indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" y sus modificatorias. El certificado en mención deberá señalar el nombre común (nombre científico) de los bienes a contratar según lo establecido por SENASA.
- ✓ Certificado original de productor expedido por la Dirección Sub Regional Agraria y/o Agencia Agraria del lugar correspondiente a nombre del postor que los acredite a cada uno, como pequeño productor local, u organización de base o empresa productores, como indica la Ley N°29367 Ley que modifica El Artículo 2° De LA Ley N°27767, Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, cuya fecha de expedición no de ser mayor a 30 días calendarios anteriores a la fecha del acto público y que acredite para los productos ofertados, donde indique el número del proceso y nombre de la entidad convocante.
- ✓ El postor deberá presentar junto con su propuesta un (01) kilogramo del producto a ofertar, la cual servirá de muestra al momento de realizar las entregas respectivas, que deberá cumplir con las especificaciones técnicas

6.4.8. Ficha técnica



[Escriba aquí]

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica	: FRIJOL CASTILLA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El frijol castilla calidad 1 - extra es el grano maduro procedente de la especie <i>Vigna unguiculata</i> , es de color crema con mancha alrededor del hilio de color negro o marrón.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
	Variedad contrastante: Máximo 1,00%	
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad	<ul style="list-style-type: none">- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadíos.- Ausencia de granos con hongos.	
Aspecto		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 1,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%	
- Grano arrugado	Máximo 1,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,050%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.



Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol castilla calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1:

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

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

Los granos de frijol castilla calidad 1 - extra se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

2.3. Rotulado

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

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 1 o Extra";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

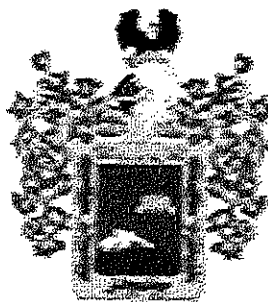
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



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

**Municipalidad
Provincial de Huaraz**



**Programa de Complementación
Alimentaria**

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

**FRIJOL CASTILLA
CALIDAD 1 – EXTRA**

Peso Neto 50 kg

- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por SENASA
- Nombre o razón social, RUC y dirección del productor, envasador o vendedor
- Fecha de producción (dd/mm/aa)
- Fecha de vencimiento (dd/mm/aa)
- Código de lote

PROHIBIDA SU VENTA

ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO



6.5. ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A

El entero de sardina peruana o anchoveta es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la prestación del contenido. 2ª Edición.

6.5.1. Envase

La presentación solicitada será la siguiente:

- ✓ Peso neto del bien por envase: 425 gramos
- ✓ Peso escurrido: 280 gramos
- ✓ Latas de 425 gramos. Hojalata electrolítica (NTP 350.003:2022 ENVASE METÁLICO), espesor de la tapa del envase mínimo de 0.20mm, espesor del cuerpo del envase mínimo 0.16mm.

Importante:

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

6.5.2. Embalaje

Cajas de cartón corrugado de 24 latas por cada caja, resistentes al manipuleo y transporte. No se aceptarán cajas de cartón sucias, recicladas, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

En cada uno de los lados exteriores de la caja de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible, el lote de producción, colocando además una etiqueta identificadora del bien en los lados de la caja.

6.5.3. Rotulado

El rotulado del envase deberá corresponder al Anexo N° 05, y se deberá señalar lo siguiente:

- ✓ Municipalidad Provincial de Huaraz
- ✓ Logo de la Municipalidad Provincial de Huaraz de acuerdo al Anexo N° 05
- ✓ Programa de Complementación Alimentaria
- ✓ Frase: "DISTRIBUCIÓN GRATUITA"
- ✓ Nombre del bien: ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A
- ✓ Contenido neto 425 g
- ✓ Peso escurrido: 280 g
- ✓ Frase: "PROHIBIDA SU VENTA"
- ✓ Ingredientes y aditivos en orden decreciente
- ✓ Valor nutricional por lata
- ✓ Nombre o razón social y dirección de la empresa productora o distribuidora
- ✓ N° del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios otorgado por SANIPES
- ✓ Código del lote de producción



- ✓ Fecha de producción (dd/mm/aa)
- ✓ Fecha de vencimiento (dd/mm/aa)
- ✓ Debe indicar: "PRODUCTO PERUANO"
- ✓ Frase: "ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO"

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

6.5.4. Tiempo de vida útil

El tiempo de vida útil deberá ser de cuarenta y ocho (48) meses a partir de la fecha de entrega en el almacén

6.5.5. Requisitos de habilitación del Proveedor

- ✓ 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° 020-2022 PRODUCE.
- ✓ En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 020-2022 PRODUCE.
- ✓ 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° 020-2022 PRODUCE
- ✓ El postor deberá presentar junto con su propuesta 2 (latas) de 425g del producto a ofertar, la cual servirá de muestra al momento de realizar las entregas respectivas,



6.5.6. Medidas de control

Se realizará una muestra aleatoria a 20 latas de diferentes cajas al momento de la recepción por parte del Comité de Gestión Local, para asegurar que se proporcionen las características solicitadas, por lo cual, el Contratista deberá traer la misma cantidad de latas para reemplazar la muestra.

6.5.7. Ficha técnica

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A
Denominación técnica	: CONSERVA DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A
Unidad de medida	: LATA
Descripción general	: Conservas elaboradas a base de la especie <i>Engraulis ringens</i> buena y consistente fresca, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

Las conservas de Sardina Peruana o anchoveta deben ser preparadas a partir de anchovetas o sardina peruana con un mínimo de 12 cm de longitud, con o sin escamas, sin cabeza y vísceras aunque podrán conservar las gónadas y riñón. Deben estar libres de contenido estomacal y de la mayor parte del intestino y de huesos operculares, cortes o roturas ventrales, magulladuras o desprendimientos de la piel según lo indicado en el capítulo 5 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).

En la Sardina peruana o anchoveta entera en aceite vegetal calidad A, los pescados deben envasarse ordenadamente, las unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme, la superficie de corte del decapitado debe ser uniforme y precisa, el contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase y el peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta, según lo indicado en los numerales 5.1.1, 5.1.2, 5.1.4, 5.1.6 y 5.1.7 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

La Sardina peruana o anchoveta entera en aceite vegetal calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación y medio de cobertura	Entero de sardina peruana En aceite vegetal	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición
Calidad	Debe ser calificado como Calidad A, al producto apto para consumo humano: – Cuando no presente unidades defectuosas, o; – Cuando el número total de unidades de las muestras defectuosas por manufactura, no es superior al número de aceptación (c) para el tamaño de la muestra, diseñado en los planes de muestreo.	
<u>Defectos</u> Debe ser clasificada como defectuosa una unidad de muestra que tenga cualquiera de las siguientes condiciones:		
Descomposición	<u>Rancio</u> : Cuando el contenido muestre los siguientes defectos: – Olor característico y persistente de aceite	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	<p>oxidado.</p> <ul style="list-style-type: none"> Sabor característico de aceite oxidado que deja un sabor desagradable. <p><u>Olor y sabor:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Olores o sabores objetables, persistentes no característicos, como a quemado, agrio, metálico, picante u otros, deferentes a rancio o descompuesto. Olor y sabor objetable, no característico, persistente y definido como a pútrido, amoníaco, sulfuro de hidrógeno u otros. <p><u>Textura:</u> Cuando hay pérdida de la estructura muscular o la textura del músculo es muy blanda o pastosa.</p> <p><u>Decoloración:</u> Coloración no característica de la especie y del líquido de cobertura, que sean signos de descomposición.</p>	
Materias extrañas	<p><u>Material extraño crítico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Presencia de cualquier material, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como vidrios, metales, u otros. Olor y sabor identificable y persistente, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como solventes, combustibles u otros. Presencia de insectos o restos de ellos. <p><u>Material extraño:</u> Presencia de cualquier material que no derive del pescado o líquido de cobertura, pero que no signifique un peligro para la salud del consumidor, como arena, partes de crustáceos y otros.</p>	
Otros defectos	<ul style="list-style-type: none"> Ennegrecimiento por sulfuro. Manchas que afectan a más del 5% del pescado, en la unidad de muestra. Columna vertebral dura y resistente a la presión. 	
Defectos de manufactura	<ul style="list-style-type: none"> Descabezado inadecuado. Restos de cabezas y branquias en más del 10% del número de piezas en la unidad de muestra. Presencia de aletas desprendidas. Desprendimiento o rotura de piel. Acumulación o depósitos notables de piel y presencia de mezcla de sangre coagulada y escamas dando apariencia de "lodo". 	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	<ul style="list-style-type: none"> - Cortes de cabeza no uniformes. - Unidades de tamaño no uniforme. - Apariencia del producto opaca y sin el brillo iridiscente. Color no característico. - Líquido de cobertura con sedimentos (turbio), excesiva cantidad de agua en la fase de aceite. Salsas sin sus características propias. - Excesivo contenido de sal. - Textura de la carne muy suave o muy dura, seca o pastosa. El pescado no mantiene su forma, con pérdida de su estructura muscular. - Llenado no adecuado. Falta de producto o exceso de llenado. Excesiva separación del contenido con las paredes del envase. Empaque flojo o muy apretado. - Roturas visibles en la parte ventral. 	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹ .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades

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



Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en el numeral 15 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

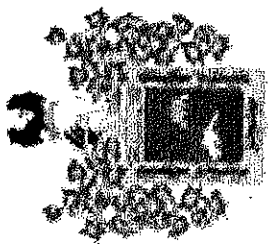
Precisión 4: No aplica.





ANEXO N° 05

Municipalidad Provincial de Huaraz



Programa de Complementación Alimentaria

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A

Peso Neto 425 g
Peso Escurrido 280 g

PROHIBIDA SU VENTA

- Ingredientes y aditivos en orden decreciente
- Instrucciones para su uso

- Valor nutricional por lata.

- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora o distribuidora
- Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios otorgado por SANIPES.
- Código del lote de producción.
- Fecha de producción (dd/mm/aa)
- Fecha de vencimiento (dd/mm/aa)

ALMACENAR EN UN LUGAR
FRESCO, SECO Y VENTILADO

PRODUCTO PERUANO

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

El aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano.

6.5.8. Envase

La presentación solicitada será la siguiente:

- ✓ Contenido neto: 1 L
- ✓ Estructura de envase: PET
- ✓ Capacidad del envase: 1 L
- ✓ Color del envase: Transparente
- ✓ El envase deberá tener precinto de seguridad

6.5.9. Embalaje

Cajas de 12 unidades (botellas de 01 Litro). Cajas de cartón corrugado de 12 unidades por cada caja, resistentes al manipuleo y transporte. No se aceptarán cajas de cartón sucias, recicladas, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas. En cada uno de los lados exteriores de la caja de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible, el lote de producción, colocando además una etiqueta identificadora del bien en los lados de la caja.

6.5.10. Rotulado

El rotulado del envase deberá corresponder al Anexo N° 06, y se deberá señalar lo siguiente:

- ✓ Municipalidad Provincial de Huaraz
- ✓ Logo de la Municipalidad Provincial de Huaraz de acuerdo al Anexo N° 06
- ✓ Programa de Complementación Alimentaria
- ✓ Frase: "DISTRIBUCIÓN GRATUITA"
- ✓ Nombre del bien: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
- ✓ Contenido neto: 1 Litro
- ✓ Número de Registro Sanitario del bien expedido por la DIGESA
- ✓ Código de lote de producción
- ✓ Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del bien
- ✓ Nombre o razón social, RUC y dirección del productor, envasador o vendedor
- ✓ Fecha de producción (dd/mm/aa)
- ✓ Fecha de vencimiento (dd/mm/aa)
- ✓ Frase: "PROHIBIDA SU VENTA"
- ✓ Frase: "ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO, PROTEGIDO DE LA LUZ"

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

6.5.11. Tiempo de vida útil

El tiempo de vida útil deberá ser de dieciocho (18) meses contados a partir de la entrega en el almacén.



6.5.12. Requisitos de habilitación del Proveedor

- ✓ 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 Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- ✓ Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria -DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA y sus modificatorias.
- ✓ En el caso que el postor no sea el titular del certificado de Autorización del Registro Sanitario y la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, otorgado por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, deberá presentar, además de la Copia simple del documento indicado, una carta de la autorización como distribuidor autorizado, que debe estar firmado por el representante legal de la planta procesadora.
- ✓ El postor deberá presentar junto con su propuesta una (01 botella de un litro del producto a ofertar, la cual servirá de muestra al momento de realizar las entregas respectivas, que deberá cumplir con las especificaciones técnicas.



6.5.13. Ficha técnica

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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



vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de registro sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- contenido en litros, del producto envasado.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

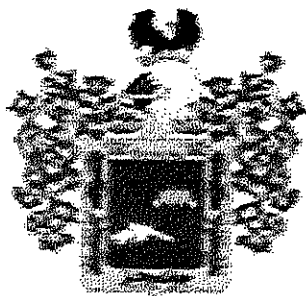
2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



**Municipalidad
Provincial de Huaraz**



**Programa de Complementación
Alimentaria**

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

**ACEITE VEGETAL
COMESTIBLE**

Contenido Neto 1 Litro

- Número de Registro Sanitario del bien expedido por la DIGESA
- Nombre o razón social, RUC y dirección del productor, envasador o vendedor
- Fecha de producción (dd/mm/aa)
- Fecha de vencimiento (dd/mm/aa)
- Código de lote
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del bien

PROHIBIDA SU VENTA

ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO



6.6. AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA

6.6.1. Requisito Físico Químico

Característica	Especificación	Referencia
Color a 420 nm UI	Máximo 3500	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos.
Cenizas conductimétricas (% m/m)	Máximo 0,5	
Humedad (% m/m)	Máximo 0,40	
Polarización a 20 °C, °Z	Mínimo 98	
Azúcares reductores (% m/m)	Máximo 0,70	
Sustancias insolubles (sedimentos) (mg/kg)	Máximo 500	
Arsénico (mg/kg)	Máximo 1	
Cobre (mg/kg)	Máximo 1,5	
Plomo (mg/kg)	Máximo 0,5	

6.6.2. Requisito Organoléptico

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	Requisito del PCA – MPH
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores ajenos al producto.	
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Granulado homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas.	

6.6.3. Requisitos microbiológicos

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	1	3	5	2	4×10^2	2×10^3
Enterobacteriaceas	5	3	5	2	10	102
Mohos	2	3	5	2	10	102
Levaduras	2	3	5	2	10	102



6.6.4. Envase

La presentación solicitada será la siguiente:

- ✓ Envase de 50 Kg
- ✓ Material: Saco multipliego de papel kraft
- ✓ Tipo de cerrado: Cosido y/o sellado herméticamente

[Escriba aquí]

6.6.5. Rotulado

El rotulado del envase deberá corresponder al Anexo N° 7, y se deberá señalar lo siguiente:

- ✓ Municipalidad Provincial de Huaraz
- ✓ Logo de la Municipalidad Provincial de Huaraz de acuerdo al Anexo N° 7
- ✓ Programa de Complementación Alimentaria
- ✓ Frase: "DISTRIBUCIÓN GRATUITA"
- ✓ Nombre comercial: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
- ✓ Peso neto 50 Kg
- ✓ Número de Registro Sanitario del bien expedido por la DIGESA
- ✓ Código de lote de producto
- ✓ Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- ✓ Nombre o razón social, RUC y dirección del productor, envasador o vendedor
- ✓ Fecha de producción (dd/mm/aa)
- ✓ Fecha de vencimiento (dd/mm/aa)
- ✓ Frase: "PROHIBIDA SU VENTA"
- ✓ Frase: "ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO"

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

6.6.6. Tiempo de vida útil

El tiempo de vida útil deberá ser veinticuatro (24) meses contados desde la fecha de producción y mínimo de doce (12) meses contados a partir de la entrega en el almacén.

6.6.7. Requisitos de habilitación del Proveedor

- ✓ 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 Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- ✓ Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria -DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA y sus modificatorias.



- ✓ El postor deberá presentar junto con su propuesta un (01) kilogramo del producto a ofertar, la cual servirá de contra muestra al momento de realizar las entregas respectivas, que deberá cumplir con las especificaciones técnicas

6.6.8. Ficha técnica



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

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



Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de la Azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo indicado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional,
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- forma en que se presenta, por ejemplo: granulado;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.

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

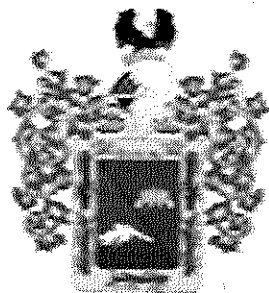
2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



**Municipalidad
Provincial de Huaraz**



**Programa de Complementación
Alimentaria**

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

**AZÚCAR RUBIA
DOMESTICA**

Peso Neto 50 kg



- Número de Registro Sanitario del bien expedido por la DIGESA
- Nombre o razón social, RUC y dirección del productor, envasador o vendedor
- Fecha de producción (dd/mm/aa)
- Fecha de vencimiento (dd/mm/aa)
- Código de lote

PROHIBIDA SU VENTA

ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO

VII. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

7.1. GARANTÍA

- ✓ **ALCANCE DE LA GARANTÍA:** Los bienes deberán contar con una garantía por defectos de fabricación no detectados de doce (12) meses como mínimo desde la recepción.
- ✓ **PERIODO DE GARANTÍA:** A partir del día siguiente de la fecha de entrega en el almacén, por un periodo de doce (12) meses.
- ✓ **PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA:** El área usuaria notificará al Contratista, la(s) observación(es) encontradas en los bienes y solicitará el cambio respectivo.
- ✓ **TIEMPO DE REPOSICIÓN DEL BIEN:** La reposición del/los bien/es observado/s, deberá ser efectuada en un tiempo máximo de cinco (05) días hábiles contabilizados a partir del día siguiente de haberse notificado la observación.

7.2. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN

7.2.1. Lugar de entrega

Los productos se entregarán en el Almacén del Programa de Complementación Alimentaria, sito en la que designa la Municipalidad Provincial de Huaraz. El horario de entrega será de 08:000 am a 4:30 pm de lunes a viernes; la Municipalidad no está obligada a recibir bienes en horarios no programados.

7.2.2. Plazo de entrega

El plazo de entrega será de cinco (05) días después de la firma de contrato, previa coordinación con el área usuaria (Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Huaraz).



CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS ALIMENTICIOS

DENOMINACIÓN DEL BIEN	UM	CANTIDAD TOTAL	PRESENTACIÓN	FECHA DE ENTREGA
ARROZ PILADO EXTRA	KG	91,666.00	SACOS DE 50 KG	05 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO
TRIGO ENTERO	KG	40,622.80	SACOS DE 50 KG	05 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO
LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	KG	13,282.60	SACOS DE 50 KG	05 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO
FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	KG	8,267.60	SACOS DE 50 KG	05 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO
ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A	KG	16,470.20	LATAS DE 425 G	05 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	L	11,118.00	BOTELLA DE 1 L	05 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO
AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA	KG	195.00	SACOS DE 50 KG	05 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO

7.3. FORMA DE ENTREGA

7.3.1. Transporte

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

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

- ✓ **Para arroz pilado extra, aceite vegetal comestible y azúcar rubia doméstica**, los alimentos y bebidas deberán transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- ✓ **Para anchoveta entera en aceite vegetal calidad A**, deberá transportarse de acuerdo con lo señalado en el artículo 37 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias.
- ✓ **Para menestras (lenteja calidad 1 - extra y frijol castilla calidad 1 - extra) y trigo entero**, deberá cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.



VIII. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

8.1. ADELANTOS

No habrá adelantos.

8.2. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La conformidad será emitida por el almacenero y la oficina del Programa de Complementación Alimentaria, en el plazo máximo de diez (10) días de producida la recepción.

8.3. FORMA DE PAGO

LA ENTIDAD esta obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en Soles, luego de la recepción formal de los bienes, con el informe de conformidad del área usuaria, así como las demás documentaciones establecidas en las normas.

La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

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

- ✓ Carta solicitando su pago.
- ✓ Guía de remisión con recepción por parte del Almacén del Programa de Complementación Alimentaria.
- ✓ Factura.
- ✓ Carta de Autorización (para el pago con abonos en la cuenta bancaria del proveedor).
- ✓ Registro Nacional de Proveedores.
- ✓ Copia legalizada del Contrato.

Dicha documentación se deberá presentar en Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Huaraz.

8.4. REAJUSTE DE LOS PAGOS

No habrá reajuste de los pagos.

8.5. PENALIDADES

El contrato establecerá las penalidades por incumplimiento parcial o tardío de las obligaciones. En caso de incumplimiento injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad aplicará al contratista la penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al cinco por ciento (5%) del monto contractual que debió entregarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta o del pago final.



En todos los casos, la penalidad se aplicará y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{(0.05 \times \text{Monto del Contrato})}{(F \times \text{Número en días del plazo})}$$

Donde F (factor) tendrá los siguientes valores:

- ✓ Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, $F = 0.40$
- ✓ Para plazos mayores a sesenta (60) días, $F = 0.25$

En caso de que la penalidad por atraso llegase a alcanzar el cinco por ciento (5%) del monto total del contrato, la Entidad podrá optar por la resolución del contrato por incumplimiento.

8.6. SANCIONES

El ganador de la Buena Pro que no firme contrato en el plazo establecido, será sujeto de aplicación de las sanciones de acuerdo a lo establecido en el Artículo 30° del Reglamento de la Ley N° 27767.