

Reg. Doc. 2704922.

Reg. Exp. 1533695

INFORME N° 2168 -2023-GRA-GRAD/SGRH

A : C.P.C. ERICK HUGO INCHICAQUE MEDINA
GERENTE REGIONAL DE ADMINISTRACIÓN
Gobierno Regional de Ancash

ASUNTO : REMITE PEDIDO DE COMPRA N° 1358, REFORMULADO DE ACUERDO
A LA DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL, PARA LA ADQUISICIÓN DE
VIVERES PARA EL PERSONAL D.L. N° 276, CAS, SENTENCIAS
JUDICIALES Y MEDIDA CAUTELAR DEL GORE ANCASH

REF. : MEMORÁNDUM N° 7264-2023-GRA/GRAD-SGASG (2704202/1533695)

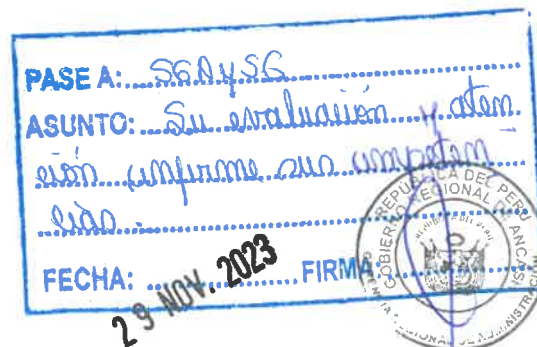
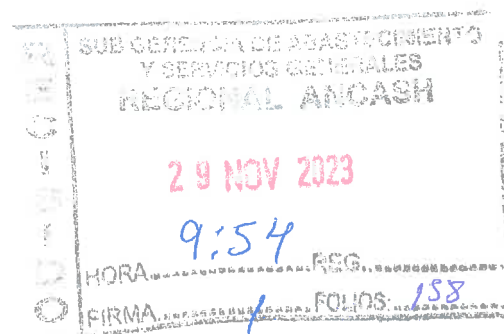
FECHA : Huaraz, 28 de noviembre de 2023

Tengo a bien dirigirme a usted, con la finalidad de remitir adjunto el Pedido de Compra N° 01358, reformulado de acuerdo a la disponibilidad presupuestal y demás antecedentes, para la adquisición de víveres para el personal del D.L. N° 276, CAS, servidores con Sentencia Judicial y Medida Cautelar de la Sede Central del Gobierno Regional de Ancash, por lo que agradeceré disponer a quien corresponda, su revisión y de encontrarlo conforme continuar con el trámite correspondiente.

Atentamente,

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
Gerencia Regional de Administración
Mag. Abog. Javier Fernando Pizaranda Laredo
SUB GERENTE DE RECURSOS HUMANOS

C.C.
ARCH.
JFPL/ac.





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ADQUISICION DE ALIMENTOS A TRAVES DE VALES DE CONSUMO PARA LOS TRABAJADORES DEL GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH – SEDE CENTRAL

1 ORGANO U OFICINA QUE REQUIERE LA CONTRATACIÓN DE BIENES

El Gobierno Regional de Ancash – Gerencia Regional de Administración – Sub Gerencia de Recursos humanos.
Meta Presupuestaria: 077.

2 DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN.

Adquisición de Alimentos a través de Vales de Consumo Para Los Trabajadores del Gobierno Regional de Ancash – Sede Central.

3 FINALIDAD PÚBLICA.

El presente proceso de selección tiene por finalidad adquirir alimentos a través de vales de consumo, las cuales serán entregados a los trabajadores del Gobierno Regional de Ancash Sede Central, a manera de un estímulo excepcional por la labor desempeñada y el compromiso para cumplir con los objetivos institucionales durante estos ultimo años.

4 ANTECEDENTES.

el Gobierno Regional de Ancash Sede Central con la finalidad de mejorar las condiciones de trabajo y la salud, por su dedicación, responsabilidad y esfuerzo en el trabajo, a dispuesto la entrega de alimentos de primera necesidad a través de vales de consumo para sus trabajares como reconocimiento a su labor que vienen desempeñando

5 BASE LEGAL

El requerimiento para la ADQUISICION de estos bienes se enmarca en la siguiente base legal:

- Ley N° 28411 - Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto.
- Ley N° 28411 - Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto año fiscal 2023.
- Ley N° 27902- Ley Modificatoria de la Ley Orgánica de Gobierno Regionales N°27867.
- Código Civil Peruano.
- TUO de la Ley N° 30225 -Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- D.S N°344-2018-EF. Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.

6 OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN.

6.1 Objetivo general.

- El Objetivo de la contratación es la de reconocer la labor del trabajador en el logro de los objetivos, así como de incrementar la productividad de los mismo incentivando de manera excepcional.

6.2 Objetivos específicos.

- a. Mejorar las condiciones de trabajo
- b. Incrementar la producción a través del incentivo
- c. Contribuir con la mejora de la salud del trabajador

7 ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR.

7.1 CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES.

7.1.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

Los bienes a adquirir, deben contar con las siguientes características técnicas:





**ADQUISICION DE ALIMENTOS A TRAVES DE VALES DE CONSUMO PARA LOS TRABAJADORES
DEL GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH – SEDE CENTRAL**

N°	PRODUCTOS PARA CANASTA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CANTIDAD DE TRABAJADORES CAS, NOMBRADOS, SENTENCIAS JUDICIALES Y MEDIDA CAUTELAR	TOTAL
1	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KG	20	358	7160
2	LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 G APROX.	UND.	24	358	8592
3	AVENA CON QUINUA	KG	10	358	3580
4	ARROZ EXTRA	KG	20	358	7160
5	FIDEOS	KG	5	358	1790
6	FIDEO TALLARIN DELGADO	KG	5	358	1790
7	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X170G	UND	10	358	3580
8	GELATINA X 250 GR	UND	6	358	2148
9	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LT	8	358	2864
10	LENTEJA	KG	5	358	1790
11	FREJOL	KG	5	358	1790
12	MANTEQUILLA X 200 GR	UND	5	358	1790
13	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820 GR	UND.	5	358	1790
14	YOGURT X 1 LT	UND.	5	358	1790
15	NECTAR DE FRUTA EN CAJA 1TL	UND	4	358	1432
16	GALLETA PARA PIQUEO TIPO CRACKER X 400G APROX.	UND	4	358	1432
17	CHOCOLATE EN BARRA DE 90 G	UND	8	358	2864
18	MERMELADA X 1KG	UND	2	358	716



CARACTERISTICAS TECNICAS

✓ **LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400 G APROX.**

El arroz deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. No deberá contener insectos o sus huevos; granos mohosos, germinados, picados, sucios; y, olores o sabores extraños, causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos. Asimismo, deberá estar exento de hielén y polvillo.

Procedencia: Nacional

Presentación: Lata Hojalata, indicando su fecha de vencimiento.

✓ **AVENA CON QUINUA**

Hojuelas de avena precocida y quinua

Presentación: 1.00 Kg. de Registro Sanitario vigente.

Fecha de Vencimiento: Mínimo 03 meses a partir de la fecha de entrega del producto.

Presentación: Bolsa Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado Hasta 1,00 kg

✓ **FIDEO TALLARIN**

Denominación del bien: FIDEOS LARGOS

Denominación técnica: PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO LARGO

Unidad de medida: KILOGRAMO

Descripción general: Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado) de tamaño y forma variable, con o sin hueco, de sección redonda, ovalada, rectangular u otros, y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Su dimensión fundamental es la longitud.

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.

✓ **FIDEO**

Denominación del bien: FIDEOS CORTOS (CORTADOS)

Denominación técnica : PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO CORTADO

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : Es la pasta o fideo fabricados a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla), o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado), de tamaño y forma variable, sin características definidas de dimensión y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Son más pequeños que los largos.

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.



✓ **ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X170G**

Denominación del bien : FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL

Unidad de medida: LATA

Descripción general: El atún en conserva es el producto compuesto por carne 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.

✓ **GELATINA**

Composición: Agua Purificada, Azúcar, Gelatina en Polvo, Benzoato de Sodio (como preservante), Ácido Fumárico (como acidificante), Sabor artificial.

Apariencia general: textura de gelatina.

Embalaje: Empaque unitario previamente esterilizado Presentación 250G.

✓ **LENTEJAS**

Denominación del bien : LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA TAMAÑO 1

Denominación técnica : LENTEJA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA

Unidad de medida : KILOGRAMO (1KG)

Descripción General : La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris* Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

ENVASE: La Lenteja Calidad 1 - Extra deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022.

✓ **FRIJOL**

Denominación del bien : FRIJOL CALIDAD 2 - SUPERIOR

Denominación técnica : FRIJOL DE CALIDAD 2 - SUPERIOR

Unidad de medida: KILOGRAMO

Descripción general : El frijol calidad 2 - superior es el grano maduro, procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

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



limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022.

✓ **MANTEQUILLA 200 GR**

Denominación técnica Mantequilla

Tipo de alimentos Perecible

Grupo de alimentos Productos Lácteos

Descripción general Es el producto graso derivado exclusivamente de la leche pasteurizada y/o de productos obtenidos de ésta, en forma de emulsión del tipo agua en aceite. La leche y productos lácteos utilizados en la elaboración de mantequilla deben ser previamente pasteurizados.

presentación: Envoltura Papel parafinado u otro material inocuo que no altere su calidad y características sensoriales y que facilite su almacenamiento y conservación

✓ **CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820 GR**

DESCRIPCIÓN: Duraznos amarillos en mitades variedad Clingen Almíbar son duraznos que han sido pelados y deshuesados; cortados aproximadamente a la mitad a lo largo de la sutura del tallo al ápice, empacados en almíbar de Brix 20, tipo panadería. El producto es empacado en contenedores herméticamente cerrados y son procesados con calor para asegurar su conservación.

Tipo: Mitades–duraznos pelados y deshuesados cortados aproximadamente a la mitad a lo largo de la sutura del tallo al ápice

Características Deben tener una textura típica de duraznos enlatados maduros, debidamente preparados y procesados. La textura es bastante carnosa, y las unidades están bastante intactas, pero no excesivamente descarnadas o suaves, y no más del 10% debe estar blando o no tierno.

✓ **YOGURT DE 1 LT**

DESCRIPCION DEL PRODUCTO: El yogurt es un producto lácteo de consistencia generalmente cremosa que se obtiene a partir de la fermentación de la leche.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

PH4.4 - 4.6°

OLOR: CARACTERISTICO

SABOR: ACIDO

Acidez: Titulable0.90%

TEXTURA Cremoso, Semisolida.

PRESENTACION: Envase de polietileno y/o plástico autorizado, con capacidad de contenido de 1 litro, fecha de vencimiento, descripción de las condiciones y características del producto.

✓ **NECTAR DE FRUTA EN CAJA 1TL**

Denominación técnica Néctar de fruta

Tipo de alimentos No Perecible



Grupo de alimentos Bebible

Descripción general Es un producto elaborado a partir de fruta(s) con adición de agua, con o sin adición de azúcares y/o miel y/o jarabes, con adición de vitaminas y/o minerales, sometido a tratamiento térmico que asegure una larga vida útil. El néctar puede ser turbio, claro o clarificado y debe tener las características sensoriales propias de la fruta de la cual procede.

Presentación y envases: Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente botellas con tapa Polietileno Tereftalato (PET) y/o Cajas Cartón corrugado De acuerdo a lo establecido por el Banderas fabricante Cartón corrugado cubierto con plástico termo encogible

✓ **GALLETA PARA PIQUEO TIPO CRACKER X 400G APROX.**

Descripción física: Producto crujiente y semi duro, de color amarillo tostado, con sabor salado con ligero dulzor, elaborada a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, grasa vegetal.

Ingredientes: Harina de trigo fortificada, proteína de soya, grasa vegetal, oleína de palma, azúcar invertido, azúcar, sal, extracto de malta.

Las galletas deben tener color olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. El producto debe estar libre de presencia de plagas. Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius.

Empaque: MATERIAL: Empaque flexible BOPP.

✓ **CHOCOLATE EN BARRA DE 90 G**

Denominación técnica: Chocolate para taza fortificado

Tipo de alimentos: No perecibles

Grupo de alimentos: Chocolate

Descripción general: Es el producto obtenido a partir del cacao y la mezcla de otros ingredientes permitidos, con fortificación. No se permite productos bajo la denominación de Tableta para taza, con sabor a chocolate.

Envase primario: Bolsa Polipropileno Biorientado(BOPP) metalizado o laminado (Bilaminado otrilaminado) Hasta de 0.90 kg.

✓ **MERMELADA X 1KG**

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

Pasta de fruta semisólida, gelatinosa, para untar, preparada a partir de frutas enteras, de pulpa de fruta, jugos concentrados de fruta, que puede contener trozos de la fruta y/o piel, sometida a procesos de calentamiento y evaporación adicionada de azúcar o edulcorantes calóricos o no calóricos o la mezcla de estos, con o sin adición de pectinas y aditivos permitidos en la legislación colombiana vigente.

Envase: Envase de vidrio por 1kg.





FICHA TÉCNICA			
3	CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN:		
3.1	CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN ÚNICO	100001000006	
3.2	CATÁLOGO	ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO	
3.3	CATEGORÍA	ACEITE VEGETAL	
3.4	DENOMINACIÓN DEL BIEN	ACEITE VEGETAL DE SOYA	
3.5	TIPO	ACEITE REFINADO	
3.6	DESCRIPCIÓN GENERAL	Es 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, siendo también aceites que han sido sometidos a tratamientos de modificación (como transesterificación o hidrogenación), o fraccionamiento.	
3.7	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL PRODUCTOR		
3.8	DIRECCIÓN DE LA PLANTA PROCESADORA CON HACCP DE CORRESPONDER		
3.9	PAÍS DE ORIGEN	PERÚ	
3.10	UNIDAD DE DESPACHO	UNIDAD	
3.11	MARCA		
3.12	CONTENIDO NETO ESPECÍFICO	a) 1 L	X
		b) 5 L	
		c) Otro: (completar con información adicional, de ser el caso).	
3.13	UNIDADES POR EMBALAJE	12	
3.14	PESO BRUTO DEL ENVASE PRIMARIO EN KILOS (PRODUCTO MÁS ENVASE)	0.94KG	
3.15	VOLUMEN EN METROS CÚBICOS DE ENV. PRIMARIO.	0.00163 m3	
3.16	PESO BRUTO DEL EMPAQUE SECUNDARIO EN KILOS (PRODUCTO MÁS ENVASE)	11.4KG	
3.17	VOLUMEN EN METROS CÚBICOS DE EMP. SECUNDARIO.	0.0273 m3	
REQUISITOS DEL PRODUCTOR			
4	CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN A PRESENTAR POR EL PRODUCTOR:	ESPECIFICACIÓN	
REQUISITOS DE CALIDAD			
CONSIDERACIONES: "El productor, emparador o importador deberá entregar, junto con su ficha técnica, una declaración jurada de que el producto cumple con los requisitos de calidad e inocuidad indicados en la presente EFP (numeral 4)"			
	CARACTERÍSTICA	REQUISITO	REFERENCIA
4.1	Contenido de aditivos alimentarios	Cumplir con lo indicado en el numeral 3 de la norma de la referencia	
4.2	Color	Característico del producto	
4.3	Olor y sabor	Los característicos del producto desingado, que deberá estar exento de olores y sabores extraños o rancios	
4.4	Materia volátil a 105 °C	Máximo 0,2 % m/m	
4.5	Impurezas insolubles	Máximo 0,05 % m/m	
4.6	Contenido de jabón	Máximo 0,005 % m/m	
	Hierro (Fe)	Marcar el que corresponde al bien ofertado	
4.7	Aceite refinado	X	Máx. 2,5 mg/kg

...	Aceite virgen		Máx. 5,0 mg/kg	CXs 19-1981 NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES	
	Aceite prensado en frío		Máx. 5,0 mg/kg		
4.8	Cobre (Cu)	Marcar el que corresponde al bien ofertado			
	Aceite refinado	X	Máx. 0,1 mg/kg		
	Aceite virgen		Máx. 0,4 mg/kg		
	Aceite prensado en frío		Máx. 0,4 mg/kg		
4.9	Índice de ácido	Marcar el que corresponde al bien ofertado			
	Aceite refinado	X	Máx. 0,5 mg de KOH/g de aceite		
	Aceite virgen		Máx. 4,0 mg de KOH/g de aceite		
	Aceite prensado en frío		Máx. 4,0 mg de KOH/g de aceite		
4.10	Índice de peróxido	Marcar el que corresponde al bien ofertado			
	Aceite virgen		hasta 15 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite		
	Aceite prensado en frío		hasta 15 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite		
	Otros aceites	X	hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite		
REQUISITOS DE INOCUIDAD: SOLICITADOS POR EL "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS" APROBADO POR DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA Y SUS MODIFICATORIAS					
CONSIDERACIONES: "El productor, emparador o importador deberá entregar, junto con su ficha técnica, una declaración jurada de que el producto cumple con los requisitos de calidad e inocuidad indicados en la presente EFP (numeral 4)"					
4.11	Contaminante químico	REQUISITO	REFERENCIA		
4.11.1	Plomo	Nivel máximo 0,08 mg/kg	CXs 193-1995. NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS		
4.11.2	Arsénico	Nivel máximo 0,1 mg/kg			
CARACTERÍSTICAS COMERCIALES DEL BIEN DECLARADAS POR EL PRODUCTOR					
5.1	Nombre comercial del bien	ACEITE VEGETAL DE SOYA			
5.2	Material de envase primario	a) Botella polipropileno biorientado			
		b) Lata de hojalata			
		c) Otro: Botella PET Color Cristal Transparente		X	
5.3	Descripción del embalaje (envase secundario)	CAJA DE CARTON CORRUGADO IMPRESO CON LA MARCA			
5.4	Vida útil del producto (meses)	26 MESES			
5.5	Condiciones de almacenamiento recomendadas	ALMACENAR EN LUGAR FRESCO Y SECO			
5.6	Indicar las características de apilamiento del bien	NO APILAR MAS DE SIETE CAJAS			
6	DE HABILITACIÓN: Adjuntar los siguientes documentos	REFERENCIA	ALCANCE	CÓDIGO	VIGENCIA
6.1	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.	"Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.	ACEITE DE SOYA - ACEITE VEGETAL DE SOYA - ACEITE VEGETAL COMESTIBLE DE SOYA "PALMA REAL"	C1701614N/NAARIT	17/07/2024
6.2	Para productos nacionales: Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.		Refinación y envasado de aceite vegetal: aceite vegetal de soya	57992-2021-CH	24/11/2023



7	ENVASE y/o EMBALAJE:	REFERENCIA	DATOS DEL PRODUCTOR										
7.1	El envase (o envase primario) 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.	Artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias	Se cumple con lo indicado. Se adjunta Declaración Jurada de cumplimiento.										
7.2	Embalaje: Debe ser de materiales y estructuras que protejan a los alimentos contra golpes o cualquier daño físico durante su almacenamiento, transporte y distribución.												
7.3	El llenado de los envases debe estar sujeto a lo indicado en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases.	NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases.											
8	ROTULADO	REFERENCIA	DATOS DEL PRODUCTOR										
8.1	El rotulado del bien debe tener la siguiente información: 1. Nombre del producto (que refleje su verdadera naturaleza*) 2. Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto 3. Nombre y dirección del fabricante, distribuidor o vendedor responsable del envasado del bien. 4. Nombre, razón social y dirección del importador (en caso aplique). 5. Número de Registro Sanitario. 6. Fecha de vencimiento, con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable. 7. Código o número de lote. 8. Condiciones especiales de conservación o almacenamiento. 9. Contenido neto. 10. País de origen.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados *Artículo 32 de la Ley N° 29571 Código de Protección y Defensa del Consumidor	Se cumple con lo indicado, <u>se adjunta rotulado</u> y se adjunta Declaración Jurada de cumplimiento.										
8.2	Advertencias publicitarias (Decreto Supremo N° 012-2018-SA que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021)	<table border="1"> <tr> <td>Alto en grasas saturadas</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Alto en azúcar</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Alto en sodio</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Contiene grasas trans</td> <td></td> </tr> <tr> <td>No tiene octógonos/ no aplica</td> <td>X</td> </tr> </table>	Alto en grasas saturadas		Alto en azúcar		Alto en sodio		Contiene grasas trans		No tiene octógonos/ no aplica	X	Marcar el que corresponde
Alto en grasas saturadas													
Alto en azúcar													
Alto en sodio													
Contiene grasas trans													
No tiene octógonos/ no aplica	X												
9	ALMACENAMIENTO		DATOS DEL PRODUCTOR										
9.1	El productor debe garantizar que el bien se almacena de manera que se prevenga su contaminación o alteración. El almacenamiento debe 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".		Se cumple con lo indicado. Se adjunta Declaración Jurada de cumplimiento.										
10	TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN		DATOS DEL PRODUCTOR										
10.1	El productor debe garantizar que los alimentos son transportados de manera que se prevenga su contaminación o alteración y debe 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.		Se cumple con lo indicado. Se adjunta Declaración Jurada de cumplimiento.										
11	GARANTÍAS:		DATOS DEL PRODUCTOR										
	GARANTÍA DEL PRODUCTO (On site)												
11.1	El tiempo de garantía corresponde al tiempo declarado como vida útil del producto entregado. La garantía se hará efectiva cuando el producto entregado por el proveedor presente cualquier defecto de fabricación; no se encuentre apto para el consumo humano al que está destinado y/o incumpla con las características detalladas en la presente ficha producto. En éstos casos el proveedor deberá de cambiar el producto y deberá realizarse en el lugar donde fue entregado.		Se cumple con lo indicado. Se adjunta Declaración Jurada de cumplimiento.										
	TIEMPO DE VIDA ÚTIL AL MOMENTO DE LA ENTREGA												
11.2	El tiempo de vida útil del producto al ingresar al almacén deberá ser de tal manera que permita su consumo, considerando el tiempo de distribución al punto donde será usado y el tiempo de almacenamiento de espera hasta su distribución.		El producto deberá ser entregado al almacén de la entidad con un mínimo de 50% de la vida útil del producto; tomando en cuenta la fecha de recepción, la fecha de vencimiento registrado en la etiqueta del producto y tiempo de vida útil (total) del producto. SE ADJUNTA DECLARACIÓN JURADA.										
REQUISITOS DEL PROVEEDOR													



12	<p>TIEMPO DE VIDA ÚTIL AL MOMENTO DE LA ENTREGA: El tiempo de vida útil del producto al ingresar al almacén deberá ser de tal manera que permita su consumo, considerando el tiempo de distribución al punto donde será usado y el tiempo de almacenamiento de espera hasta su distribución.</p>	<p>El producto deberá ser entregado al almacén de la entidad con un mínimo de 50% de la vida útil del producto; tomando en cuenta la fecha de recepción, la fecha de vencimiento registrado en la etiqueta del producto y tiempo de vida útil (total) del producto.</p>
DOCUMENTACIÓN A ENTREGAR AL MOMENTO DEL DESPACHO		
13	DEL ALMACENAMIENTO	<p>Declaración jurada por cada despacho en donde el proveedor garantice que el bien se almacena de manera que se prevenga su contaminación o alteración. El almacenamiento debe 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".</p>
14	DEL TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	<p>Declaración jurada por cada despacho, en la cual el proveedor garantice que los alimentos son transportados de manera que se prevenga su contaminación o alteración y debe 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.</p>
15	GARANTÍA COMERCIAL	<p>Declaración jurada por cada despacho que indique el tiempo y las condiciones de la garantía. El tiempo de garantía que el proveedor debe brindar, corresponde al tiempo declarado como vigencia del producto entregado. La garantía se hará efectiva cuando el producto entregado por el proveedor presente cualquier defecto de fabricación, no se encuentre apto para el consumo humano al que está destinado y/o incumpla con las características detalladas en la presente ficha producto; todas ellas no detectadas al momento que se otorgó la conformidad. En éstos casos el proveedor deberá de cambiar el producto y deberá realizarse en el lugar donde fue entregado.</p>
16	DE LOS REQUISITOS ESPECÍFICOS DEL BIEN	<p>El proveedor deberá entregar un documento en el cual se verifique que el lote o lotes a entregar, cumple (n) con los requisitos de los numerales 4.2 al 4.11 de la presente EFP. La denominación de este documento podrá ser: "Certificado de Inspección", "Certificado de Calidad", "Informe de Inspección" u otra denominación equivalente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).</p>





FICHA TÉCNICA			
3	CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN:		
3.1	CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN ÚNICO	7755139002892	
3.2	CATÁLOGO	ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO	
3.3	CATEGORÍA	ARROZ PILADO	
3.4	DENOMINACIÓN DEL BIEN	ARROZ PILADO	
3.5	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.	
3.6	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL PRODUCTOR		
3.7	DIRECCIÓN DE PLANTA PROCESADORA CON HACCP DE CORRESPONDER		
3.8	PAÍS DE ORIGEN	Perú	
3.9	UNIDAD DE DESPACHO	UNIDAD	
3.10	MARCA		
3.11	CONTENIDO NETO ESPECÍFICO	a) 750 g	X
3.12		b) 1 kg	
3.13		c) 5 kg	
3.14		d) Otro: (completar con información adicional, de ser el caso).	
3.15	UNIDADES POR EMBALAJE	20	
3.16	PESO BRUTO DEL ENVASE PRIMARIO EN KILOS (PRODUCTO MÁS ENVASE)	0.76 kg	
3.17	VOLUMEN EN METROS CÚBICOS DE ENV. PRIMARIO.	0.00095 m3	
3.18	PESO BRUTO DEL EMPAQUE SECUNDARIO EN KILOS (PRODUCTO MÁS ENVASE)	15.20 kg	
3.19	VOLUMEN EN METROS CÚBICOS DE EMP. SECUNDARIO.	0.019 m3	
REQUISITOS DEL PRODUCTOR			
4	CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN A PRESENTAR POR EL PRODUCTOR:	ESPECIFICACIÓN	
REQUISITOS DE CALIDAD REFERENCIA: NTP 205.011:2014. ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos			
CONSIDERACIONES: "El productor, emparador o importador deberá entregar, junto con su ficha técnica, una declaración jurada de que el producto cumple con los requisitos de calidad e inocuidad indicados en la presente EFP (numeral 4)"			
CARACTERÍSTICA			
4.1	Aspecto general	No deberá contener insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados o sucios.	
4.2	Humedad (%)	Máx. 14,00	
4.3	Olor y sabor	Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso.	
4.4	Longitud del grano entero	Marcar el que corresponde al bien ofertado	
	Largo		Más de 7 mm
	Mediano	X	de 6 mm a 7 mm



	Corto		Menos de 6 mm						
4.5	Grado de calidad	X	EXTRA - GRADO 1		SUPERIOR - GRADO 2		CORRIENTE - GRADO 3		POPULAR - GRADO 4
4.6	Granos rojos (%) máx.		0,0		0,5		2,0		4,0
4.7	Granos tizosos totales (%) máx.		2		4		8		16
4.8	Granos tizosos parciales (%) máx.		5		10		20		40
4.9	Granos dañados (%) máx.		0,0		0,5		2,0		4,0
4.10	Mezcla varietal contrastante (%) máx.		2,5		5,0		10,0		20,0
4.11	Materias extrañas (%) máx. Se considera sólo materia extraña orgánica. No se permitirá la presencia de materias extrañas inorgánicas		0,15		0,25		0,35		0,45
4.12	Granos quebrados (%) máx.		5		15		25		35
4.13	Granos inmaduros (%) máx.		0,00		0,05		0,10		0,15
REQUISITOS DE INOCUIDAD									
REQUISITOS DE INOCUIDAD: SOLICITADOS POR EL "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS" APROBADO POR DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA Y SUS MODIFICATORIAS									
CONSIDERACIONES: "El productor, empacador o importador deberá entregar, junto con su ficha técnica, una declaración jurada de que el producto cumple con los requisitos de calidad e inocuidad indicados en la presente EFP (numeral 4)"									
4.14	Contaminante biológico	n	c	m	M				
4.14.1	Mohos (ufc/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	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, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA el 27 de agosto del 2008.			
4.15	Contaminante químico					CXS 193-1995 NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS			
4.15.1	Arsénico	Máx. 0,2 mg/kg							
4.15.2	Cadmio	Máx. 0,4 mg/kg							
5 CARACTERÍSTICAS COMERCIALES DEL BIEN DECLARADAS POR EL PRODUCTOR									
5.1	Nombre comercial del bien	ARROZ EXTRA							
5.2	Material de envase primario	a) Bolsa plástica b) Otro: Bolsa de BOPP/PEBD							X
5.3	Descripción del embalaje (envase secundario)	Bolsa de Sobre empaque Polietileno cristal de baja densidad sellada.							
5.4	Vida útil del producto (meses)	12 Meses							
5.5	Condiciones de almacenamiento recomendadas	Conservar en lugar fresco, seco y sin incidencia directa de rayos solares, Almacenario lejos de agentes químicos, productos diferentes a alimentos o agentes contaminantes físicos (materias o cuerpos extraños diferente al grano) o agentes contaminantes biológicos (presencia de plagas de granos almacenados o plagas domésticas). Asegúrese de que el producto no este en contacto directo con el suelo El producto es almacenado a temperatura y humedad relativa ambiental							
5.6	Indicar las características de apilamiento del bien	Paletas con 64 bolsones de 20 x 0.75 kg cada uno (8 bolsones por cama x 8 camas de alto).							
5.7	Instrucciones de uso	Producto apto para el consumo humano. Este producto debe ser cocinado completamente antes de ser ingerido Alimento de uso general en varias preparaciones de platos fríos y calientes.							
6	DE HABILITACIÓN: Adjuntar los siguientes documentos	REFERENCIA		ALCANCE		CÓDIGO		VIGENCIA	
6.1	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-ARROZ EXTRA		E1521515N SFCSAI		15/01/2025	



6.2	Para productos nacionales: Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.	"Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.	Selección, fraccionamiento y envasado de arroz elaborado: arroz pilado (arroz blanco)	HACCP: 33726-2020-CH	4/12/2022
7	ENVASE y/o EMBALAJE:		REFERENCIA	DATOS DEL PRODUCTOR	
7.1	El envase (o envase primario) 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.	Artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias	NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases.	Se cumple con lo indicado. Se adjunta Declaración Jurada de cumplimiento.	
7.2	Embalaje: Debe ser de primer uso, de materiales y estructuras que protejan a los alimentos contra golpes o cualquier daño físico durante su almacenamiento, transporte y distribución.				
7.3	El llenado de los envases debe estar sujeto a lo indicado en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases.				
8	ROTULADO		REFERENCIA	DATOS DEL PRODUCTOR	
8.1	El rotulado del bien debe tener la siguiente información: 1. Nombre del producto (que refleje su verdadera naturaleza*) 2. Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto 3. Nombre y dirección del fabricante, distribuidor o vendedor responsable del envasado del bien. 4. Nombre, razón social y dirección del importador (si aplica). 5. Número de Registro Sanitario. 6. Fecha de vencimiento, con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable. 7. Código o número de lote. 8. Condiciones especiales de conservación o almacenamiento. 9. Contenido neto. 10. País de origen.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados *Artículo 32 de la Ley N° 29571 Código de Protección y Defensa del Consumidor	Se cumple con lo indicado, se adjunta rotulado y se adjunta Declaración Jurada de cumplimiento.		
8.2	Advertencias publicitarias (Decreto Supremo N° 012-2018-SA que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021)	Alto en grasas saturadas Alto en azúcar Alto en sodio Contiene grasas trans No tiene octógonos/ no aplica			Marcar el que corresponde X
9	ALMACENAMIENTO		DATOS DEL PRODUCTOR		
9.1	El productor debe garantizar que el bien se almacena de manera que se prevenga su contaminación o alteración. El almacenamiento debe 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".		Se cumple con lo indicado. Se adjunta Declaración Jurada de cumplimiento.		
10	TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN		DATOS DEL PRODUCTOR		
10.1	El productor debe garantizar que los alimentos son transportados de manera que se prevenga su contaminación o alteración y debe 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.		Se cumple con lo indicado. Se adjunta Declaración Jurada de cumplimiento.		
11	GARANTÍAS:		DATOS DEL PRODUCTOR		
	GARANTÍA DEL PRODUCTO (On site)				
11.1	El tiempo de garantía corresponde al tiempo declarado como vida útil del producto entregado. La garantía se hará efectiva cuando el producto entregado por el proveedor presente cualquier defecto de fabricación; no se encuentre apto para el consumo humano al que está destinado y/o incumpla con las características detalladas en la presente ficha producto. En éstos casos el proveedor deberá de cambiar el producto y deberá realizarse en el lugar donde fue entregado.		Se cumple con lo indicado. Se adjunta Declaración Jurada de cumplimiento.		
	TIEMPO DE VIDA ÚTIL AL MOMENTO DE LA ENTREGA				

11.2	El tiempo de vida útil del producto al ingresar al almacén deberá ser de tal manera que permita su consumo, considerando el tiempo de distribución al punto donde será usado y el tiempo de almacenamiento de espera hasta su distribución.	El producto deberá ser entregado al almacén de la entidad con un mínimo de 50% de la vida útil del producto; tomando en cuenta la fecha de recepción, la fecha de vencimiento registrado en la etiqueta del producto y tiempo de vida útil (total) del producto. SE ADJUNTA DECLARACIÓN JURADA.
------	---	---

REQUISITOS DEL PROVEEDOR

12	TIEMPO DE VIDA ÚTIL AL MOMENTO DE LA ENTREGA: El tiempo de vida útil del producto al ingresar al almacén deberá ser de tal manera que permita su consumo, considerando el tiempo de distribución al punto donde será usado y el tiempo de almacenamiento de espera hasta su distribución.	El producto deberá ser entregado al almacén de la entidad con un mínimo de 50% de la vida útil del producto; tomando en cuenta la fecha de recepción, la fecha de vencimiento registrado en la etiqueta del producto y tiempo de vida útil (total) del producto.
----	---	--

DOCUMENTACIÓN A ENTREGAR AL MOMENTO DEL DESPACHO

13	DEL ALMACENAMIENTO	Declaración jurada en donde el proveedor garantice que el bien se almacena de manera que se prevenga su contaminación o alteración. El almacenamiento debe 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".
14	DEL TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	Declaración jurada por cada despacho, en la cual el proveedor garantice que los alimentos son transportados de manera que se prevenga su contaminación o alteración y debe 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.
15	GARANTÍA COMERCIAL	Declaración jurada que indique el tiempo y las condiciones de la garantía. El tiempo de garantía que el proveedor debe brindar, corresponde al tiempo declarado como vigencia del producto entregado. La garantía se hará efectiva cuando el producto entregado por el proveedor presente cualquier defecto de fabricación, no se encuentre apto para el consumo humano al que está destinado y/o incumpla con las características detalladas en la presente ficha producto; todas ellas no detectadas al momento que se otorgó la conformidad. En éstos casos el proveedor deberá de cambiar el producto y deberá realizarse en el lugar donde fue entregado.
16	DE LOS REQUISITOS ESPECÍFICOS DEL BIEN	El proveedor deberá entregar un documento en el cual se verifique que el lote o lotes a entregar, cumple (n) con los requisitos del numeral 4 de la presente EFP. La denominación de este documento podrá ser: "Certificado de Inspección", "Certificado de Calidad", "Informe de Inspección" u otra denominación equivalente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).

IMÁGENES DEL PRODUCTO



**FICHA TECNICA
PRODUCTO TERMINADO**

Código : FT-PT-12
Versión : 03
Fecha : 03 de Abril del 2019
Página : 1 de 3

PRODUCTO: AZUCAR RUBIA

1.- Descripción del producto

El producto azúcar rubia o azúcar crudo, es obtenido del proceso de extracción y cristalización del jugo azucarado de especies vegetales como la caña de azúcar (*Saccharum* sp). Sin pasar por el proceso de purificación y blanqueado.

La materia prima del Azúcar Rubia es nacional e importada, y es procesada en la planta de Costeño alimentos de Perú, para poder separar peligros físicos e impurezas menores asociados al producto; esta es sometida a un proceso de limpieza con una "zaranda Mecánica", posteriormente es envasado usando una "Envasadora Automática", en presentaciones de sacos y/o bolsas para posteriormente ser distribuido.

El Azúcar "Costeño", es un endulzante y es perfecto para endulzar sus bebidas, ser usado en pastelería, repostería y como ingrediente para la preparación de diversos postres.

2.- Marcas

Costeño, Rubia Costeña, Hoja Redonda, Azúcar del Sur, Reyna de la Casa, Paisana, Serranita, Tropical, Caña Fina.

3.- Presentaciones

Paquetes de 750 g, 1 kg, 2 kg.

Sacos de 50 kg

4.- Ingredientes

Azúcar rubia, no contiene aditivos

5. Especificaciones del producto

Características organolépticas	
Color	Amarillo pardo
Olor	Deberá ser el olor característico del azúcar, sin presentar olor a humedad, fumigantes u otros olores extraños.
Sabor	Típicamente dulce y libre de sabores extraños.
Aspecto	Producto sin refinar proveniente de la caña de azúcar Crudo seco y libre de impurezas.
Características Físico-Químicas	
Humedad	Máx. 0,40 %
Polarización a 20° C, °Z	Mín. 98.00
Cenizas conductimétricas %m/m	Máx. 0,50
Color a 420 nm, UI	Máx. 2400
Azúcares reductores %m/m	Máx. 0,5
Sustancias insolubles mg/kg	Máx. 500
Factor de seguridad	No mayor de 0,3 para polarización mayor de 96 °Z



**FICHA TECNICA
PRODUCTO TERMINADO**

Código : FT-PT-12
Versión : 03
Fecha : 03 de Abril del 2019
Página : 2 de 3

Arsénico	Máx. 1.0 mg//kg
Cobre	Máx. 1.5 mg//kg
Plomo	Máx. 0.5 mg//kg
Pesticidas organoclorados y organofosforados	Según límite establecido para cada plaguicida

NTP 207.007-2015 – Azúcar Rubia
Pesticidas: Según los valores permitidos en la Norma Nacional RM-N1006-2016- MINSA y en la Unión Europea

Características Microbiológicas

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios Mesó filos	1	3	5	3	4×10^2	2×10^3
Entero bacterias	5	3	5	2	10	10^2
Mohos	2	3	5	2	10	20
Levaduras	2	3	5	2	10	10^2

RM 591-2008- MINSA “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológico de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano”. (Ítem VI – VI.2 Azúcar Rubia doméstica, chancaca)

Envases y embalaje

Envase Primario	<ul style="list-style-type: none"> Bolsa de polietileno de baja densidad sellada de 750 g, 1kg, 2 kg. Sacos de polipropileno laminado sellado de 50 kg.
Envase Secundario	Bolsa de Sobre empaque Polietileno cristal de baja densidad sellada de: <ul style="list-style-type: none"> 750 g x 20 unidades 1 kg x 15 unidades 2 kg x 7 unidades

Etiquetado

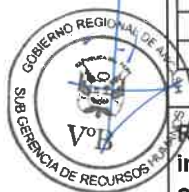
Cada unidad de producto es etiquetada con su marca propia cumpliendo la legislación vigente del rotulado de alimentos. (Nombre del producto, Ingredientes, Nombre del Fabricante y/o importador, Dirección del Fabricante y/o importador, País de Producción, RUC, Condiciones de Almacenamiento, Peso Neto, Registro Sanitario)

6.- Rotulación

- Fecha de Producción (dd/mm/año)
- Fecha de Vencimiento (dd/mm/año)
- Lote: Según Sistema SAP

7.- Condiciones de almacenamiento

- Conservar en lugar fresco, seco y sin incidencia directa de rayos solares,



**FICHA TECNICA
PRODUCTO TERMINADO**

Código : FT-PT-12
Versión : 03
Fecha : 03 de Abril del 2019
Página : 3 de 3

- Almacenarlo lejos de agentes químicos, productos diferentes a alimentos o agentes contaminantes físicos (materias o cuerpos extraños diferente al grano) o agentes contaminantes biológicos (presencia de plagas de granos almacenados o plagas domésticas)
- Asegúrese de que el producto no esté en contacto directo con el suelo
- El producto es almacenado a temperatura y humedad relativa ambiental

8.- Duración

12 meses desde la fecha de producción en condiciones normales de almacenamiento.

9.- Condiciones de distribución

Se realiza en vehículos autorizados y previamente inspeccionados para asegurar que se encuentren libres de olores extraños, limpios y sanitizados. El producto es distribuido a temperatura ambiente

10.- Instrucciones para su manipulación

- Asegúrese que el producto mantenga su hermeticidad.
- Mantenga el producto alejado de fuentes de contaminación (insectos, roedores y animales).
- Mantenga los requisitos de conservación y fechas de caducidad de los alimentos.

11.- Usuarios y/o consumidores

- Se recomienda el consumo público en general.
- Se recomienda evitar su consumo en personas con diagnóstico de diabetes

12.- Uso previsto

- Producto apto para el consumo humano.
- Producto de uso general en postres, pastelería, bebidas, etc. y como endulzante general de alimentos.

13.- Tratamiento de Conservación

No Aplica





Nota: La relación de los bienes descritos, están sujetos a variación de acuerdo a la necesidad del beneficiario, sin que esto signifique un costo adicional del valor de vale, por lo que, si existiera una diferencia superior, esta será asumido por el beneficiario.

Presentación:

Los vales deberán ser aceptados y validados por la empresa adjudicada sin ninguna objeción, en cualquiera de sus locales, por lo que el mismo deberá incluir y/o presentar las medidas de seguridad, duplicidad, falsificación y registro de los mismos, que no generen costos adicionales al Gobierno Regional de Ancash.

En caso de tarjeta defectuosa, perdida, sustracción u otros casos similares, la empresa a la que se le adjudico los vales, deberá emitir por única vez un duplicado, sin costo a solicitud del trabajador.

De las Condiciones de Uso:

Los vales deberán permitir adquirir como mínimo productos comestibles a los descrito en el cuadro superior.

El monto de los vales deberá ser expresados en soles y se deberán permitir transacciones hasta llegar al monto y cargo de compra, caso contrario el colaborador asumirá la diferencia en exceso.

Los vales deberán permitir acceder a descuentos de ofertas, promociones existentes en el establecimiento que los beneficiarios realicen sus transacciones.

La validez de los vales deberá ser no menor de Treinta (30) días calendarios contados a partir del día siguiente de su recepción.

La validez de los vales deberá ser validados en todos los puntos de venta del contratista.

El Contratista deberá asignar un coordinador exclusivo con poder de decisión que pueda absolver todo tipo de consultas, quejas o reclamos de los trabajadores con respecto a la adquisición del vale. El horario de atención de esta persona debe coincidir con el horario habitual de atención de la tienda para el público usuario.

Una vez notificada el contrato, el contratista deberá difundir y comunicar en todos sus puntos de venta las facilidades o ventajas que tendrán los colaboradores del Gobierno Regional de Ancash, respecto a la adquisición del vale de consumo de productos comestible

7.1 REQUISITO DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL.

- Persona natural o jurídica que ejerce la actividad propia del objeto de la contratación
- Contar con el Registro Nacional de Proveedores para bienes.
- Registro Único del Contribuyente con el giro de negocio objeto de la contratación.
- Licencia de funcionamiento municipal con el giro del negocio
- El proveedor deberá tener en stop todos lo productos no perecibles con una fecha de vencimiento superior a los cuatro meses

DE LAS TIENDAS Y/O SUCURSALES

- Deberá contar con un centro comercial y sucursal dentro del ámbito del departamento de Ancash.
- El horario de atención de los centros de canje deberá ser de lunes a sábado de 9:00 am a 20:00pm como mínimo. A excepción de los días feriados que será de acuerdo a lo dispuesto por el postor.
- Los bienes que ofrezca la empresa deben estar relacionado al rubro de alimentos de primera necesidad los cuales deben tener con fecha de vencimiento y registro sanitario.





7.2 LUGAR Y PLAZO DE LA EJECUCIÓN DEL BIEN.

7.2.1 LUGAR: los vales de consumo se entregarán al responsable del almacén general del Gobierno Regional de Ancash, previa coordinación con la Sub Gerencia de Recursos Humanos, sito en Campamento Vichay S/N, Distrito de Independencia, Provincia de Huaraz, Región Ancash.

7.2.2 PLAZO: los vales deberán ser entregados en un plazo máximo de **Cinco (05) días calendarios** contados a partir del día siguiente de la firma de contrato y/o notificación la Orden de Compra.

7.3 MODALIDAD DE CONTRATACION.

NO CORRESPONDE

7.4 SISTEMA DE CONTRATACION

A SUMA ALZADA

7.5 PRUEBAS PARA LA CONFORMIDAD DEL BIEN.

NO CORRESPONDE

7.6 DE LA RECEPCION Y CONFORMIDAD.

7.6.1 RECEPCION

Por el responsable del almacén general del Gobierno Regional de Ancash, previa coordinación con la Sub Gerencia de Recursos Humanos, sito en Campamento Vichay S/N, Distrito de Independencia, Provincia de Huaraz, Región Ancash.

7.6.2 CONFORMIDAD

La conformidad de La entrega de los vales se de responsabilidad de la Sub Gerencia de Recursos Humanos del Gobierno Regional de Ancash

7.7 FORMA DE PAGO

La forma de pago será la siguiente:

- **PAGO ÚNICO**, mediante depósito en su cuenta CCI dentro de los Cinco (05) días calendarios, contados a partir de la emisión de la conformidad del área usuaria.
- Previa presentación la Guía de Remisión y comprobantes de pago.

7.8 ADELANTO DIRECTO

NO APLICA

7.9 OTRAS PENALIDADES APLICABLES.

Se aplicara de acuerdo a los Artículos 161° y 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado mediante el Decreto Supremo N°344-2018-EF que establece que:

Artículo 161. Penalidades

161.1. El contrato establece las penalidades aplicables al contratista ante el incumplimiento injustificado de sus obligaciones contractuales a partir de la información brindada por el área usuaria, las mismas que son objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria.

161.2. La Entidad prevé en los documentos del procedimiento de selección la aplicación de la penalidad por mora; asimismo, puede prever otras penalidades. Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.





161.3. En el caso de obras, dentro de las otras penalidades que se establezcan en los documentos del procedimiento, incluyen las previstas en el capítulo VI del presente título.

161.4. Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta, de las valorizaciones, del pago final o en la liquidación final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fi el cumplimiento.

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

162.1. En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto Vigente}}{F \times \text{plazo Vigente en Días}}$$

Donde F tiene los siguientes valores:

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

7.10 RESPONSABILIDAD POR 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 el Artículo 40° de las contrataciones del Estado y 146° del Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de seis (6) meses, contado a partir de la conformidad otorgada por la Municipalidad.

7.11 ANTICORRUPCION

El contratista, garantiza no haber directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF, ofrecido, negociado o efectuado cualquier pago o en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<u>Requisitos:</u>
	<ul style="list-style-type: none">- El proveedor deberá contar con la licencia de funcionamiento municipal con el giro del negocio- El proveedor deberá contar con un mínimo de dos locales (una principal y una sucursal) dentro de la ciudad de Huaraz
	Importante <i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i>
	<u>Acreditación:</u>
	<ul style="list-style-type: none">- Acreditar a través de una copia Simple de la licencia de funcionamiento- Acreditar a través de una copia Simple de la licencia de funcionamiento de cada uno de los locales
	Importante <i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i>



B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/ 750,000.00 (Setecientos Cincuenta Mil con 00/100 Soles)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de **S/ 89,500.00 (Ciento Ochenta y Siete Mil Quinientos con 00/100 Soles)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: venta de abarrotos en general

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹ correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la

¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehacencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)

"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".



Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

Importante

- Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.
- El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.
- Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.





CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el registro del monto de la oferta en el SEACE o documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6), según corresponda.</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i = Oferta P_i = Puntaje de la oferta a evaluar O_i = Precio i O_m = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">[100] puntos</p>

Importante

Los factores de evaluación elaborados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas ni los requisitos de calificación.