



SR. PROVEEDOR: HDS GROUP S.A.C. CON RUC: 20602661521; DESPUES DE VERIFICAR DE NO ENCONTRARSE IMPEDIDO, SUSPENDIDO NI INHABILITADO PARA CONTRATAR CON EL ESTADO, ART. 11 LC. POR MEDIO DEL PRESENTE DOCUMENTO LO INVITAMOS HA PARTICIPAR DE UNA CONTRATACION DIRECTA PARA LA ADQUISICION DE BIENES, CONSIDERANDO QUE SU OFERTA DEBERA CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LAS BASES, BAJO LAS MEJORES CONDICIONES POSIBLES.

ATTE.

EL ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES (OEC).

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INDEPENDENCIA.

INVITACIÓN PARA LA ADQUISICIÓN DIRECTA DE BIENES

**CONTRATACIÓN DIRECTA
N° 001- 2023-OEC/MDI**

**CONTRATACIÓN DE BIENES
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA
CANASTA ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) Y PARA EL
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN CON
TUBERCULOSIS Y FAMILIA (PANTBC)**

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD DE INDEPENDENCIA
RUC N° : 20131373661
Domicilio legal : AV. TUPAC AMARU N° K 4.5 PJ EL ERMITAÑO – LIMA – LIMA
– INDEPENDENCIA.
Teléfono: : 7124110 – ANEXO 348.
Correo electrónico: : Logística.procesos@muniindependencia.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de la Adquisición de alimentos que conforman la canasta alimentaria para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) y para el Programa de Alimentación y Nutrición con Tuberculosis y Familia (PANTBC)

LAS CANTIDADES PARA TRES MESES DE ABASTECIMIENTO SON LOS SIGUIENTES:

ALIMENTOS	UNIDADES	CONTRATACION DIRECTA		
		PCA	PANTBC	Total
Arroz Pilado Superior Grado 2	Kg	123,150	11,985	135,135
Frijol Panamito Calidad 2 Superior	Kg	5,300	0	5,300
Frijol Castilla Calidad 2 Superior	Kg	5,300		5,300
Arveja Partida Calidad 2 Superior	Kg		1,450	1,450
Frijol Canario Calidad 2 Superior	Kg	5,300	1,450	6,750
Lentejas Calidad 2 Superior (Tamaño 2)	Kg	0	1,095	1,095
Aceite Vegetal Comestible	Litros	9,027	3,196	12,223
Pollo sin Menudencia Refrigerado	Kg	5,390		5,390
Filete de Atun en Aceite Vegetal	Latas x 170g	31,941	11,985	43,926
Huevo de Gallina Calidad segunda	Kg	5,640		5,640
Quinoa Grado 2	Kg		1,598	1,598
Azucar Rubia	Kg		3,995	3,995
Papa Seca	Kg		3,196	3,196
maíz Mote	Kg		3,995	3,995
Leche Evaporada Entera	Lata de min. 395g		12,855	12,855

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante RESOLUCION DE ALCALDIA N° 000065-2023-MDI

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

1 00 RECURSOS ORDINARIOS.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

Por la mejor oferta presentada por los diferentes postores.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en las Especificaciones Técnicas y los Requisitos de Habilitación, que forman parte de la presente sección en los Capítulos III..

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben solicitarlo al correo electrónico: logistica.procesos@muniindependencia.gob.pe

1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 31638, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y su Modificatoria.
- Decreto Legislativo N° 1439, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Abastecimiento.
- Ley N° 27444 Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- Código Civil.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 28016 - Ley de Promoción de Competencia y Formalización y Desarrollo de la Micro Y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo, aprobado por Decreto Supremo N| 007-2008-TR.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que se contravenga lo regulado por la ley de Contrataciones del Estado.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

No corresponde.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.
- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**).
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)
- e) El postor debe incorporar en su oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Habilitación**” que se detallan en el Capítulo IV de la presente sección de las bases.

- f) El precio de la oferta en soles. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 4**

El precio total de la oferta en soles y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

NO CORRESPONDE.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete¹.

2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en mesa de partes de la Entidad sito en la AV. TUPAC AMARU N° K 4.5 PJ EL ERMITAÑO – LIMA – LIMA – INDEPENDENCIA, en el horario de 8:00 am a 4:00 pm..

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ANEXO 01

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA) y PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA (PANTBC)

1. OBJETO:

Adquisición de alimentos que conforman la canasta alimentaria para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) y para el Programa de Alimentación y Nutrición con Tuberculosis y Familia (PANTBC)

2. FINALIDAD PÚBLICA:

La presente adquisición busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) y para el Programa de Alimentación y Nutrición con Tuberculosis y Familia (PANTBC).

3. ANTECEDENTES :

El Programa de Complementación Alimentaria es un programa de apoyo alimentario tiene por finalidad complementar la dieta de familias en situación de pobreza, pobreza extrema, en riesgo y de salud, así como a grupos vulnerables, niños y pacientes con TBC en situación de riesgo moral y abandono con la finalidad de contribuir a mejorar la seguridad alimentaria.

4. OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS:

4.1. Objetivo General

Adquirir alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) y para el Programa de Alimentación y Nutrición con Tuberculosis y Familia (PANTBC), cumpliendo los requerimientos mínimos nutricionales establecidos y estipulados en las Fichas técnicas elaboradas y aprobadas por la OSCE para la atención de los beneficiarios del Distrito de Independencia.

4.2. Objetivos específicos

4.2.1 Suministrar los siguientes alimento para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA).

- Cereal: Arroz Pilado Superior
- Menestras: Frijol Canario, Frijol Panamito y Frijol Castilla.
- Aceite: Aceite Vegetal Comestible
- Producto de Origen Animal: Huevo de Gallina, Filete de atún en aceite vegetal y Pollo entero sin menudencia refrigerado.

4.2.2 Suministrar los siguientes alimentos para la ejecución del Programa de Alimentación y Nutrición con Tuberculosis y Familia (PANTBC):

- Cereal: Arroz Pilado superior, Quinoa y Maíz Mote.
- Menestras: Lenteja, Arveja Partida y Frijol Canario.
- Grasas: Aceite vegetal comestible.
- Tubérculo: Papa seca
- Azúcar: Azúcar rubia doméstica.
- Producto de origen animal: Filete de atún en aceite vegetal y Leche Evaporada entera.

5. **SISTEMA DE CONTRATACIÓN:**

A suma alzada

6. **NORMAS OBLIGATORIAS Y/O VOLUNTARIAS:**

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

- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA, Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- Resolución Directoral N° 072-2014/DIGESA/SA, Modelo de Certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas
- Decreto Supremo N° 038-2014-SA, Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 025-2005-PRODUCE, artículo 27° D.S. N° 004-2011-AG, Norma Metroológica Peruana de Rotulado de Productos Envasados, Norma General del Codex Alimentarius para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, según corresponda



7. **DESCRIPCIÓN DEL OBJETO:**

7.1 **CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:**

PRODUCTO: ARROZ PILADO SUPERIOR

Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen. El arroz pilado superior, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2021.

El arroz pilado debe:

- ✓ Estar exento de sabores y olores extraños.
- ✓ Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.
- ✓ No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.
- ✓ Estar exento de hielén y polvillo.

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.

37
 (3)

Clase	Longitud de grano entero
Largo	Más de 6,6 mm o mas
Mediano	De 6.2 mm o más, pero menos de 6.6 mm
Corto	Menos de 6.2 mm

Nota: La clase de arroz requerida es **Arroz Pilado Superior mediano** de Grano de la especie *Oryza sativa* L., Arroz Elaborado Grado 2 - Superior, longitud de 6.2 mm o más, pero menos de 6.6 mm según lo establecido en la NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado, Requisitos. 3ª Edición; la humedad máxima del producto será de 14%.

El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos generales y específicos	El arroz pilado debe: <ul style="list-style-type: none"> - Estar exento de sabores y olores extraños. - Estar exento de suciedad (inclusiones 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 heces y pedúnculo. 	NTP 205.011.2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición								
Clase y longitud	La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 35% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes. <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Clase</th> <th>Longitud del grano entero</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </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%									
Grado (Inclusiones)										
- Granos rojos	Máximo 0,5%									
- Granos trapezoidales	Máximo 4%									
- Granos toscos parciales	Máximo 10%									
- Granos dañados	Máximo 0,5%									
- Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0%									
- Materia extraña (Se considera solo materia extraña sólida). No se	Máximo 0,25%									

ENVASE Y/O EMBALAJE

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

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

El arroz pilado superior debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP399.163-1:2017 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.

Estos envases deberán ser de primer uso, de tal forma que:

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

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

PCA: Peso Neto: 50 Kg

- Estructura del Envase : Saco de Polipropileno Tejido.
- Tipo de cerrado : Cosido con cinta encadenada
- Color : Transparente
- Peso del envase : Mínimo 100 g

PANTBC: Peso neto 1kg

- Estructura del Envase : Bolsa de Polietileno de baja densidad.
- Color : Cristal opaco
- Sellado : Termosellado

ROTULADO

En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición.

- nombre comercial (arroz pilado superior);
- grado del arroz;
- país de origen.

Adicionalmente:

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

PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –PCA

- Para los productos del PANTBC deberá llevar impreso el siguiente texto:

PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –PANTBC

VIDA UTIL

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

58
36

PRODUCTO: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

CARACTERÍSTICAS

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.

ENVASE

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).

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

Presentación:

- Envase : botella transparente PET (Poliétileno Tereftalato).
- Capacidad : 1 litro (1,000 ml).
- Tipo de cerrado : Hermético.

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

EMPAQUE

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

ROTULADO:

15

Según Ficha Técnica Aprobada por el OSCE.

Adicionalmente:

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

PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –PCA

- Para los productos del PANTBC deberá llevar impreso el siguiente texto:

PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –PANTBC

VIDA UTIL

Mínimo 09 meses contados a partir de la recepción del producto.

PRODUCTO: FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 -SUPEIOR

CARACTERÍSTICAS

El frijol canario calidad 2-superior es el grano maduro, procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común. El frijol canario calidad 2-superior se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El frijol canario calidad 2-superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 2,00%	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol, Requisitos, 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1, LEGUMINOSAS, Frijol, Requisitos, 1ª Edición
Humedad	Máximo 15%	
Salud	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estados. - Ausencia de granos con hongos.	
Aspecto		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 2,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano amugado	Máximo 2,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,075%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

ENVASE Y/O EMBALAJE

El frijol canario calidad 2-superior 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: Disposiciones generales y requisitos, 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica2, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol canario calidad 2-superior 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.

Los granos de Frijol Canario Calidad 2-superior se envasarán en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016.

Estos envases deberán ser de primer uso, de tal forma que:

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

Características del envase

PCA: Peso Neto: 20 Kg

- Estructura del Envase : Saco de Polipropileno Tejido.
- Tipo de cerrado : Cosido con cinta encadenada
- Color : Transparente
- Peso del envase : Mínimo 40 g

PANTBC: Peso neto 1kg

- Estructura del Envase : Bolsa de Polietileno de baja densidad.
- Color : Cristal opaco
- Sellado : Termosellado

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

Adicionalmente:

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

PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –PCA

- Para los productos del PANTBC deberá llevar impreso el siguiente texto:

PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –PANTBC

VIDA UTIL

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

PRODUCTO: FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2-SUPEIOR

CARACTERÍSTICAS

El frijol panamito calidad 2-superior es el grano maduro, procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común. El frijol panamito calidad 2-superior 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 panamito calidad 2-superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad consistente: Máximo 2,00%	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol Requisitos, 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015-COR 1:2015 CORRIGENDA 1, LEGUMINOSAS Frijol Requisitos, 1ª Edición
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estados. - Ausencia de granos con hongos.	
Granos		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 2,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano amagado	Máximo 2,00%	
- Materia extraña	Máximo 0,075%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.



ENVASE Y/O EMBALAJE

El frijol Panamito calidad 2-superior 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: 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 Panamito calidad 2-superior 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.

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

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

37
 55

Características del envase

Peso Neto: 20 Kg

- Estructura del Envase/material : Saco de Polipropileno Tejido
- Tipo de cerrado : Cosido con cinta encadenada
- Color : Transparente
- Peso del Envase : Mínimo 40 g

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

Adicionalmente:

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



PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –PCA

VIDA UTIL

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

PRODUCTO: FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2-SUPERIOR

CARACTERÍSTICAS

El frijol castilla calidad 2 - superior 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.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 2.00%	NTP 205.015.2015 LEGUMINOSAS - Frijol Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015.2015/COR. 1/2016 CORRIGENDA LEGUMINOSAS - Frijol Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15%	
Salud	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estados. - Ausencia de granos con hongos.	
Apariencia		
- Grano enfermo	0.00%	
- Grano picado	Máximo 2.00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2.00%	
- Grano amagado	Máximo 2.00%	
- Materias extrañas	Máximo 0.075%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus

ENVASE Y/O EMBALAJE

El frijol castilla calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC1-1969 (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: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica, 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 2 - superior 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, demás, 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.

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

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

Características del envase

Peso Neto: 20 Kg

- | | | |
|----------------------------------|---|------------------------------|
| • Estructura del Envase/material | : | Saco de Polipropileno Tejido |
| • Tipo de cerrado | : | Cosido con cinta encadenada |
| • Color | : | Transparente |
| • Peso del Envase | : | Mínimo 40 g |

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

Adicionalmente:

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

PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –PCA

VIDA UTIL

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

93
 54
 (54)

PRODUCTO: LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR

CARACTERÍSTICAS

La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris* Medikus. Es una leguminosa de grano seco. La lenteja calidad 2-superior 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 2-superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD	Los granos de lenteja superior: - Están exentos de arbustos y otros vegetales y de insectos vivos, muertos o en desarrollo de sus etapas. - Están exentos de materias extrañas visiblemente que representen un peligro para la salud humana. - Cada lote debe estar uniformado por una única variedad que debe cumplir con sus forma y otras características características de madurez, grano y contenido de proteínas en las variedades autorizadas en la presente Lista Técnica.							
Resistencia general								
Contenido de humedad	Máximo 15%.							
OTRA (tamaño)	La lenteja calidad superior se clasifica de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Calibre</th> <th>Tamaño (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Mayor o igual que 7.5</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Menor que 7.5</td> </tr> </tbody> </table>	Calibre	Tamaño (mm)	1	Mayor o igual que 7.5	2	Menor que 7.5	NTP 205.022:2014 Edición 01 2019 422,448,064 Estado: Vigente
Calibre	Tamaño (mm)							
1	Mayor o igual que 7.5							
2	Menor que 7.5							
Grado de cambio (tolerancias)								
- Grano mojado	Máximo 0.20%							
- Grano partido	Máximo 0.40%							
- Grano partido o quebrado	Máximo 0.20%							
- Grano desmenuzado	Máximo 2.20%							
- Grano amagado	Máximo 0.20%							
- Grano germen	Máximo 0.20%							
- Materia extraña	Máximo 0.20%							
- Verminos sobrevivientes	Máximo 0.20%							



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Alimentaria, artículo: materia Derivado Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones

Nota: El calibre de la lenteja a ser requerida es Lenteja calidad 2-superior de calibre (tamaño) 2, según lo establecido en la norma NTP 205.022:2014. (revisada el 2019).

ENVASE Y/O EMBALAJE

La lenteja calidad 2-superior 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 Técnica 2, 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).

Estos envases serán bolsas de polietileno de baja densidad de primer uso, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento.
- Se encuentren bien sellados.

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

Características del envase

Peso Neto :1 Kg

- Estructura del Envase : Bolsa de Polietileno de baja densidad.
- Color : Cristal opaco
- Sellado : Termosellado

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

Adicionalmente:

1. Deberá de poner el nombre y el escudo de la municipalidad, "Prohibido su Venta" y "Distribución Gratuita"
2. Marca del Producto.
3. Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento.

Deberá llevar impreso el siguiente texto:

PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –PANTBC

VIDA UTIL

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

PRODUCTO: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR

CARACTERÍSTICAS

La arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja, es el grano procedente de la especie *Pisum sativum* L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

La arveja partida calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019), y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
CALIDAD	Los granos de arveja partida deben: - Estar exentos de tuberos y otras materias y de insectos vivos, "huarvos" o sus machos o de sus ninfas. - Estar exentos de materias extrañas, orgánicas que representen un peligro para la salud humana. - Estar conformados por una misma variedad sin otros al mismo color, forma y otras características características.	NTP 205.025:2014 revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Requisitos generales		
Contenido de humedad	Máximo 15%	
Grado de calidad	Grano infectado: Máximo 0.00% Grano mojado: Máximo 0.00% Grano partido o quebrado: Máximo 2.00% Grano con defectos físicos: Máximo 2.00% Grano germinado: Máximo 0.00% Materia extraña: Máximo 0.20%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el "Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente".	Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 094-2011-AG, y sus modificaciones.

52
53
54

ENVASE Y/O EMBALAJE

La arveja partida calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

Estos envases serán bolsas de polietileno de baja densidad de primer uso, de tal forma que:

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



Características del envase

Peso Neto: 1 Kg

- Estructura del Envase : Bolsa de Polietileno de baja densidad.
- Color : Cristal opaco
- Sellado : Termosellado

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

Adicionalmente:

1. Deberá de poner el nombre y el escudo de la municipalidad, "Prohibido su Venta" y "Distribución Gratuita"
2. Marca del Producto.
3. Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento.

Deberá llevar impreso el siguiente texto:

PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –PANTBC

VIDA UTIL

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

PRODUCTO: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA

CARACTERÍSTICAS

11

Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (Saccharum sp), mediante procedimientos apropiados, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color, sabor, olor	Color amarillo pálido, sabor y olor característicos	
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otros impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40% m/m	
Comos conductométricas	Máximo 0,00% m/m	
Color a 420 nm	Máximo 2000 UI	NTP 207.007.2015 AZÚCAR, Azúcar rubio, República: 4° Edición.
Azúcares reducidos	Máximo 0,70% m/m	
Sustancias medicables (pesticidas)	Máximo 500 mg/kg	
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,20 para una polarización mayor de 98 °Z El Factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\text{Calidad}}{100 - \text{Hum}}^2$	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIOSEA, la autoridad nacional competente.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación posteriores.

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



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

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

Características del envase

Peso Neto :1 Kg

- Estructura del Envase : Bolsa de Polietileno de baja densidad.
- Color : Cristal opaco
- Sellado : Termosellado

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

Adicionalmente:

1. Deberá de poner el nombre y el escudo de la municipalidad, "Prohibido su Venta" y "Distribución Gratuita"
2. Marca del Producto.

52

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

Deberá llevar impreso el siguiente texto:

PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –PANTBC

VIDA UTIL

Mínimo 06 meses contados a partir de la recepción del producto

PRODUCTO: PAPA SECA

CARACTERISTICA

Cortes de los tubérculos de papa lavada, cocinada, pelada, cortada y secada. Los cortes provendrán de tubérculos cosechados que deben ser previamente seleccionados, lavados, pelados, cocinados, cortados, secados y luego dispuestos en envases nuevos.

La papa seca deberá ser inocuo y apta para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, color característico a la variedad de la papa.

La papa seca debe presentar las siguientes características:



CARACTERISTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Uniforme, dependiendo de la variedad.	
Olor y sabor	Estar libre de olores y sabores desagradables.	
Impurezas	Libre de impurezas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.	
Materiales extraños	Exente de materiales extraños como: materia mineral u orgánica (piedra, pedriscos, volutas, caritas, regimientos, semillas de otras especies, insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y otras impurezas de origen animal). No contener más de 1% de materiales extraños, de los cuales no más de 0.25% será de materia mineral y no más de 0.12% de insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y/o otras impurezas de origen animal.	NTP 011.802.2017 PAPA Y SUS DERIVADOS, Papa seca, Registro, 1ª Edición
Humedad	Máxim. a 14%.	
Homogeneidad	El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente de papa seca del mismo origen, especie y calidad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Alimentaria e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias, y regulación complementaria.

ENVASE Y/O EMBALAJE

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. El envase que se utilice para papa seca debe cumplir las características descritas en el numeral 7.1 de la NTP 011.802:2017.

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

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento

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

Características del envase

Peso Neto: 1 Kg

- Estructura del Envase : Bolsa de Polietileno de baja densidad.
- Color : Cristal opaco
- Sellado : Termosellado

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

Adicionalmente:

1. Deberá de poner el nombre y el escudo de la municipalidad, "Prohibido su Venta" y "Distribución Gratuita"
2. Marca del Producto.
3. Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento.

Deberá llevar impreso el siguiente texto:

PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –PANTBC

VIDA UTIL

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

PRODUCTO: QUINUA GRADO 2

CARACTERÍSTICAS

Quinua procesada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie Chenopodium quinoa Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
CALIDAD		
Resistencia mínima de calidad	Los granos de quinua deben tener el color característico del la variedad a la que se utiliza como materia prima, deben estar ausentes de cuerpos extraños o desagradables. Se inspecciona debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características granulométricas.	
Resistencia química granulométrica (Cálculo expresado en por ciento)		
- Humedad	Máximo 12,0%	
- Grindido por	Máximo 10%	
- Cascaros	Máximo 2,5%	
- Grasa	Máximo 4%	
- Pasa (40µ)	Máximo 4%	
- Selenio	Máximo 0,12%	
Tamaño del grano	Tamaño promedio de los granos Máximo 1,7 Mínimo 1,30 a 1,35 Diferencia Máximo 0,4	NTP QUINUA ANDINOS, Quinua en grano, Requena, 3ª Edición
Grado (Tolerancias de calidad)		

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
- Grano inmaduro	Máximo 2,0%	
- Grano podrido	Máximo 2,0%	
- Grano sucio	Máximo 0,5%	
- Agua		
- Presente en 100 g de muestra	Ausente	
- Presente en 100 g de muestra	Ausente	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar correctamente etiquetado por gramos de quinua producida de la misma variedad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.	
	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente!	
INDICADOR	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA – Autoridad Nacional competente. Dirección General de Salud Alimentaria e Inocuidad Alimentaria – DIOESA para Alimentos elaborados industrialmente	Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004.2011.EC y sus modificaciones. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004.2011.EC

15/09

ENVASE Y/O EMBALAJE

La quinua grado 2 debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser de grado alimentario, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua. Estos envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.

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

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

Características del envase:

Peso Neto: 1 Kg
Estructura del Envase : Bolsa de Polietileno de baja densidad.
Color : Cristal opaco
Sellado : Termosellado.

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

Adicionalmente:

1. Deberá de poner el nombre y el escudo de la municipalidad, "Prohibido su Venta" y "Distribución Gratuita"
2. Marca del Producto
3. Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento.

Deberá llevar impreso el siguiente texto:

PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –PANTBC

VIDA UTIL

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

PRODUCTO MAÍZ MOTE

DEFINICION

Q

Es el maíz blanco entero, obtenido de la especie *zea mays L. var. Amilácea*, el que ha sido remojado en solución alcalina caliente (pelado) y secado.

CARACTERÍSTICAS

ORGANOLÉPTICA

Sabor y Olor	:	Exento de olores y sabores extraños
Color	:	Blanco cremoso
Aspecto	:	Granos sueltos, exento de materias extrañas.

FISICOQUÍMICAS

Según lo establecido en la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición

Tabla 1 - Requisitos físico y químicos del trigo mote

Requisitos	Unidades	Valores		Método de ensayo
		Mínimo	Máximo	
Humedad	%	--	12,50	NTP 205.002
Proteínas		10,00		NTP 205.005
Grasa total		1,00		NTP 205.006
Cenizas	%	--	2,20	NTP 205.004
Alcalinidad	%		10,00	NTP 205.070
Aflatoxina	--	No detectable en 5 ppb		AOAC 975.36

MICROBIOLÓGICAS

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

Tabla 2 - Requisitos microbiológicos

Agente microbiano	n	c	Límite por g		Método de ensayo
			m	M	
Mohos (ufc/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	ISO 21527-2 FDA/BAM Cap. 18 AOAC 997.02

ENVASE Y/O EMBALAJE

El maíz Cusco de categoría primera debe envasarse en recipientes que salvaguarden la higiene y las características físicas, nutritivas y organolépticas. Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores ajenos al producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar cosidos y sellados, según el numeral 7 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019).

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

Estén limpios y permitan mantener las características del alimento.

537
(4)

Se encuentren bien sellados

Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

Características del envase

Peso Neto:	1 Kg
Estructura del Envase :	Bolsa de Polietileno de baja densidad.
Color :	Cristal opaco
Sellado :	Termosellado
Sobre empaque :	Bolsa de polietileno conteniendo 5 envases x 1kg

ROTULADO

En el rotulado de los envases, además debe cumplir lo establecido en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y Control sanitario de Alimentos y Bebidas y el D.L. N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos debiendo contener en el envase primario como mínimo la siguiente información:

- Nombre del producto.
- Información nutricional
- Peso neto (en gramos o kilogramos)
- Nombre y dirección del fabricante
- Nombre y dirección del envasador y/o distribuidor
- Código del lote
- Fecha de vencimiento
- Número de Autorización Sanitaria
- Condiciones de conservación

Adicionalmente:

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

PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA -PANTBC

VIDA UTIL

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

PRODUCTO LECHE EVAPORADA ENTERA

CARACTERISTICAS

Producto obtenido a partir de leche entera de vaca, pasteurizada, concentrada por evaporación, homogenizada y esterilizada, envasada bajo condiciones asepticas en envases estériles y herméticamente cerrados.

El Producto a ser entregado debe cumplir con los requisitos que exige NTP 202.002:2019.

8

REQUISITOS GENERALES:

- COLOR : De crema claro a crema ligero oscuro.
OLOR : Agradable, libre de olores extraños
SABOR : Agradable, ligeramente dulce, y libre de sabores extraños.

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS:

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

Características	Unidad	Leche Evaporada Entera
Grasa de la Leche	g/100g	mínimo 6.5
Sólidos Totales de Leche	g/100g	Mínimo 23.0
Sólidos No Grasos	g/100g	Mínimo 16.5
Proteína de Leche	g/100g	Mínimo 6.0

Referencia: D. S. 007-2017-MIDAGRI, modificado mediante D.S. 004-2022-MIDAGRI

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS:

La leche evaporada entera debe cumplir con los requisitos microbiológicos de esterilidad comercial, según lo siguiente:

Requisitos	n	c	Aceptación	Rechazo
Esterilidad comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

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

Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el método de análisis microbiológico para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, en el Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o por la Asociación Americana de Salud Pública APHA o por normas internacionales.

ENVASE

El producto se deberá de presentar en bandejas de cartón corrugado conteniendo 24 unidades de leche evaporada de mínimo 395 g o cajas de cartón corrugado conteniendo 48 unidades.

El envase a utilizarse deberá ser en hojalata electrolítica, consistente en una delgada y flexible lamina de acero de bajo carbono, en la cual se ha depositado una capa muy fina de estaño, de diseño sanitario con aplicación de una capa de barniz interior, especial para alimentos, adecuado para la conservación y manipuleo del producto y no transmiten a este, sabores, colores, ni olores extraños y deberán contener como 395 gramos del producto.

48
 49

PRODUCTO: HUEVO DE GALLINA CALIDAD SEGUNDA

CARACTERÍSTICAS

El huevo de gallina es el óvulo completamente evolucionado de la especie Gallus gallus, constituido por cascarrón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen. El huevo de gallina calidad primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
EXTERIOR																
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.															
Oriz	Característico y libre de olores desagradables.															
Color	Característico															
Requisitos físicos	<ul style="list-style-type: none"> - Debe ser libre de grietas y quiebras. - Sin cualquier elemento en su interior que alteren la integridad. - Limpio y seco. - La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, cohesionada con el resto del contenido y completamente adherida por los vitelos. 															
Tamaño	De acuerdo a su peso se clasifica en los siguientes tamaños: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Tamaño</th> <th>Peso</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grande chico</td> <td>> 50 g</td> </tr> <tr> <td>Grande</td> <td>50 - 55,99 g</td> </tr> <tr> <td>Mediano</td> <td>55,99 - 62,5 g</td> </tr> <tr> <td>Chico</td> <td>62,5 - 68,99 g</td> </tr> <tr> <td>Pequeño</td> <td>68,99 - 75,22 g</td> </tr> <tr> <td>Menor pequeño</td> <td>50-55 g</td> </tr> </tbody> </table> Tolerancia: Máximo 10% de huevos de las características de peso indicadas.	Tamaño	Peso	Grande chico	> 50 g	Grande	50 - 55,99 g	Mediano	55,99 - 62,5 g	Chico	62,5 - 68,99 g	Pequeño	68,99 - 75,22 g	Menor pequeño	50-55 g	NTP 011.219.2015 HUEVO de gallina de Reservas y certificación: 24
Tamaño	Peso															
Grande chico	> 50 g															
Grande	50 - 55,99 g															
Mediano	55,99 - 62,5 g															
Chico	62,5 - 68,99 g															
Pequeño	68,99 - 75,22 g															
Menor pequeño	50-55 g															
Clasificación	Debe ser, según tener ligeros rastros de película residual y/o aspecto pálido en la superficie.															
Cámara de aire	En altura no excederá los 10 mm.															
Forma	Ligeramente ovalada.															
Clara	Transparente y con poca firmeza.															
Huevos sulfados o rotos en su interior	Máximo 2,00%															



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

ENVASE Y/O EMBALAJE

Los envases del huevo de gallina calidad segunda deben ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura, que permitan la ventilación del producto y colocarlos verticalmente, y en caso de ser reutilizables (solo de material plástico), deben ser lavados y desinfectados antes de su uso con grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011.219.2015.

Estos envases deberán ser bandejas de cartón de primer uso de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que:

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

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

- Peso neto: Paquetes por 12 kg
- Materia: Bandejas de Cartón

7

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

VIDA UTIL

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

PRODUCTO: POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO

CARACTERÍSTICAS

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

Después del proceso de faenado, no deberá haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de 0 °C a 4 °C en la misma, según lo establecido en el numeral 6.5 de la NTP 201.054:2009.

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

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.

48
 49

ENVASE Y/O EMBALAJE

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

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

Esta presentación debe ser en bolsas de polietileno de 5 kg .

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

ROTULADO

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

VIDA UTIL

De 1 a 2 días a temperatura de 4°C o menor.

PRODUCTO: FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL

CARACTERÍSTICAS

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.

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

Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición. El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El filete de atún en aceite vegetal debe estar preparado con pescado sano, de una calidad apta para venderse fresco para el consumo humano; el medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados deben ser de calidad alimentaria y se deben ajustar a todas las norma del

Codex
 numerales 3.1
 STAN

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	<p>Uno conserva de filete de atún en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica y los defectos que presenta deben encontrarse dentro de los siguientes límites:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El número total de unidades defectuosas, no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de la plan de muestreo apropiado con un NCA de 0.5. • El número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación (filete) y a la denominación del código no es mayor que el número de aceptación (c) de la plan de muestreo apropiado con un NCA de 0.5. • El peso neto real o el peso escurrido medio, según corresponda, de todos los sacados de muestra, ensayados, no es inferior al peso declarado siempre que ninguno de los envases tomados por separado presente un defecto crítico. 	NTP-CODEX STAN 70:2011 NORMA PARA EL ATUN Y BONTON EN CONSERVA, en aceite

aplicables, según los y 3.2 de la NTP-CODEX 70:2019.

6

UNIDAD DESCRIPCION	CONSERVACIONES	REFERENCIA
Envase	Una unidad de envase de aluminio, metálico, rígido, sellado hermético con un peso neto de 170 g. (170 g) y un diámetro de 65 mm. El envase debe cumplir con los requisitos de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.	
Etiquetas	Debe haber una etiqueta impresa en el envase de aluminio, metálico, rígido, sellado hermético con un peso neto de 170 g. (170 g) y un diámetro de 65 mm. La etiqueta debe contener la siguiente información: Nombre del producto, peso neto, fecha de producción, lote, nombre del fabricante, dirección del fabricante, país de origen, fecha de vencimiento, instrucciones de uso y conservación, y cualquier otra información requerida por la legislación aplicable.	
Clasificación	Una unidad de envase de aluminio, metálico, rígido, sellado hermético con un peso neto de 170 g. (170 g) y un diámetro de 65 mm. El envase debe cumplir con los requisitos de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.	
Tamaño	Una unidad de envase de aluminio, metálico, rígido, sellado hermético con un peso neto de 170 g. (170 g) y un diámetro de 65 mm. El envase debe cumplir con los requisitos de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.	
Material	Una unidad de envase de aluminio, metálico, rígido, sellado hermético con un peso neto de 170 g. (170 g) y un diámetro de 65 mm. El envase debe cumplir con los requisitos de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.	
Requisitos	Una unidad de envase de aluminio, metálico, rígido, sellado hermético con un peso neto de 170 g. (170 g) y un diámetro de 65 mm. El envase debe cumplir con los requisitos de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.	



ENVASE Y/O EMBALAJE

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

Envases de hojalata o chapa cromada (TFS) con barniz grado alimentario redondos que vienen en caja de cartón corrugado:

Envase	Peso Neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	Nº de envases por caja
½ lb Tuna tapa abre fácil (170 g)	Mínimo 170 g	Mínimo 119	48

Tipo de Lata : Latas con peso neto de 1/2 lb Tuna
Compuesto hermetizante : 50 – 60 mg.

- Sellado hermético: a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementará el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es obligatoria.
- Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.
- Las medidas de cierre deberán estar de acuerdo a los parámetros normales de producción.
- No se aceptaran producciones (lotes) cuyo defecto sea desprendimiento de barniz interno.
- Las cajas deberán ser tal que garanticen un almacenamiento y transporte.
- En cada uno de los lados exteriores de la caja de cartón, deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción.
- No se aceptaran cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

05

EMPACADO

Latas de 1/2 lb. tuna en cajas de cartón corrugado de 48 latas cada una.

Importante:

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

Tipo de envase	Presión de vacío(*)	
	Altura ≤ 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura ≤ 28°C)	Altura > 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura > 28°C)
Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2 mm Hg)	Incrementar al menos 0,5 pulgadas de Hg (12,7 mm de Hg)
Envase no redondo	Mínimo 1,6 pulgadas de Hg (40 mm Hg)	Incrementar al menos 0,5 pulgadas de Hg (12,7 mm de Hg)

Hg = Mercurio

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

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

ROTULADO

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

Adicionalmente:

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

PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –PCA

- Para los productos del PANTBC deberá llevar impreso el siguiente texto:

PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –PANTBC



VIDA UTIL

Mínimo 20 meses contados a partir de la recepción del producto.

7.2 DOCUMENTACION

De habilitación:

**ARROZ PILADO SUPERIOR - ACEITE VEGETAL COMESTIBLE - AZUCAR RUBIA DOMESTICA
- PAPA SECA**

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad

Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA.

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

**FRIJOL CANARIO-FRIJOL PANAMITO-FRIJOL CASTILLA-LENTEJA-ARVEJA PARTIDA –
MAIZ MOTE - QUINUA**

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

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



HUEVO DE GALLINA

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

El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.

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

POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. **Nota:** Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.

O,

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.

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

FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL

- Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
- En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.
- Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.

La siguiente documentación se solicitará durante la ejecución contractual:

FRIJOL CANARIO - FRIJOL PANAMITO-FRIJOL CASTILLA – LENTEJA – ARVEJA PARTIDA – MAIZ MOTE - POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO - HUEVO DE GALLINA

- Copia de un Certificado de Inspección que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de 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).
- En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.
- Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación y desratización) en correspondencia a los anexos del D.S. 022-2001-SA, realizada a la planta procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora. Si los almacenes de la planta procesadora se encuentran localizados en la misma planta bastara con la presentación de un solo certificado, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM.

Nota:

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

ARROZ PILADO SUPERIOR - ACEITE VEGETAL COMESTIBLE - AZUCAR RUBIA DOMESTICA – PAPA SECA

- Copia de Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Accreditation Forum (IAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).



- En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.)

Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación y desratización) en correspondencia a los anexos del D.S. 022-2001-SA, realizada a la planta procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora. Si los almacenes de la planta procesadora se encuentran localizados en la misma planta bastara con la presentación de un solo certificado, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM.

Nota:

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

FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL

- Copia de un Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Accreditation Forum (IAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
- En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

- 45
45
- Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación y desratización) en correspondencia a los anexos del D.S. 022-2001-SA, realizada a la planta procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora. Si los almacenes de la planta procesadora se encuentran localizados en la misma planta bastara con la presentación de un solo certificado, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM.

Nota:

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

7.3 TRANSPORTE

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

F FRIJOL CANARIO - FRIJOL PANAMITO-FRIJOL CASTILLA - LENTEJA - ARVEJA PARTIDA - MAIZ MOTE - POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO - HUEVO DE GALLINA

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

Alimentos agropecuarios primarios refrigerados o congelados

- Los vehículos que transportan alimentos agropecuarios primarios que requieran refrigeración o congelación deben estar equipados con dispositivos externos apropiados para el control de la temperatura interior, los cuales deben encontrarse en un lugar fácilmente visible, de acuerdo con lo establecido en el numeral 3.7 de la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA. En el transporte de alimentos agropecuarios primarios congelados, y asimismo cuando ello resulte preciso para refrigerados, la temperatura, en el momento de la carga, debe ser la correspondiente a las especificaciones para la mercancía, de acuerdo con lo establecido en el numeral 6.1 de la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA. Los vehículos destinados al transporte de carne de vacuno refrigerada deberán estar provistos de sistemas de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C; y en el caso del transporte de carne de vacuno congelada, los vehículos deberán contar con un sistema de refrigeración adecuado que permita mantener temperaturas de congelación (-18 °C o más baja) en el producto, de acuerdo a lo señalado en el numeral 12 de la NTP 201.055.2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición. Para carcasas y menudencia de pollo, adicionalmente se debe cumplir con lo indicado en artículo 60 del Reglamento.

ARROZ PILADO SUPERIOR - ACEITE VEGETAL COMESTIBLE - AZUCAR RUBIA DOMESTICA - PAPA SECA

- Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II 'Del Transporte' del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL

- Los productos pesqueros enlatados deben transportarse de acuerdo con lo señalado en el artículo 37 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias..

7.4 ALMACENAMIENTO

FRIJOL CANARIO - FRIJOL PANAMITO-FRIJOL CASTILLA – LENTEJA – ARVEJA PARTIDA – MAIZ MOTE - POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO - HUEVO DE GALLINA

- El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene

ARROZ PILADO SUPERIOR - ACEITE VEGETAL COMESTIBLE - AZUCAR RUBIA DOMESTICA – PAPA SECA

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

FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL

- Los productos pesqueros enlatados deben almacenarse de acuerdo a lo señalado en los artículos 36 y 37 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

CANTIDADES REQUERIDAS PARA LA ADQUISICIÓN

Las cantidades requeridas para tres meses de abastecimiento son las siguientes:

ALIMENTOS	UNIDADES	CONTRATACION DIRECTA		
		PCA	PANTBC	Total
Arroz Pilado Superior Grado 2	Kg	123,150	11,985	135,135
Frijol Panamito Calidad 2 Superior	Kg	5,300	0	5,300
Frijol Castilla Calidad 2 Superior	Kg	5,300		5,300
Arveja Partida Calidad 2 Superior	Kg		1,450	1,450
Frijol Canario Calidad 2 Superior	Kg	5,300	1,450	6,750
Lentejas Calidad 2 Superior (Tamaño 2)	Kg	0	1,095	1,095
Aceite Vegetal Comestible	Litros	9,027	3,196	12,223
Pollo sin Menudencia Refrigerado	Kg	5,390		5,390
Filete de Atun en Aceite Vegetal	Latas x 170g	31,941	11,985	43,926
Huevo de Gallina Calidad segunda	Kg	5,640		5,640
Quinoa Grado 2	Kg		1,598	1,598
Azucar Rubia	Kg		3,995	3,995
Papa Seca	Kg		3,196	3,196

maíz Mote	Kg	3,995	3,995
Leche Evaporada Entera	Lata de min. 395g	12,855	12,855

OTRAS OBLIGACIONES

- a) El producto que se entregara debe reunir las mismas características físicas y organolépticas propias de la variedad del producto ofertado.
- b) Los productos deberán presentar un tiempo de conservación para su consumo a partir del momento de la entrega, según lo especificado en el numeral 7. Descripción del objeto.
- c) Es de mencionar que los establecimientos de los postores donde produzcan, comercialicen o almacenen los productos ofertados debe contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables.
- d) La Municipalidad de Independencia se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en las especificaciones técnicas del presente documento, las mismas que serán especificadas en un Acta que establezca la no conformidad de la entrega, la cual llevará adjunta el Boletín de Rechazo emitido por el especialista de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios

Si algunos alimentos son observados, en el momento de la recepción, se levantará el acta correspondiente y se precisará que deben ser cambiados en un plazo no menor a 2 días hábiles y no mayor a 5 días hábiles de efectuada la observación y de no cumplir el plazo otorgado para el cambio se procederá a aplicar las penalidades correspondientes.

- e) Cuando se presente alguna observación sobre la calidad de los productos, se podrá solicitar un análisis bromatológico, fisicoquímico y/o microbiológico a una entidad o profesional especializado requiriendo el certificado respectivo o algún otro tipo de prueba, a cuenta de la Municipalidad de Independencia.

La conformidad no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por defectos o vicios ocultos, evidenciados después de la entrega/recepción, conforme al Código Civil y Código de Comercio, siendo factible de evaluaciones fitosanitarios y/o análisis bromatológico.

8. ACTIVIDADES:

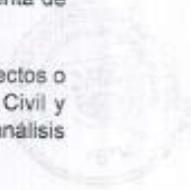
En el lugar de entrega detallado en el numeral 11, el proveedor deberá presentar el Certificado de calidad correspondiente al lote del producto entregado (el certificado deberá estar vigente a la fecha de presentación), para la verificación y emisión del informe técnico de verificación (Boletín de ingreso) realizado por el especialista responsable del Programa de Complementación Alimentaria PCA.

El Control de Calidad será realizado por el especialista responsable de la Subgerencia de Programas Alimentarios, el mismo que deberá cumplir con las especificaciones técnicas de los requerimientos técnicos del presente documento. El proveedor o representante podrá estar presente en el instante de la prueba de control de calidad.

9. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DEL POSTOR:

El proveedor deberá contar con todos los documentos especificados en el numeral 7. Descripción del Objeto. Toda la documentación solicitada se deberá mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la Municipalidad.

10. PLAZO DE ENTREGA:



La entrega y recepción de los productos se realizará en base al cronograma de entrega, previa coordinación con el área usuaria y la Sub Gerencia de Logística.

Los cronogramas de entrega por programa son los siguientes:

ALIMENTOS PCA	UNIDADES	CONTRATACION DIRECTA			
		2 DFC	9-10/02/23	7-8/03/23	Total
Arroz Pilado Superior Grado 2	Saco x 50 kg	821	821	821	2,463
Frijol Panamito Calidad 2 Superior	Saco x 20 kg	265	0	0	265
Frijol Castilla Calidad 2 Superior	Saco x 20 kg	0	265	0	265
Frijol Canario Calidad 2 Superior	Saco x 20 kg	0	0	265	265
Aceite Vegetal Comestible	Litros	3,009	3,009	3,009	9,027
Pollo sin Menudencia Refrigerado	Paquete x 5 kg	0	0	1,078	1,078
Filete de Atun en Aceite Vegetal	Latas x 170g	0	31,941	0	31,941
Huevo de Gallina Calidad segunda	Paquete x 12 kg	470	0	0	470

* 2 DFC = Dentro de los 2 días posteriores a la firma del contrato.

ALIMENTOS PANTBC	UNIDADES	CONTRATACION DIRECTA			
		6 DFC	20-21/02/23	13-14/03/23	Total
Canasta de Alimentos	Unidades	219	290	290	799
Aceite Vegetal	botellas x 1 litro	876	1,160	1,160	3,196
maíz Mote	Bolsa x 5 kg	219	290	290	799
Leche Evaporada Entera	Lata de min. 395g	3,575	4,640	4,640	12,855

* 6 DFC = Dentro de los 6 días posteriores a la firma del contrato.



Para el PANTBC las cantidades a entregar son referenciales pudiendo ser objetos de variación, debiéndose cuadrar con la última entrega la totalidad de productos contratados, siendo que para ello la subgerencia de Programas Alimentarios coordinara con la subgerencia de logística y con el proveedor las cantidades finales a ser requeridas y entregadas por cada entrega.

Canastas de Alimentos: En sobre empaque de sacos de polipropileno formando una canasta de alimentos la que debe contener en su interior: 15 kg de Arroz Pilado Superior, 5 kg de Menestra, 5 kg de Azúcar Rubia, 4 kg de Papa seca, 2 kg de Quinua y 15 latas de Conserva de Filete de Caballa; así mismo en el saco debe indicarse el nombre y el escudo de la municipalidad, "Prohibido su Venta," y "Programa de Complementación Alimentaria – PANTBC.

11. LUGAR DE ENTREGA:

La entrega de los alimentos para el PCA será en los centros de atención siguientes:

CENTRO DE ATENCION	DIRECCION
CDA 1: UNIFICADA	Cruce calle los Nardos cuadra 1 y Calle Primavera cuadra 1
CDA 2: ERMITAÑO	Cruce Av. Los Jazmines y Calle las Castañas
CDA 3: INDEPENDENCIA	Cruce Av. 1ro de Mayo y 17 de Noviembre (Ex Cine Perú)

418
 193

CDA 4: TAHUANTINSUYO	Parque Canchis Jr. Tinta cuadra 2
CDA 5: TUPAC AMARU	Parroquia San Pedro y San Pablo Calle 34

La entrega de los alimentos para el PANTBC será en los centros de atención siguientes:

N°	CENTRO DE ATENCION	DIRECCION
1	C.S. TAHUANTISUYO BAJO	AV. CHINCHAYSUYO CDRA 4 S/N INDEPENDENCIA (CRUCE AV. TUPAC AMARU CON AV. CHINCHAYSUYO) INGRESO PARADERO ESTABLO EN AV. TUPAC AMARU
2	C.S. TAHUANTISUYO ALTO	JR. HERMANOS AYAR CUADRA 2 S/N IV ZONA DE TAHUANTINSUYO, INDEPENDENCIA – INGRESO PARADERO ESTABLO EN AV. TUPAC AMARU
3	C.S. TUPAC AMARU	JR. CAJAMARCA CUADRA 2 S/N URB. PAYET INDEPENDENCIA (CRUCE DE JR. CAJABAMBA CON AV. PAYET/ALT I.E. CONDORCANQUI) – INGRESO PARADERO ESTABLO EN AV. TUPAC AMARU
4	MUNICIPALIDAD DE INDEPENDENCIA	AV. TUPAC AMARU S/N KM 4.5 INDEPENDENCIA (ALMACEN DE ALIMENTOS DEL MUNICIPIO DE INDEPENDENCIA)
5	C.S. ERMITAÑO ALTO	JR. LOS JAZMINES CUADRA 5 URB. ERMITAÑO ALTO INDEPENDENCIA (ALT. PARADERO 8 DE ERMITAÑO ALTO) – INGRESO ALT. PARADERO PUENTE EL CRUCE EN AV. TUPAC AMARU
6	C.S. ERMITAÑO BAJO	AV. LOS PINOS S/N
7	P.S. JOSE OLAYA	AV. 4 DE NOVIEMBRE CDRA 3 S/N PUEBLO JOVEN JOSE OLAYA – PAYET ALTO, INDEPENDENCIA (ALT. PARROQUIA SAN COLUMBANO)
8	P.S. M. DE LA FRATERNIDAD	AV. LOS HEROES CDRA 1 S/N – AA.HH. A. HERRERA, INDEPENDENCIA (ESPALDA METRO UNI) INGRESO POR EL METRO UNI
9	P.S. EL CARMEN	AV. 23 DE DICIEMBRE MZ.A LOTE 10
10	P.S. QUECHUAS	JR. LOS QUECHUAS 277
11	P.S. LAS AAMERICAS	JR. COLLASUYO 253

(*) Los horarios y días de reparto al PANTBC en los puntos de acopio, serán coordinadas previamente con el área usuaria.

Previo a la entrega se deberá pasar control de calidad de los alimentos a ser realizado en el almacén de la MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INDEPENDENCIA cito en Av Tupac Amaru km 4.5 Independencia, debiendo cumplir con lo especificado en el numeral 7. Descripción del objeto; previa conformidad de recepción de los alimentos por parte del Supervisor de Control de Calidad. Luego de verificada la conformidad de la calidad se procederá a la entrega en los centros de atención.

12. GARANTIAS:

7

Se solicitará para a la presente adquisición una garantía comercial de 06 meses para los insumos entregados por defectos de fabricación y/o calidad y/o inocuidad, contados a partir de la fecha en que se otorga la conformidad de recepción de bienes.

13. VICIOS OCULTOS:

Las responsabilidades del contratista para el caso de la presente adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) será el tiempo de vida del producto.

14. OTRAS PENALIDADES:

Otras Penalidades:

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

15. CONFORMIDAD:

Para la presente adquisición la Sub Gerencia de Programas Alimentarios otorgará la conformidad de recepción, contando previamente con el informe técnico de verificación (Boletín de ingreso) emitido por el especialista responsable del Programa de Complementación Alimentaria.

16. FORMA DE PAGO:

De acuerdo con el artículo 171° del Reglamento, para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Recepción y conformidad de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios
- Factura y Guías debidamente selladas y firmadas.
- Copia de los Certificados de Calidad (los cuales deberán guardar total correspondencia con el Numeral 7. Descripción del Objeto, certificaciones entre otros certificados solicitados en el presente documento).

**CAPÍTULO IV
REQUISITOS DE HABILITACIÓN²**

ARROZ PILADO SUPERIOR GRADO 2, PAPA SECA, LECHE EVAPORADA ENTERA, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, AZUCAR RUBIA.

Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 SUPERIOR, FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 SUPERIOR, ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR, FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR, LENTEJAS CALIDAD 2 SUPERIOR (TAMAÑO 2), HUEVO DE GALLINA CALIDAD SEGUNDA, QUINUA GRADO 2, MAIZ MOTE

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

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

POLLO SIN MENUENCIA REFRIGERADO

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

² Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA. O, Copia simple de la Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria. Nota: La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL

Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040- 2001-PE, y sus modificatorias. En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias. Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012- 2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

Dependiendo del objeto del contrato, de resultar indispensable, puede incluirse cláusulas adicionales o la adecuación de las propuestas en el presente documento, las que en ningún caso pueden contemplar disposiciones contrarias a la normativa vigente ni a lo señalado en este capítulo.

Conste por el presente documento, la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el [CONSIGNAR EL ÓRGANO A CARGO DEL PROCEDIMIENTO, ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN] adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo del bien, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO³

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA O PAGOS PERIÓDICOS, SEGÚN CORRESPONDA], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

³ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por el concepto, monto y vigencia siguiente:

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en el caso de contratos periódicos de suministro de bienes, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, debe consignarse lo siguiente:

- *“De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.”*

De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/. 200,000.00). Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto en el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante para la Entidad

Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se deberán incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

“LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos

mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista.”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: 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 los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, 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 = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;

F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, conforme el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

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.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes podrá resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA declara y 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 de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁴

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

Cualquiera de las partes podrá elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [.....]

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO]

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

De acuerdo con las bases, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales⁵.

⁴ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

⁵ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES.
CONTRATACION DIRECTA N° 001 – 2023 – OEC/MDI.

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social:				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ⁶		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra⁷

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

⁶ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

⁷ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001 – 2023 – OEC/MDI.

Presente.-

El que se suscribe, [.....], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ⁸		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ⁹		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁰		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

⁸ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

⁹ Ibidem.

¹⁰ Ibidem.

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹¹

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del representante
común del consorcio**

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

¹¹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA (ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)

Señores
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001 – 2023 – OEC/MDI.

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento:

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

Importante

En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001 – 2023 – OEC/MDI.

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el Capítulo III de la sección específica de las bases.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

ANEXO N° 4

PRECIO DE LA OFERTA (EN CASO DE REDUCCIÓN DE LA OFERTA SEGÚN ART. 68 DEL REGLAMENTO)

Señores
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001 – 2023 – OEC/MDI.

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, luego de su solicitud de reducción de la oferta, declaro que mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo de la prestación a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

Importante

El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

“Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTOS MATERIA DE LA EXONERACIÓN]”.

Importante para la Entidad

*En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
“El postor puede presentar la reducción del precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente”.*

Incluir o eliminar, según corresponda.