

**ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE ARROZ PILADO
CORRIENTE, FRIJOL CANARIO, FRIJOL CASTILLA, FRIJOL PANAMITO, FRIJOL
CABALLERO, AVEJEJA PARTIDA, PALLAR BEBE, LENTEJA, GARBANZO, ACEITE
VEGETAL, AZUCAR RUBIA, QUINUA Y ANCHOVETA ENTERA CALIDAD A EN ACEITE
VEGETAL, FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL, FILETE DE ATUN EN ACEITE
VEGETAL, MAIZ CANCHERO HUANCAMELICANO, MAIZ CHULLPE Y PAPA SECA
PARA EL PANTBC LOS AÑOS 2023**

INDICE

- I. INTRODUCCIÓN
 - II. ANTECEDENTES
 - III. OBJETIVOS
 - IV. JUSTIFICACIÓN DE LA ADQUISICIÓN
 - V. ELECCION DE LA CANASTA ALIMENTICIA
 - VI. CARACTERISTICAS TECNICAS DE LOS BIENES A ADQUIRIR
RACION REFERENCIAL - APORTE
FICHAS TECNICAS
ESPECIFICACIONES TECNICAS
REQUISITOS DE HABILITACION
 - VII. CANTIDAD DE LA CANASTA DE ALIMENTOS A ADQUIRIR
CONTENIDO DE LA CANASTA
ESPECIFICACIONES TECNICAS Y CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS A
ADQUIRIR
 - VIII. CONDICIONES DE LOS BIENES A ADQUIRIR
FORMA DE ENTREGA
CANTIDAD A ENTREGAR
PLAZO DE ENTREGA
LUGAR DE ENTREGA
METODO DE MUESTREO, ENSAYOS O PRUEBAS PARA LA CONFORMIDAD
DE BIENES
 - IX. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACION
ADELANTO
CONFORMIDAD DEL BIEN
RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS
FORMA DE PAGO
REAJUSTE DE LOS PAGOS
PENALIDADES
DISPOSICIONES FINALES
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES
- ANEXO N° 1
ANEXO N° 2
ANEXO N°3



I. INTRODUCCIÓN

El Programa de Complementación Alimentaria para la persona afectada con Tuberculosis – PCA-PANTBC, contribuye a mejorar el estado nutricional de grupos vulnerables de la población con alto riesgo nutricional como son las personas afectadas por Tuberculosis y sus contactos, a través de actividades alimentario – nutricionales mediante el aporte de un complemento alimentario, actividades educativas y evaluación nutricional dirigidas a contribuir con su recuperación integral.

El Distrito de Los Olivos actualmente según el MINSA tiene una incidencia de pacientes a atender en el presente año de 257 pacientes de Tuberculosis y a 4 contactos por paciente haciendo un total de 1,285 beneficiarios del Programa de atención al paciente con Tuberculosis para el presente año.

La Municipalidad es responsable de la ejecución del PANTBC y según la nueva legislación y en coordinación con el Comité de Gestión Local y la Red de Salud del sector es la responsable de la entrega directa de las canastas de alimentos a los pacientes según el caso de TBC.

II. ANTECEDENTES

En el marco de la Ley N° 25307 “Ley que crea el Programa de apoyo a la labor alimentaria de las Organizaciones de Base” y la resolución de Secretaría de Descentralización N° 159-2011-PCM/SD “Declaran concluido el proceso de efectivización de la transferencia del Programa de Complementación Alimentaria – PCA a los gobiernos locales Distritales de Puente piedra, Ancón, Santa Rosa, Los Olivos y Villa María del Triunfo, aprueban la transferencia de partidas en el presupuesto del sector público para el ejercicio fiscal 2011, y autorizar al MIDIS a brindar apoyo para la atención del PCA, con fecha de 30 de Noviembre del 2010.

Con resolución Ministerial N° 240-2012-MIDIS se aprueba el Convenio de Gestión a ser firmado por el MIDIS y la Municipalidad de Los Olivos el cual contiene los objetivos, términos, condiciones de dicho Programa y las responsabilidades de cada Institución, y aprobado mediante Acuerdo de consejo para su efectivización el cual da inicio a la administración Municipal de dicho programa, cada año es renovado dicho convenio como sustento para la transferencia del presupuesto asignado para la compra de los alimentos y gastos operativos para cada año por parte del Ministerio de Economía y Finanzas. Así mismo en la firma del Convenio de Gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social -MIDIS y la Municipalidad Distrital de Los Olivos para la gestión descentralizada del PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PANTBC transferido por el MIDIS, en su Clausula quinta numeral 5.2 establece que LA MUNICIPALIDAD se compromete a administrar el PCA-PANTBC en el ámbito de su competencia, de conformidad con las normas y procedimientos vigentes, priorizando la atención a la población en pobreza extrema, en riesgo y en situación de vulnerabilidad.

El 17 de Febrero del 2017 se aprueba la Resolución Ministerial N°025-2017-MIDIS que a su vez aprueba la Directiva N° 001-2017-MIIDIS del “FUNCIONAMIENTO DE LA MODALIDAD DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PARA LA PERSONA EFECTADA POR TUBERCULOSIS – PANTBC DEL PROGRAMA DE COMPLETACION ALIMENTARIA” que establece la nueva ración alimentaria que estará compuesta por seis grupos de alimentos que son **tres Cereales, una Menestra, una Grasa, un derivado de tubérculo, un azúcar y dos producto de origen animal.**

Los representantes de las Organizaciones Sociales de Base, mediante sus representantes ante el Comité de Gestión Local (CGL) del Programa de Complementación Alimentaria, en la modalidad del PANTBC, reconocido por la Municipalidad Distrital de Los Olivos con Resolución de Alcaldía N° 256-2022-A-MDLO, son las responsables de la selección y Aprobación de los insumos alimenticios, de acuerdo a los criterios establecidos.



III. OBJETIVOS

- Contribuir a la recuperación integral de la persona afectada por Tuberculosis que recibe tratamiento del Estado a través de la estrategia sanitaria nacional de prevención y control de Tuberculosis (ESNPCT) y la protección de su familia, mediante actividades de educación alimentaria nutricional, evaluación nutricional y un complemento alimentario para la persona afectada por Tuberculosis y sus contactos.
- Adquirir alimentos mediante una compra, para la adquisición de Arroz pilado Corriente, Maíz canchero Huancavelicano, Maíz chullpe, Papa seca, Arveja partida, Frijol Castilla, Frijol Panamito, Frijol caballero, Frijol Canario, pallar bebe, Garbanzo, Lenteja, Azúcar rubia, Aceite vegetal, Quinua, Anchoveta entera en aceite vegetal, Filete de Atún en aceite vegetal y Filete de Caballa en aceite vegetal.

IV. JUSTIFICACIÓN DE LA ADQUISICIÓN

Atender a los **1,285** beneficiarios de la modalidad del PANTBC, que cuenta en la actualidad el distrito, y la entrega oportuna como lo establece la ley N° 225307 y la Resolución Ministerial N° 025-2017-MIDIS y el cumplimiento del Convenio de Gestión firmada entre el MIDIS y la Municipalidad de Los Olivos.

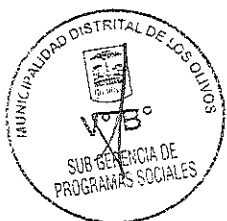
Siendo este un Programa social alimenticio transferido por el MIDIS a los Gobiernos Locales, entre ellas a la Municipalidad de Los Olivos, luego de haber justificado dicha transferencia ante la PCM Presidencia del Consejo de Ministros con los Mecanismos de Verificación, en el año 2011, y posteriormente la Firma del Acta de Transferencia y luego del Convenio de Gestión entre el MIDIS, aprobado por acuerdo de Consejo.

El inicio de la atención alimentaria a los Programas de Complementación Alimentaria para el año 2011, y cada año se realiza la transferencia del presupuesto asignado para la Municipalidad de Los Olivos para la compra y Adquisición de los alimentos para la atención de los pacientes con TBC del distrito.

Habiéndose aprobada la nueva formulación de la Ración Alimenticia para el Programa de atención al paciente con Tuberculosis (PANTBC) por dos años, se justifica una nueva compra de alimentos en el presente año en cumplimiento a la nueva ración aprobado mediante RESOLUCION MINISTERIAL N° 025-2017-MIDIS que aprueba a su vez la Directiva N° 001-2017-MIDIS que establece la NUEVA CANASTA ALIMENTARIA a partir del año 2017.

Así mismo desde el mes de Mayo la Municipalidad de Comas, estuvo atendiendo a los pacientes de PANTBC del Distrito de los Olivos del sector de EsSalud, por motivo del cierre de las 3 IPRESS de Los Olivos por la culminación del Convenio de cooperación entre ambos sectores, por lo que los pacientes de los 3 Establecimientos fueron derivados al Hospital Mariano Molina, el cual se encuentra ubicado en el Distrito de Comas, y el Sector EsSalud estuvo requiriendo para la entrega de sus canastas a la Municipalidad de Comas, y no teniendo el presupuesto asignado para la atención de dichos pacientes, es que hasta el mes de Julio dicha Municipalidad solamente ha podido atender a los pacientes de los Olivos como a sus pacientes hasta ese mes, y a partir del mes de Agosto ya no va a poder atenderlos, al no tener más stock, así mismo tampoco a sus pacientes del sector MINSA, por haber utilizado parte de su stock en la atención de nuestros beneficiarios.

Por lo tanto, al haberse generado un saldo de canastas no entregadas del sector de EsSalud de nuestros pacientes desde Mayo del año 2022 y en el presente año, se ha generado un sobre stock de canastas, y teniendo la Municipalidad de Comas un desabastecimiento para la atención de sus pacientes a raíz de la atención de nuestros pacientes, es que en coordinación con el MIDIS y la DIRIS Lima Norte y en cooperación con el Distrito de Comas, se va atender a los pacientes de dicho distrito por el tiempo de tres meses (Noviembre, Diciembre y Enero del 2024), los mismos que serán incluidos en



la planilla de pacientes hábiles para su atención por la DIRIS Lima Norte, la cual es la responsable de la remisión de los pacientes para su atención por esta Sub-Gerencia, según los acuerdos establecidos en el acta de reunión de PANTBC.

V. ELECCIÓN DE LA CANASTA ALIMENTICIA

La elección del producto precisada en el Reglamento de la Ley N° 25307 en el TÍTULO IV Artículo 24° Las OSB participan en la gestión y fiscalización de los programas de apoyo alimentario a cargo del Programa Nacional de Asistencia Alimentaria **PRONAA**, y en cumplimiento a la Resolución Ministerial N° 025-2017-MIDIS y a la Directiva N° 001-2017-MIDIS, y a través de una representante de cada una de ellas, en calidad de delegadas Ad Honorem, con voz y voto, en los órganos administrativos centrales y desconcentrados encargados de las siguientes funciones: a).....definición de la canasta integral de alimentos conforme a los criterios técnicos establecidos por el ente rector en materia nutricional correspondiente,.....

En cumplimiento a lo establecido respecto a la elección del producto, el Comité de Gestión Local Distrital de los PCA-PANTBC de Los Olivos mediante Acta de Elección se han elegido los Productos para el año 2023, la misma que quedo registrado en el Libro de Acta del Comité de Gestión Local Distrital del PCA-PANTBC, y en función de la Resolución Ministerial N° 025-2017-MIDIS que establece la nueva canasta de alimentos para el PANTBC y que son los siguientes productos:

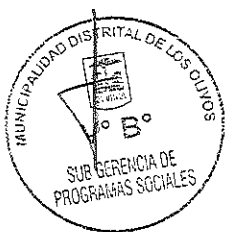
ARROZ PILADO CORRIENTE, FRIJOL CANARIO, FRIJOL CASTILLA, FRIJOL CABALLERO, FRIJOL PANAMITO, LENTEJA, GARBANZO, ARVEJA PARTIDA, PALLAR BEBE, AZUCAR RUBIA, ACEITE VEGETAL, QUINUA, PAPA SECA, MAIZ CANCHERO HUANCVELICANO, MAIZ CHULLPE, FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL, FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL Y ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL.

VI. CARACTERISTICAS TECNICAS DE LOS BIENES A ADQUIRIR

RACION REFERENCIAL – APOORTE

Comedores Populares y adultos en riesgo.

PRODUCTO ALIMENTICIO	GRUPO	RACION	APOORTE DIARIO	
		Kg./Mes	ENERGIA (Kcal)	PROTEIN A (Gr.)
Arroz pilado corriente	Cereal	15.00	1,739.50	39.00
Maíz canchero Huancavelicano		5.00	546.00	8.85
Maíz chullpi		2.00	279.80	10.20
Quinua		5.00	648.00	0.00
Azúcar rubia	Azúcar	3.60	1,125.00	0.00
Aceite Vegetal comestible	Grasa	2.55	152.00	22.55
Anchoveta entera en aceite vegetal	Producto Animal	5.00	601.00	39.55
Filete de caballa en aceite vegetal		4.00	412.90	10.25
Filete de Atún en aceite vegetal				
Frijol Castilla	Menestra			
Frijol Canario				
Frijol Panamito				
Frijol Caballero				
Arveja partida				
Pallar bebe				
Lenteja				
Garbanzo				
Papa seca	tubérculo			



La nueva ración alimenticia que abastece el Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente Ambulatorio de Tuberculosis y Familia (PANTBC) y sus cuatro contactos más, donde se considera la entrega de 48.30 kg./mes de alimentos la cual está conformada por una ración de adulto y programado para una atención de 30 días/mes, así mismo aporta una energía total de 5,787.19 Kcal. diaria y 143.3 gr. de proteínas diaria.

FICHAS TECNICAS

La determinación, elaboración y aprobación de las fichas técnicas de los alimentos a ser adjudicados están determinados y establecidos por el Órgano Supervisor de las Contrataciones del Estado OSCE para la modalidad del proceso de Licitación por Subasta Inversa y aprobado por la Directiva N° 001-2019-OSCE/CD "Bases estándar de subasta inversa electrónica para la contratación de bienes o suministro de bienes".

Los alimentos a adquirir se realizarán mediante subasta inversa según las fichas técnicas aprobadas por la OSCE, que a continuación se adjuntan.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

ARROZ PILADO CORRIENTE

1. Del Bien

El producto a adquirir será Arroz pilado elaborado corriente de clase largo (grano más de 7 mm), grano de la especie *Oryza sativa* L., según las especificaciones de su ficha técnicas. El tiempo de vida útil será de (06) seis meses, la misma que se deberá de considerar a partir de la fecha de ingreso al almacén.

2. Envase, embalaje y/o rotulado

Envasado:

El producto deberá ser envasado en Bolsas de polietileno de primer uso de 1.00 Kg., que permitan mantener sus características y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. No deberán transmitir al producto ningún olor ni sabor desagradable.

Embalaje

No corresponde

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del producto (Arroz Corriente).
- Forma en que se presenta.
- Peso neto en kilogramos del producto envasado.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- País donde se elaboró el producto
- Condiciones de conservación.

El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria según el indicado en el anexo N° 03 por la Municipalidad, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

3. Transporte y almacenamiento

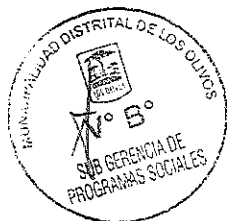
Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76 y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

Almacenamiento

Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en el título V, Capítulo I "Del almacenamiento" del Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones; y 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.

Para la verificación y muestro de los productos el postor entregara un adicional de 2 kilos por entrega.



4. Certificación obligatoria

- Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" 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.

MENESTRAS, MAIZ CANCHERO HUANCVELICANO, MAIZ CHULLPI, PAPA SECA, QUINUA Y AZUCAR RUBIA

1. Del Bien

- Garbanzo: Calidad 2 – Superior de calibre mediano
- Frijol Panamito: Calidad 2 – Superior
- Frijol Castilla: Calidad 2 – Superior
- Frijol Canario: Calidad 2 – Superior
- Frijol Caballero: Calidad 2 – Superior
- Pallar bebe: Calidad superior
- Arveja partida: Calidad 2 – Superior
- Lenteja: Calidad 2 – Superior de calibre (tamaño) 1
- Maíz Canchero Huancavelicano de categoría primera
- Maíz Chullpi de categoría primera
- Papa seca
- Azúcar rubia domestica
- Quinua: Grano grande – Grado 1

El tiempo de vida útil será de (06) seis meses, la misma que se deberá de considerar a partir de la fecha de ingreso al almacén.

2. Envase, embalaje y/o rotulado

Envasado

Bolsa de polietileno de primer uso que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y que eviten pérdidas del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte. Envase de Color Transparente, deberá de ser sellado termoeléctrico.

Embalaje

No corresponde

Rotulado

Los envases además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- El nombre del producto, indicado.
- El grado de calidad, indicado
- El contenido neto aproximado, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor



- El país de origen
- La identificación del lote
- El mes y año de envasado
- El mes y año de vencimiento

El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria según el diseño indicado en el anexo N°03 por la Municipalidad, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

3. Transporte y almacenamiento

Transporte

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-AGSENASA-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.

Almacenamiento

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.

Para la verificación y muestro de los productos el postor entregara un adicional de 2 kilos por entrega, debe estar refrendado por una declaración jurada como documento de presentación obligatoria.

4. Certificación obligatoria

- Un "Certificado o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" 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.



ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

1. Del Bien

Los Aceites vegetales comestibles pueden ser:

- a) Puro (aceite proveniente de una sola materia prima) o
- b) Mixto (constituido por la mezcla de aceites puros)

La Vida útil del producto será de (06) seis meses, la misma que se deberá de considerar a partir de la fecha de ingreso al almacén.

Además, deberá de cumplir las características del alimento según lo estipulado en la NTP

209.001:1983 (Revisada el 2012) ACEITES VEGETALES COMESTIBLES. Definiciones y requisitos generales.

2. Envase, embalaje y/o rotulado

Envasado

El aceite estará envasado en Botellas transparentes de 1.00 L. de Polietileno de Tereftalato (PET) Biodegradable, con tapa rosca de PE, de primer uso.

Embalaje

No corresponde

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del producto.
 - Forma en que se presenta.
 - Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Volumen en litros del producto envasado.
- Peso neto del producto envasado.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Código o clave del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- País donde se elaboró el producto.
- Condiciones de conservación.

El rótulo deberá estar consignado en todo el envase según el diseño indicado en el anexo N°03 por la Municipalidad y de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

3. Transporte y Almacenamiento

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

Almacenamiento

Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en el título V, Capítulo I "Del almacenamiento" del Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA, y sus modificaciones; y 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.

Para la verificación y muestro de los productos el postor entregara un adicional de 4 litros por entrega, debe estar refrendado por una declaración jurada como documento de presentación obligatoria.

4. Certificación Obligatoria

- Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" 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.

CONSERVAS DE ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL, FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL Y FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL

1. Del Bien

Los productos serán Anchoveta entera en aceite vegetal, Filete de Atún en aceite vegetal y Filete de Caballa en Aceite vegetal calidad extra.

La vida útil del producto será de (06) meses como mínimo, la misma que se deberá de considerar a partir de la fecha de ingreso al almacén. Asimismo, debe coincidir con el registro sanitario.

2. Envase, embalaje y/o rotulado

Envasado:

Los productos Anchoveta entera calidad A en Aceite vegetal, Filete de Atún en aceite vegetal y Filete de Caballa extra en Aceite vegetal deberá ser envasado cumpliendo con lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:1980 (Revisada el 2010). El envase deberá corresponder al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del producto, por ejemplo:

- Envases de hojalata redondos:

Tipo de envase	Peso neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)
½ lb. Tuna (170 g)	170	119

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)

Hg=Mercurio

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

Presentación

Lata de 0.170 Kg.

Rotulado:

Los envases deberán llevar rotulado/etiquetado, en forma destacada, lo indicado en la Norma Metrológica Peruana "NMP 001.1995 Productos Envasados. Rotulado", en el Art. 150° del Título XII "Del Etiquetado o Rotulado" de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas" (D.S. N° 040-2001-PE), así como el numeral 15 de la NTP 204.001:2011 (Revisado el 2016) y el número de Registro sanitario.



El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria según el diseño indicado en el anexo N° 03 por la Municipalidad, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

3. Almacenamiento y transporte

Almacenamiento

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.

Para la verificación y muestreo del producto, se deberá de entregar un adicional de 5 unidades en cada entrega.

Transporte:

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.

4. Certificación obligatoria:

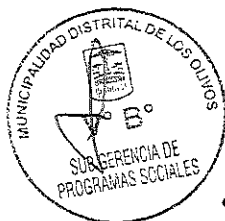
- Un "Certificado de Conformidad, Certificado de Inspección o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. 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.

REQUISITOS DE HABILITACION

Asimismo, deberá de presentar como requisito de habilitación los siguientes documentos:

PRODUCTO: ARROZ PILADO CORRIENTE

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

PRODUCTO: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la 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 aprobado por la Resolución Ministerial N°449-2006-MINSA y sus modificatorias.

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.

PRODUCTO: FRIJOL CABALLERO CALIDAD 2 - SUPERIOR

- 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.

PRODUCTO: FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2- SUPERIOR

- 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 D.S. 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.

PRODUCTO: FRIJOL CANARIO CALIDAD 2- SUPERIOR

- 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 D.S. 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.

PRODUCTO: FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2- SUPERIOR

- 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 D.S. 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.

PRODUCTO: PALLAR BEBE CALIDAD SUPERIOR

- 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 D.S. 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.

PRODUCTO: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2- SUPERIOR

- 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 D.S. 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.

PRODUCTO: LENTEJA CALIDAD 2- SUPERIOR CALIBRE (TAMAÑO) 1

- 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 D.S. 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.

PRODUCTO: GARBANZO CALIDAD 2- SUPERIOR DE CALIBRE GRANDE

- 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 D.S. 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.

PRODUCTO: ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A

Para producto nacional:

- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.

En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:

- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

Para productos importados:

- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.

PRODUCTO: FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA

Para producto nacional:



- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.

En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:

- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

Para productos importados:

- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.

PRODUCTO: FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL

Para producto nacional:

- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.

En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:

- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

Para productos importados:

- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.

PRODUCTO: AZUCAR RUBIA DOMESTICA

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

PRODUCTO: 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 por 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 aprobado 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.

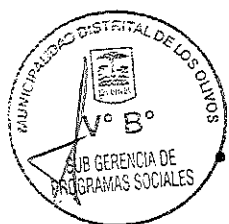
PRODUCTO: QUINUA GRANO GRANDE – GRADO 1

EN CASO SEA POR SECADO INDUSTRIAL

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

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 aprobado 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.

EN CASO SEA POR SECADO NATURAL

- 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 D.S. 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.

PRODUCTO: MAIZ CANCHA HUANCVELICANO CATEGORIA PRIMERA

- 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 D.S. 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.

PRODUCTO: MAIZ CHULLPI CATEGORIA PRIMERA

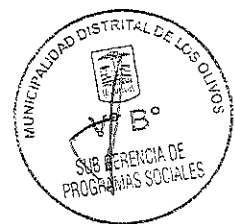
- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N°004-2011-AG, y sus modificatorias.

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.

VII. CANTIDAD DE ALIMENTOS DE LA CANASTA A ADQUIRIR.

De conformidad a la RESOLUCION MINISTERIAL N°025-2017-MIDIS que aprueba la nueva canasta de alimentos para el PANTBC, en cuanto a la cantidad de la nueva ración alimenticia para la atención del año 2023, se entregaran canastas alimenticias directamente a cada paciente de los 11 Establecimientos de Salud distribuidos en 8 puntos de entrega del distrito, según la cantidad correspondiente a cada paciente en una canasta compuesta por la cantidad a continuación indicada:



CONTENIDO DE LA CANASTA ALIMENTICIA

PRODUCTO ALIMENTICIO	RACION
Arroz pilado corriente	15.00 Kg.
Azúcar rubia	5.00 Kg.
Aceite Vegetal comestible	4.00 L
POA (Producto animal requerido)	15 Latas
Menestra (Variedad requerido)	5.00 Kg.
Maíz (Variedad requerido)	5.00 Kg.
Papa seca	4.00 Kg.
Quinoa	2.00 Kg.

ESPECIFICACIONES TECNICAS Y CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS A ADQUIRIR

A continuación, se detallan las cantidades total de los alimentos a adquirir según el presupuesto asignado:

PRODUCTO	CALIDAD	CANTIDAD	ENVASADO	PESO DE ENVASADO
ARROZ PILADO CORRIENTE	Grano largo	38,475.00 Kg.	Bolsa	1.00 Kg.
FRIJOL CASTILLA	Calidad 2 - superior	500.00 Kg.	Bolsa	1.00 Kg.
FRIJOL CANARIO	Calidad 2 - superior	1,150.00 Kg.	Bolsa	1.00 Kg.
FRIJOL PANAMITO	Calidad 2 - superior	2,700.00 Kg.	Bolsa	1.00 Kg.
FRIJOL CABALLERO	Calidad 2 - superior	1,150.00 Kg.	Bolsa	1.00 Kg.
GARBANZO	Calidad 2 – superior de calibre grande	775.00 Kg.	Bolsa	1.00 Kg.
LENTEJA	Calidad 2 – superior de calibre (Tamaño) 1	2,700.00 Kg	Bolsa	1.00 Kg.
ARVEJA PARTIDA	Calidad 2 - superior	1,150.00 Kg.	Bolsa	1.00 Kg.
PALLAR BEBE	Calidad superior	2,700.00 Kg.	Bolsa	1.00 Kg.
ACEITE VEGETAL	Aceite Vegetal comestible	10,260.00 Lts.	Botella	1.00 Lt.
AZUCAR RUBIA	Azúcar rubia domestica	12,450.00 Kg.	Bolsa	1.00 Kg.
ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL	Calidad A	10,425 Latas	Lata	0.170 Kg.
FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	Calidad extra	13,050 Latas	Lata	0.170 Kg.
FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	Filete de Atún	15,000 Latas	Lata	0.170 Kg.
MAIZ CANCHERO HUANCAVELICANO	Categoría primera	4,065.00 Kg.	Bolsa	1.00 Kg.
MAIZ CHULLPI	Categoría primera	5,000.00 Kg.	Bolsa	1.00 Kg.
PAPA SECA	Papa seca	10,280.00 Kg.	Bolsa	1.00 Kg.
QUINUA	Grano grande – Grado 1	5,130.00 Kg.	Bolsa	1.0 Kg.



VII. CONDICIONES DE LOS BIENES A ADQUIRIR

Forma de Entrega

ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL REENVASADO Y PRESENTACION DE LAS CANASTAS DE ALIMENTOS

El producto estará reenvasado en un saco conteniendo los 8 alimentos que conforman la canasta alimenticia, para su fácil manipulación y transporte por los beneficiarios del PANTBC, el cual es como sigue:

- Canasta Alimenticia: Arroz pilado corriente, Menestra, azúcar rubia, papa seca, Aceite vegetal, maíz, Quinoa y POA (Conserva de pescado en aceite vegetal).
- Los alimentos de la canasta alimenticia estarán reenvasados según el contenido y cantidad establecidas en sacos de Polipropileno transparente de tejido de primer uso, que permitan mantener sus características y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. No deberán transmitir a los productos ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.

La estructura de envase Polipropileno: Sacos Transparentes, tejido y cosido con hilo pabilo encadenado de 10 cm. anterior y posterior al tramo cosido del saco. Medidas del envase ancho 60 cm por largo de 100 cm.

- Rotulado del saco de la canasta: Letras Arial de color único en verde oliva, y logo de la Municipalidad de los Olivos e inscripción verde oliva (Según modelo Anexo N°4).

PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PANTBC

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLIVOS

DISTRIBUCION GRATUITA

PROHIBIDA SU VENTA

ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL REPARTO Y ENTREGA DE LAS CANASTAS DE ALIMENTOS

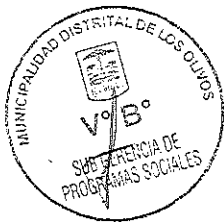
El reparto de las canastas alimenticias se realizará en cada uno de los puntos de entrega (Establecimientos de salud) indicados y la entrega se hará directamente a cada beneficiario del PANTBC, según el siguiente mecanismo:

1. El contratista deberá de transportar las canastas al almacén Central de la Municipalidad de Los Olivos con la documentación obligatoria para el control de calidad respectivo y su posterior conformidad.
2. El control de calidad de los alimentos y la verificación del cumplimiento de las características requeridas por la SGPS, será realizado por el supervisor de Control de calidad del Programa de Complementación Alimentaria - PANTBC, el cual será mediante un análisis Organoléptico y pesado de los alimentos y en concordancia a los certificados de calidad entregados en cada reparto, el representante del contratista podrá estar presente en el momento del Control. Si el producto es observado en dicho control, este se rechazará y se levantará el acta correspondiente, indicando que dicho alimento deberá de ser cambiado según el plazo establecido en el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado en su artículo 168.4, vencido el plazo se procederá al cumplimiento de la penalidad correspondiente.

Dada la conformidad se transportará las canastas a cada uno de los puntos de entrega (establecimientos de salud) para su distribución según el cronograma establecido.

La distribución de las canastas se realizará en el Distrito de los Olivos en 2 días y en el Distrito de Comas en 4 días por única vez en el presente año, como cooperación con dicho distrito por la atención de los pacientes del sector EsSalud de Los olivos.

3. En cada uno de los Establecimientos de salud se procederá a la entrega de las canastas a cada beneficiario por el personal de la empresa debidamente presentado con una mascarilla KN95 o dos mascarillas de tres pliegues para su protección y seguridad del personal encargado y vestimenta apropiada y que identifique al personal de la empresa proveedora, dicha entrega estará supervisado por un responsable de la SGPS.
4. Culminado la entrega de las canastas en cada punto de entrega, se procederá a terminar el reparto con el visto bueno del responsable del PCA en la SGPS, de haber todavía



canastas en los camiones producto del no recojo, estos se internarán en las oficinas de la SGPS, dándose así por culminado la entrega de la Leche evaporada.

5. Las canastas no recogidas se transportarán al almacén de la SGPS para su almacenaje como se indica en el punto 4, pero en caso que dicho almacén provisional no brinde las condiciones necesarias el área usuaria podrá realizar un acta de custodia a fin de que el proveedor resguarde los alimentos hasta que la SGPS lo requiera.

La entrega se realizará según el cronograma de entrega, a las 8:30 am. En el Almacén Central de la Municipalidad de Los Olivos, con una tolerancia de 30 min. Para el control de calidad y conformidad respectiva y su posterior salida e inicio de las entregas a cada Establecimiento de salud señalado en el Cronograma de entrega, según la cantidad de días establecido por cada una de las dos entregas.

Así mismo la distribución en los puntos de entrega se realizará en el horario a continuación detallado según el día de entrega en el cronograma a continuación indicado, y según la Municipalidad correspondiente:

CRONOGRAMA DE ENTREGA POR DIA DE REPARTO PARA CADA MES EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS

DIAS DE REPARTO	ESTABLECIMIENTO DE SALUD	HORARIO
DIA 1	CS. Sgrdo. Corazón de Jesús	9:30 a 10:20 am.
	CS. C. Cueto Fernandini	10:30 a 11:20 am.
	CSB. Los Olivos	11:30 a 12:10 pm.
	CS. Primavera	12:20 a 1:10 pm.
	SGPS	1:30 a 2:30 pm.
DIA 2	CS. Villa del Norte	9:30 a 10:20 am.
	CS. Laura Caller	10:30 a 11:10 pm.
	PS. San Martín de Porres	11:20 a 12:10 pm.
	P.S. Los Olivos de Pro	12:20 a 1:10 pm.

CRONOGRAMA DE ENTREGA POR DIA DE REPARTO PARA CADA MES EN EL DISTRITO DE COMAS

DIAS DE REPARTO	ESTABLECIMIENTO DE SALUD	HORARIO
DIA 1	CS. Gustavo Lanatta	9:00 a 10:00 am.
	CS. Collique 3ra zona	10:00 a 11:00 am.
	P.S. Milagros de Jesús	11:10 a 11:30 pm.
	C.S. Año nuevo	11:40 a 12:40 pm.
	P.S. Los Geranios	1:00 a 1:20 pm.
	P.S. San Carlos	1:30 a 1:50 pm.
DIA 2	C.S. Carmen Alto	9:00 a 9:40 am.
	C.S. Carmen Medio	9:50 a 10:20 am.
	P.S. Señor de Los Milagros	10:30 a 11:00 am.
	P.S. San Garará	11:20 a 11:50 am.
	CS. Laura Rodríguez	12:00 a 12:40 pm.



	C.S. Clorinda Málaga	1:00 a 1:15 pm.
DIA 3	IPRESS Retablo	9:00 a 9:50 am.
	P.S. Santa Luzmila II	10:00 a 10:40 am.
	IPRESS San Nicolas	10:50 a 11:40 am.
	Hospital Mariano Molina	11:50 a 1:30 pm.
DIA 4	C.S. Carlos Phillips	9:00 a 9:50 pm.
	C.S. Santa Luzmila I	10:05 a 10:40 am.
	P.S. Primavera	10:50 a 11:15 am.
	C.S. Húsares de Junín	11:30 a 12:00 pm.
	C.S. Comas	12:10 a 12:40 pm.
	P.S. Santiago Apóstol	12:50 a 1:20 pm.

Cantidad a entregar

La cantidad de alimento a entregar en cada fecha establecida en el anexo N°02 la cual está conformada de arroz, menestra, papa seca, maíz, quinua, azúcar, aceite vegetal y POA (Producto de origen animal) será determinada por la Sub-Gerencia de Programas Sociales.

Plazo de entrega

La entrega se realizará según el cronograma de entrega, a las 8:30 am. con una tolerancia de 30 min. para el control de calidad y conformidad respectiva y para posteriormente su salida e inicio de las entregas a los Establecimientos de salud.

Lugar de entrega

La entrega se realizará en el Almacén Central de la Municipalidad de los Olivos, ubicado en Av. Carlos Izaguirre N°813, urb. Mercurio, para el control de calidad y conformidad respectiva y su posterior salida a cada punto de entrega según el anexo N°01.

Método de Muestreo, ensayos o pruebas para la conformidad de los bienes

El método de muestreo, ensayo o pruebas a realizar para la comprobación de la calidad de los bienes a adquirirse, será en cumplimiento a lo indicado en el documento de información Complementaria en su parte II, de la certificación de calidad del bien, según la versión 22 aprobado por Perú Compras, correspondiente a cada alimento para dichos procedimientos.

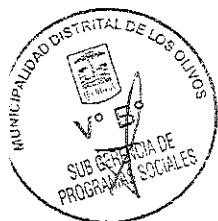
IX. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACION

Adelantos

No aplica para la presente adquisición

Conformidad del bien:

La conformidad será emitida por el responsable del área de la Sub Gerencia De Programas Sociales de la Municipalidad Distrital de Los Olivos, una vez recepcionados y verificado el bien, en un plazo máximo de 10 días de producida la recepción, conforme a



lo establecido en el Artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado (Ley 30225, modificado por el D.S. 344-2018-EF).

Responsabilidad por Vicios ocultos:

De acuerdo a lo establecido en el Artículo 40.2° de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y su Modificatoria, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo no menor de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

Forma de pago:

El pago se realizará después de la presentación de la Conformidad, dentro del plazo establecido en el Artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado (Ley 30225, modificado por el D.S. 168-2020-EF).

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

- Recepción del producto por parte del Almacén Central de la Municipalidad Distrital de Los Olivos y del área usuaria junto con la guía de remisión.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria, en este caso la Sub Gerencia de Programas sociales e informe de la Gerencia de Participación Vecinal, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago
- Certificados de Calidad

En caso de retraso en el pago por parte de la Entidad, salvo que se deba acaso fortuito o fuerza mayor, el contratista tendrá derecho al reconocimiento de los intereses legales correspondientes conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley y en el artículo 149 del Reglamento.

Reajuste de los pagos

No aplica para la presente adquisición

Penalidades

Si el proveedor incurre en retraso en la entrega de los alimentos para el inicio de las entregas (Según lo indicado en el plazo de entrega) a los establecimientos de salud objeto del contrato, la municipalidad de Los Olivos le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada hora de retraso, de acuerdo al siguiente cuadro:

ITEM	DESCRIPCION	VALOR
1	Una hora de retraso en la recepción para su control de calidad y posterior reparto	25% de la UIT
2	Dos horas de retraso en la recepción para su control de calidad y posterior reparto	50% de la UIT

Nota: La penalidad indicada es por un máximo de 2 horas de retraso, pasado dicho tiempo ya no se recepcionará el recurso y se considerará como un día de retraso del mismo y se aplicará la sanción a establecer en el contrato.

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.

Disposiciones finales:

Todos los demás aspectos no contemplados en las especificaciones técnicas formulados por la Sub-Gerencia de Programas Sociales (SGPS), se regirán según lo establecido en



la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, y demás disposiciones legales vigentes.

X. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Se concluye que ante el compromiso que se adquiere cada año según el Convenio a firmar entre el MIDIS y la Municipalidad para los años 2020 - 2023 y la nueva ración alimenticia según la Resolución Ministerial N°025-2017-MIDIS en la que se establecen los alimentos a adquirir y en la que la municipalidad y el presupuesto asignado para el programa para cada año, y comprometidos a cumplir la entrega de la nueva canasta alimentaria a los beneficiarios del PANTBC para el presente año, de conformidad a las normas legales que corresponda.

Los Olivos, Noviembre 2023



ANEXO N° 01

ESTABLECIMIENTOS DE SALUD DEL DISTRITO DE LOS OLIVOS

N°	ESTABLECIMIENTOS DE SALUD	DIRECCION
1	C.S.B. LOS OLIVOS	JR. SANTA CRUZ DE PACHACUTEC, 2DA CUADRA S/N. URB. PANAMERICANA NORTE
2	C.S. PRIMAVERA	MZ. F LTE. 11 URBANIZACION PRIMAVERA
3	C.S. SAGRADO CORAZON DE JESUS	PLAZA CIVICA S/N. PROYECTO INTEGRAL CUETO FERNANDINI, 3RA ETAPA
4	C.S. CARLOS CUETO FERNANDINI	AV. LAS PALMERAS CUADRA 45 S/N
5	C.S. VILLA DEL NORTE	MZ. V LTE 05, URB. VILLA DEL NORTE
6	C.S. LAURA CALLER	MZ. 10-A LTE. S/N, ZONA 5 AAHH LAURA CALLER
7	P.S. SAN MARTIN DE PORRES	MZ. 143-A S/N, AV. BETANCURT, AAHH SAN MARTIN DE PORRES
8	C.M.I. JUAN PABLO II	CALLE 28 S/N AAHH JUAN PABLO II
9	S.G. PROGRAMAS SOCIALES	JR. LA HIEDRA 785 URB. LAS PALMERAS

ESTABLECIMIENTOS DE SALUD DEL DISTRITO DE COMAS

N°	ESTABLECIMIENTOS DE SALUD	DIRECCION
1	CS. GUSTAVO LANATTA	JR. AREQUIPA S/N COLLIQUE 5TA ZONA
2	CS. COLLIQUE 3RA ZONA	JR. SANTA ROSA S/N COLLIQUE 3RA ZONA
3	P.S. MILAGROS DE JESÚS	JR. 24 DE ENERO S/N COLLIQUE 3RA ZONA
4	C.S. AÑO NUEVO	JR. BOLOGNESI S/N KM. 16.5 AV. TUPAC AMARU
5	P.S. LOS GERANIOS	CALLE MARIANO CONDORCANQUI S/N TUNGASUCA
6	P.S. SAN CARLOS	JR. SAN CARLOS S/N KM. 16.5 AV. TUPAC AMARU
7	C.S. CARMEN ALTO	JR. 3 DE OCTUBRE S/N FINAL BELAUNDE ESTE
8	C.S. CARMEN MEDIO	JR CAHUIDE S/N 8° CDRA. AV. BELAUNDE ESTE
9	P.S. SEÑOR DE LOS MILAGROS	AV. A. BELAUNDE 3° CDRA. KM 13 AV. TUPAC AMARU
10	P.S. SAN GARARÁ	JR. COMPLEJO COMUNAL S/N KM. 16 AV TUPAC AMARU
11	CS. LAURA RODRÍGUEZ	AV. UNIVERSITARIA S/N URB. EL PINAR
12	C.S. CLORINDA MÁLAGA	PSJE. ATAHUALPA S/N KM. 7.5 AV. TUPAC AMARU
13	IPRESS RETABLO	JOSE M. PAGADOR 137
14	P.S. SANTA LUZMILA II	AV. 22 DE AGOSTO S/N KM. 11 AV. TUPAC AMARU
15	IPRESS SAN NICOLAS	CALLE ANTONIO RAYMONDI 172 URB. RETABLO
16	HOSPITAL MARIANO MOLINA	AV. GUILLERMO LA FUENTE 525
17	C.S. CARLOS PHILLIPS	JR. BRASILIA MZ. 40 LTE. 33 EL PARRAL



18	C.S. SANTA LUZMILA I	AV SANTA LUZMILA S/N, COSTADO CORREO
19	P.S. PRIMAVERA	CALLE 3 PSJE. 3, ALT. PARQUE SINCHI ROCA
20	C.S. HÚSARES DE JUNÍN	JR. HUSARES DE JUNIN S/N BELAUNDE OESTE
21	C.S. COMAS	JR. PUNO CDRA. 4 KM 11.5, AV. TUPAC AMARU
22	P.S. SANTIAGO APOSTOL	JR. 2 DE MAYO CDRA. 7 ALT. KM. 11 AV TUPAC AMARU



ANEXO N° 02

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE CANASTAS DEL PANTBC 2023

Entrega	Fecha de entrega	POA
		Cantidad de Canastas a Entregar (Und.)
1	A partir del día siguiente de la firma del contrato (se programarán los días a entregarse)	La cantidad de canastas y las fechas exactas a entregar, será determinada por la SGPS

(*) Las entregas se realizarán en 6 días según el cronograma de reparto (2 días para Los Olivos y 4 para Comas).



ANEXO N° 3

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL
DE LOS OLIVOS**



PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA - PANTBC
FRIJOL PANAMITO
PESO NETO 1 Kg.

DATOS DE LA EMPRESA - PROVEEDOR
INFORMACION DEL ROTULADO DEL ALIMENTO SEGÚN
ESPECIFICACIONES TECNICAS

DISTRIBUCION GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA

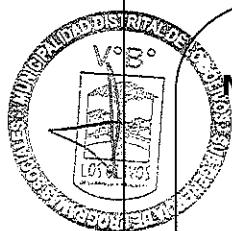
**MUNICIPALIDAD DISTRITAL
DE LOS OLIVOS**



PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA - PANTBC
PALLAR BEBE
PESO NETO 1 Kg.

DATOS DE LA EMPRESA - PROVEEDOR
INFORMACION DEL ROTULADO DEL ALIMENTO SEGÚN
ESPECIFICACIONES TECNICAS

DISTRIBUCION GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL
DE LOS OLIVOS**



PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA - PANTBC
QUINUA
PESO NETO 1 Kg.

DATOS DE LA EMPRESA - PROVEEDOR
INFORMACION DEL ROTULADO DEL ALIMENTO SEGÚN
ESPECIFICACIONES TECNICAS

DISTRIBUCION GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL
DE LOS OLIVOS**



**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA - PANTBC
ARROZ PILADO CORRIENTE
PESO NETO 1 Kg.**

**DATOS DE LA EMPRESA - PROVEEDOR
INFORMACION DEL ROTULADO DEL ALIMENTO SEGÚN
ESPECIFICACIONES TECNICAS**

**DISTRIBUCION GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA**

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL
DE LOS OLIVOS**



**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA - PANTBC
FRIJOL CASTILLA
PESO NETO 1 Kg.**

**DATOS DE LA EMPRESA - PROVEEDOR
INFORMACION DEL ROTULADO DEL ALIMENTO SEGÚN
ESPECIFICACIONES TECNICAS**

**DISTRIBUCION GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA**

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL
DE LOS OLIVOS**

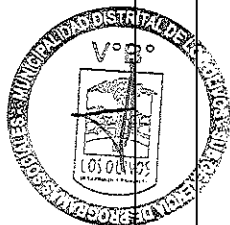


PESO NETO 1 Kg.

**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA - PANTBC
ARVEJA PARTIDA
PESO NETO 1 Kg.**

**DATOS DE LA EMPRESA - PROVEEDOR
INFORMACION DEL ROTULADO DEL ALIMENTO SEGÚN
ESPECIFICACIONES TECNICAS**

**DISTRIBUCION GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA**



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL
DE LOS OLIVOS**



PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA - PANTBC
PAPA SECA
PESO NETO 1 Kg.

DATOS DE LA EMPRESA - PROVEEDOR
INFORMACION DEL ROTULADO DEL ALIMENTO SEGÚN
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

**DISTRIBUCION GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA**

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL
DE LOS OLIVOS**



PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA - PANTBC
MAIZ CANCHERO HUANCAVELICANO
PESO NETO 1 Kg.

DATOS DE LA EMPRESA - PROVEEDOR
INFORMACION DEL ROTULADO DEL ALIMENTO SEGÚN
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

**DISTRIBUCION GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA**

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE
LOS OLIVOS**



PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA - PANTBC
**ACEITE VEGETAL
COMESTIBLE**
Contenido Neto 1 Lt.

**DISTRIBUCION GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA**

DATOS DE LA EMPRESA -
PROVEEDOR
INFORMACION DEL
ROTULADO DEL ALIMENTO
SEGÚN ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE
LOS OLIVOS**




PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA - PANTBC
**ACEITE VEGETAL
COMESTIBLE**
Contenido Neto 1 Lt.


**DISTRIBUCION GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA**

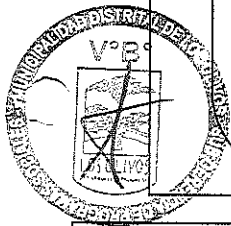
DATOS DE LA EMPRESA -
PROVEEDOR
INFORMACION DEL
ROTULADO DEL ALIMENTO
SEGÚN ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS





ANEXO N° 3

<p>MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLIVOS</p>  <p>PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PANTBC AZUCAR RUBIA PESO NETO 1 Kg.</p> <p>DATOS DE LA EMPRESA - PROVEEDOR INFORMACION DEL ROTULADO DEL ALIMENTO SEGÚN ESPECIFICACIONES TECNICAS</p> <p>DISTRIBUCION GRATUITA PROHIBIDA SU VENTA</p>	
--	--

<p>MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLIVOS</p>  <p>PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PANTBC GARBANZO PESO NETO 1 Kg.</p> <p>DATOS DE LA EMPRESA - PROVEEDOR INFORMACION DEL ROTULADO DEL ALIMENTO SEGÚN ESPECIFICACIONES TECNICAS</p> <p>DISTRIBUCION GRATUITA PROHIBIDA SU VENTA</p>	
--	--



<p>MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLIVOS</p>  <p>PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PANTBC FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL Contenido Neto 170 gr.</p> <p>DISTRIBUCION GRATUITA PROHIBIDA SU VENTA</p>	<p>DATOS DE LA EMPRESA - PROVEEDOR INFORMACION DEL ROTULADO DEL ALIMENTO SEGÚN ESPECIFICACIONES TECNICAS</p>	<p>MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLIVOS</p>  <p>PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PANTBC FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL Contenido Neto 170 gr.</p> <p>DISTRIBUCION GRATUITA PROHIBIDA SU VENTA</p>	<p>DATOS DE LA EMPRESA - PROVEEDOR INFORMACION DEL ROTULADO DEL ALIMENTO SEGÚN ESPECIFICACIONES TECNICAS</p>
--	--	---	--

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL
DE LOS OLIVOS**



PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA - PANTBC
FRIJOL CABALLERO
PESO NETO 1 Kg.

DATOS DE LA EMPRESA - PROVEEDOR
INFORMACION DEL ROTULADO DEL ALIMENTO SEGÚN
ESPECIFICACIONES TECNICAS

DISTRIBUCION GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL
DE LOS OLIVOS**



PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA - PANTBC
LENTEJA
PESO NETO 1 Kg.

DATOS DE LA EMPRESA - PROVEEDOR
INFORMACION DEL ROTULADO DEL ALIMENTO SEGÚN
ESPECIFICACIONES TECNICAS

DISTRIBUCION GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA

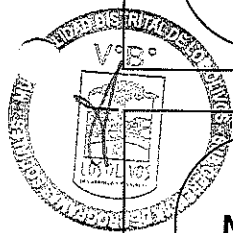
**MUNICIPALIDAD DISTRITAL
DE LOS OLIVOS**



PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA - PANTBC
FRIJOL CANARIO
PESO NETO 1 Kg.

DATOS DE LA EMPRESA - PROVEEDOR
INFORMACION DEL ROTULADO DEL ALIMENTO SEGÚN
ESPECIFICACIONES TECNICAS

DISTRIBUCION GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL
DE LOS OLIVOS**



PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA - PANTBC
MAIZ CHULLPI
PESO NETO 1 Kg.

DATOS DE LA EMPRESA - PROVEEDOR
INFORMACION DEL ROTULADO DEL ALIMENTO SEGÚN
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DISTRIBUCION GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE
LOS OLIVOS**



PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA - PANTBC
**FILETE DE CABALLA EN
ACEITE VEGETAL**
Contenido Neto 170 gr.

DISTRIBUCION GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA

DATOS DE LA EMPRESA -
PROVEEDOR
INFORMACION DEL
ROTULADO DEL ALIMENTO
SEGÚN ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE
LOS OLIVOS**



PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA - PANTBC
**FILETE DE ATUN EN
ACEITE VEGETAL**
Contenido Neto 170 gr

DISTRIBUCION GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA

DATOS DE LA EMPRESA -
PROVEEDOR
INFORMACION DEL
ROTULADO DEL ALIMENTO
SEGÚN ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE
LOS OLIVOS**



PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA - PANTBC
**ENTERO DE ANCHOVETA
EN ACEITE VEGETAL**
Contenido Neto 170 gr.

DISTRIBUCION GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA

DATOS DE LA EMPRESA -
PROVEEDOR
INFORMACION DEL
ROTULADO DEL ALIMENTO
SEGÚN ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE
LOS OLIVOS**



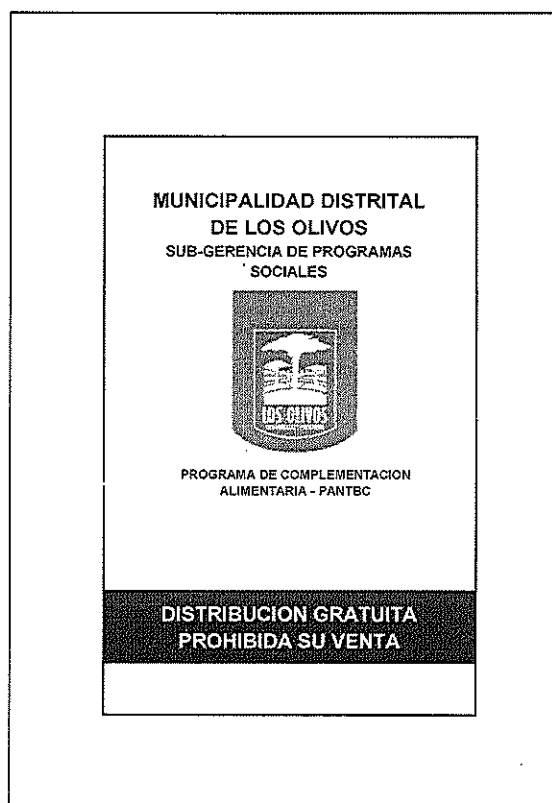
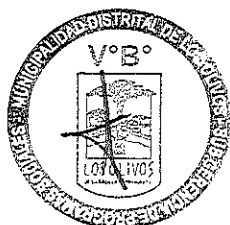
PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA - PANTBC
**FILETE DE ATUN EN
ACEITE VEGETAL**
Contenido Neto 170 gr

DISTRIBUCION GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA

DATOS DE LA EMPRESA -
PROVEEDOR
INFORMACION DEL
ROTULADO DEL ALIMENTO
SEGÚN ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

ANEXO N° 4

DISEÑO DE SACO DE CANASTA DEL PANTBC



LARGO 100
CM.

ANCHO 60 CM.

- COLOR DEL ESCUDO: VERDE OLIVO
- LETRAS DE MUNICIPALIDAD, SUB-GERENCIA, DEL PROGRAMA Y CONTORNO EN COLOR VERDE OLIVO
- CUADRO DE DISTRIBUCION GRATUITA Y PROHIBIDA SU VENTA EN VERDE OLIVA CON LETRAS SIN COLOR