

ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PANTBC DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA-PCA

1. UNIDAD ORGANICA

Programa de complementación alimentaria

2. DENOMINACION DE LA ADQUISICION

Adquisición de alimentos para programas de complementación alimentaria PCA para personas afectadas a la tuberculosis (PRODUCTOS: **CONSERVA FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL, ARROZ PILADO CORRIENTE, MAIZ CULLPI, QUINUA, LENTEJA ARVEJA VERDE PARTIDA, FRIJOL CANARIO, CHUÑO BLANCO, ACEITE VEGETAL, AZUCAR RUBIA**)

3. FINALIDAD PUBLICA

Será para la atención de los beneficiarios de los programas de complementación alimentaria (personas afectadas con tuberculosis), es un programa de asistencia alimentaria que contribuye a mejorar el estado nutricional de Grupos Vulnerables de la Población con Lato Riesgo Nutricional con las personas afectadas por tuberculosis, mediante el aporte de una canasta básica de alimentos

4. CONDICIONES DE LA PRESTACION

4.1. GARANTÍA COMERCIAL DEL BIEN

La garantía comercial del bien, se contada a partir del día siguiente de emitida la conformidad de la compra.

Los bienes a entregar deberán cumplir con lo establecido en las diferentes normas técnicas peruanas sobre alimentos, como son la legislación vigente en materia de inocuidad alimentaria, deberán tener una vida útil de acuerdo a lo declarado por el fabricante en el registro sanitario o la reglamentación establecido por la sanitaria competente.

4.2. PERFIL DEL PROVEEDOR

El postor podrá ser persona natural o jurídica, deberá contar con los bienes disponibles para atender las necesidades de la entidad.

4.3. EL LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN


4.3.1. LUGAR DE ENTREGA

La entrega se realizará en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Ilo, ubicado en la Calle Ferrocarril N° 225

El horario de ingreso será de lunes a viernes de 8:00 a 13:00 horas.

La Municipalidad Provincial de Ilo no esta obligada a recibir alimentos fuera de la fecha u horario establecidos, pudiendo de ser el caso, dejar sin efecto el pedido realizado, sin lugar a reclamo del contratista por daños o perjuicios.

4.3.2. PLAZO DE ENTREGA



Leo W. Yucra Quinto
LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
C.N.P 7386

La primera entrega se realizará a los Tres días siguientes de suscrito el contrato, a partir de la segunda entrega se realizará conforme a lo establecido en el cronograma de entrega

Alimentos	Unidad Medida	Cantidad por ración	Primera Entrega (A LOS 03 DÍAS CALENDARIOS)		Segunda Entrega (15 DE OCTUBRE DEL 2021)		Tercera Entrega (03 de DICIEMBRE 2021)		Total	
			Raciones	Cantidad	Raciones	Cantidad	Raciones	Cantidad	Raciones	Cantidad
FILETE EN ATÚN EN ACEITE VEGETAL	Latas	15	200	3,000	200	3,000	178	2,670	578	8,670
ARROZ PILADO CORRIENTE MEDIANO	Kilos	15	200	3,000	200	3,000	178	2,670	578	8,670
MAIZ CHULLPI CATEGORIA 1	Kilos	2	200	400	200	400	178	356	578	1,156
QUINUA	Kilos	2	200	400	200	400	178	356	578	1,156
LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA - CALIBRE 1	Kilos	2	200	390	200	400	178	356	578	1,146
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	Kilos	1	200	200	200	200	178	178	578	578
FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	Kilos	2	200	390	200	400	178	356	578	1,146
CHUÑO BLANCO	Kilos	1	200	200	200	200	178	178	578	578
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Litro	4	200	800	200	800	178	712	578	2,312
AZUCAR RUBIA	Kilos	5	200	1,000	200	1,000	178	890	578	2,890

4.5 FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGOS PERIÓDICOS**, conforme a entregas efectuadas en el cronograma de entrega.


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

- Recepción del Almacén Central,
- Informe del funcionario responsable de la Sub-Gerencia de Programas de Complementación Alimentaria y Protección Social con el V° B° de la Gerencia de Desarrollo Social, quienes emitirán la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Copia del Contrato
- Copia Simple de los certificados de calidad u otros solicitados en las EE.TT., al momento entregar los bienes.
- Carta de la garantía del bien
- Orden de Compra

El Contratista deberá de presentar por Mesa de partes de la Entidad su solicitud de pago, adjuntando comprobante de pago, copia del contrato, copia de los certificados de calidad u otros solicitados en las EE.TT, Carta de garantía del bien.

4.6 SUPERVISION Y CONFORMIDAD DE LA RECEPCION DEL BIEN

- a) La conformidad será otorgada, previa evaluación organoléptica de los bienes al momento de la recepción como verificación de la veracidad de los certificados presentados.
- b) Las características de los productos inicialmente ofertados serán respetadas, no siendo posible cambiarlos por productos similares o de otras características


Leo W. Yucra Quinto
 LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
 C.N.P 7386

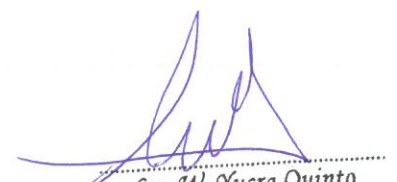
- c) La recepción de conformidad no invalida el reclamo posterior por parte de la Municipalidad Provincial de Ilo, por defectos o vicios ocultos, inadecuados a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los alimentos.
- d) La municipalidad Provincial de Ilo podrá efectuar visitas de inspección a las instalaciones del proveedor a fin de verificar los procesos de distribución y almacenamientos utilizados los métodos, técnicas y procedimientos que considere mas conveniente para sus propósitos.
- e) Se levantará un acta consignando las inspecciones y verificaciones realizadas, así como los resultados obtenidos, dicha acta deberá ser firmada por representantes de la Municipalidad y el Contratista.

4.7. PENALIDADES

La penalidad será según lo manda el TUO de la Ley N°30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobada mediante Decreto Supremo N°082-2019-EF y sus modificatorias.

Otras penalidades

- La entidad a través de la Sub-Gerencia de Programas de Complementación Alimentaria y Protección Social, podrá realizar en forma inopinada exámenes fisicoquímicos y microbiológicos al lote entregado, de encontrarse incongruencias entre la certificación entregada a la entidad y los resultados de las pruebas realizadas en forma inopinada, se informará al área encargada de contrataciones para que se proceda a realizar el cobro del 5% del monto facturado en dicha entrega y se proceda a la devolución del lote entregado.
- La entidad podrá consultar a los organismos de inspección acreditadas por INACAL sobre la veracidad de los certificados entregados en cada lote, de encontrarse que estos son falsos o ha sido adulterados, se informará al área encargada de contrataciones para que proceda a cobrar el 5% del monto facturado en dicha entrega y se proceda a la devolución del lote entregado.



Leo W. Yucra Quinto
LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
C.N.P. 7386

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
Denominación técnica	: CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
Unidad de medida	: Lata
Descripción general	: El atún en conserva es el producto compuesto por carne de las especies <i>Thunnus alalunga</i> , <i>Thunnus albacares</i> , <i>Thunnus atlanticus</i> , <i>Thunnus obesus</i> , <i>Thunnus maccoyii</i> , <i>Thunnus thynnus</i> , o <i>Thunnus tonggol</i> , precocida, con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

El tamaño de los filetes será 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 ocupará como mínimo el 95 % de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Composición esencial y factores de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 3 de la NTP de la referencia.	NTP-CODEX STAN 70:2019. NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y embalaje

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:1980 (Revisada el 2010).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase y embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y el embalaje tales como: material, peso o contenido, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

¹ Según artículo 2 del Reglamento de la Ley N° 30063 Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en el artículo 150 del D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 6 de la NTP-CODEX STAN 70:2019, 8.1 de la NTP 204.001:1980 (Revisada el 2010) y 5.2.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

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

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

PRODUCTO: CONSERVA FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL**1. DENOMINACIÓN DE LA ADQUISICIÓN**

Adquisición de Alimentos para Programas de Complementación Alimentaria para personas afectadas a la tuberculosis

2. FINALIDAD PÚBLICA

Será para la atención de los beneficiarios de los programas de complementación alimentaria (personas afectadas con tuberculosis), es un programa de asistencia alimentaria que contribuye a mejorar el estado nutricional de Grupos Vulnerables de la Población con Alto Riesgo Nutricional como las personas afectadas por tuberculosis, mediante el aporte de una canasta básica de alimentos¹.

3. OBJETIVOS DE LA ADQUISICIÓN

Adquisición de CONSERVA "FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL" de 170 gr. para PANTBC.

4. DESCRIPCION DEL BIEN**4.1. Características y Condiciones****4.1.1. Características**

N°	ALIMENTO	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	UNIDAD
01	Filete de Atún en Aceite Vegetal 170 gr.	Lata	8670	Latas

4.1.2. Condiciones de Operación**Conserva FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL (170 g.)**

El atún en conserva es el producto compuesto por carne de las especies thunnus alalunga, thunnus albacares, tunnus atlanticus, thunnus obesus, thunnus maccoyli, thunnus thynnus o thunnus tonggol, precocido, con aceite vegetal como medio de relleno o liquido de gobierno, envasados en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.

Es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con dos en piel, y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002.2011 (revisada el 2016)

El tamaño de los filetes será de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos

¹ R.M. N° 025-2017- MIDIS - PANTBC

cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El contenido ocupará como mínimo el 95% de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002.2011 (revisada el 2016)

Los factores de calidad y la composición esencial deberá cumplir con lo indicado en el numeral 3 de la NTP-Codex Stan 70-2016 norma para el atún y bonito en conserva y su enmienda 1:2017

Para cumplir la características de inocuidad se deberá cumplir con los requisitos establecidos por el organismo nacional de sanidad pesquera-SANIPES (autoridad nacional competente) en el manual “indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación” aprobado mediante resolución de dirección ejecutiva N° 0572016-SANIPES-DE.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Apariencia del producto: Filete entero de tamaño uniforme, sin restos de vísceras ni cola y no deberán tener espinas duras.
- Apariencia del Líquido de cobertura: Aceite de color amarillo claro, transparente sin turbidez
- Color: será uniforme y característico del producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos anormales.
- Olor: Característico de la especie, libre de olores extraños
- Sabor: Agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños
- Textura: Suave a medianamente firme

4.1.3. Envase y Rotulado

a) Envase

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001.1980 (revisada el 2010)

Se presentaran en envases de 170 g. deberá encontrarse sellados herméticamente y presentar esterilidad comercial.

El envase deberá cumplir con lo establecido en los numerales 11.3 y 11.4 de la NTP 204.018.2015, se presentaran en envase de 170g.

b) Rotulado

El rotulado además de lo indicado en el artículo 150 del DS N° 040-2001-pe y sus modificaciones, el rotulado deberá cumplir con lo establecido en los numerales 6 de la NTP-Codex Stan 70-2016 y su enmienda 1:2017.8.1 de la NTP

204.001.1980 (revisa el 2010) y el 5.3 de la NTP 204.001.2011 (revisado el 2016) adicionalmente deberá llevar el rotulo de Programas de Complementación Alimentaria – PANTBC- Prohibida su Venta - Municipalidad Provincial de Ilo.

Aspectos a considerar:

- Nombre común del Pescado y el tipo de producto ▪ Contenido neto (peso neto) en gramos.
 - Peso drenado (escurrido) en gramos.
 - Nombre o razón social y dirección de la empresa productora
 - Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora o distribuidora
 - Los ingredientes y aditivos en orden decreciente
 - Código o clave del lote
 - Fecha de producción
 - Fecha de vencimiento
 - Condiciones de Almacenamiento
 - Información Nutricional
 - Código de Registro Sanitario
- ,
- El rotulado en forma adicional debe contener el logotipo de la Municipalidad Provincial de Ilo.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse.

La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4.1.4. Transporte

El almacenamiento y transporte deberán cumplir con lo establecido en los artículos 31º, 36º y 37º del título IV del almacenamiento y transporte de la "Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas"(D.S. Nº 040-2001PE).

4.1.5. Garantía Comercial del Bien (12 meses)

La Garantía comercial del bien deberá ser de un año, contada a partir del ingreso del bien al almacén. Los bienes a entregar deberán cumplir con lo establecido en las diferentes normas técnicas peruanas sobre alimentos, como con la legislación vigente en materia de Inocuidad Alimentaria, deberán tener una vida útil de 12 meses a partir de la fecha de ingreso al almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Ilo.


 Leo W. Yucra Quinto
 LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
 C.N.P. 7388

4.1.6. Muestras

El proveedor deberá enviar muestras dirimientes, para el análisis organoléptico las cuales se presentarán en el momento de ingresar al almacén de la MPI.

4.2. Perfil del Proveedor

El postor podrá ser persona natural o jurídica, deberá contar con los bienes disponibles para atender las necesidades de la entidad.

4.3. Lugar y Plazo de ejecución de la prestación**4.3.1. Lugar de Entrega**

La entrega se realizara en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Ilo, ubicado en la calle ferrocarril.

4.3.2. Plazo de Entrega

El horario de ingreso será de lunes a viernes de 8:00 am a 13:00 pm, en el Almacén de Programa de Complementación Alimentaria

La Municipalidad Provincial de Ilo no está obligada a recibir alimentos fuera de la fecha u horario establecidos, pudiendo de ser el caso, dejar sin efecto el pedido realizado, sin lugar a reclamo del contratista por daños o perjuicios

4.4. Forma de Pago

El pago se realizará a la entrega del producto y con la conformidad del área usuaria. Previa evaluación insitu de los alimentos, como la verificación de la veracidad de los certificados presentados.

4.5. Supervisión y Conformidad de Recepción del Bien

- a) La conformidad será otorgada, previa evaluación organoléptica de los bienes al momento de la recepción como verificación de la veracidad de los certificados presentados.
- b) Las características de los productos inicialmente ofertados serán respetados, no siendo posible cambiarlos por productos similares o de otras características.
- c) La recepción de conformidad no invalida el reclamo posterior por parte de la Municipalidad Provincial de Ilo, por defectos o vicios ocultos, inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los alimentos.

d) La Municipalidad Provincial de Ilo podrá efectuar visitas de inspección a las instalaciones del proveedor a fin de verificar los procesos de distribución y almacenamiento utilizando los métodos, técnicas y procedimientos que considere más convenientes para sus propósitos.

❖ Se levantará un Acta consignando las inspecciones y verificaciones realizadas, así como los resultados obtenidos, dicha Acta deberá ser firmada por representantes de la Municipalidad Provincial de Ilo y el proveedor.

4.6. Penalidades

La penalidad será según lo manda TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobada mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF

- ✓ La entidad podrá realizar en forma inopinada exámenes fisicoquímicos y microbiológicos al lote entregado, de encontrarse incongruencias entre la certificación entregada a la entidad y los resultados de las pruebas realizadas en forma inopinada, se informara al área encargada de contrataciones para que se proceda a realizar el cobro del 5% del monto facturado en dicha entrega y se proceda a la devolución del lote entregado.
- ✓ La entidad podrá consultar a los organismos de inspección acreditadas por INACAL sobre la veracidad de los certificados entregados con cada lote, de encontrarse que estos son falsos o han sido adulterados, se informara al área encargada de contrataciones para que proceda a cobrar el 5% del monto facturado en dicha entrega y se proceda a la devolución del lote entregado.

4.7. Documentación para la Calificación

- ❖ Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, otorgado por SENASA según art. 33 del DS N°004-2011-AG
- ❖ Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente (D.L. Nro 1290-2016)
- ❖ Copia simple de la Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro 4492006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH, emitida por DIGESA

“Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por


 Leo W. Yucra Quinto
 LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
 C.N.P 7386

SENASA"

4.8. Otros

El postor ganador deberá considerar y presentar para las entregas:

- ❖ Copia simple del Certificado del servicio de saneamiento ambiental (con una antigüedad mayor a tres meses a partir de la fecha del servicio), donde figure la dirección del establecimiento donde certifique haber realizado los siguientes tratamientos:
 - Desinsectación (obligatorio)
 - Desinfección (obligatorio)
 - Desratización (obligatorio)
 - Limpieza de ambientes (obligatorio)
 - Limpieza y desinfección de reservorios de agua (obligatorio)
 - Limpieza de tanques sépticos (de ser el caso)

Fuente: D.S. N° 022-2001-SA Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales Industriales y de servicio y R.M. N° 4492001-SA/DM "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de agua, Limpieza de ambientes y de Tanques Sépticos".

- ❖ Copia simple de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INACAL. Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

Dichos certificados serán entregados en cada entrega efectuada con las copias simple del Certificado de Calidad/ Conformidad (Físicoquímica, Microbiológica y Organoléptica) emitidos por una certificadora acreditada por INACAL los cuales tendrán los resultados de análisis por cada código de lote

Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. Nro 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente, desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o la Autorización Sanitaria debe mantenerse vigente durante el envasado del producto; siendo responsabilidad del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia del requisito señalado en la Ficha Técnica


Leo W. Yucra Quinto
LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
C.N.P 7386

- ❖ De encontrarse los bienes en mal estado y que presenten características que atentan contra la salud del beneficiario, se procederá a informar al área encargada de contrataciones para que se proceda a ejecutar las penalidades y actuar según establece la ley.
- ❖ Para cada entrega, el proveedor deberá mantener obligatoriamente un stock de seguridad, el que será como mínimo el 10% de la cantidad total a entregar por producto, que le permita cubrir posibles contingencias, tales como reponer mermas y/o víveres deteriorados a consecuencia del transporte, no detectables durante su recepción, entre otras.
- ❖ El proveedor no debe ingresar a las instalaciones de la Municipalidad Provincial de Ilo sin la respectiva autorización.
- ❖ El personal del proveedor que suministre los alimentos debe presentarse en condiciones higiénicas adecuadas con la indumentaria apropiada para proceso de descarga de producto.
- ❖ El proveedor deberá presentar el plan SISCOVID para la firma del contrato de acuerdo a lo establecido a la resolución ministerial N°972-2020-MINSA.



Leo W. Yucra Quinto
LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
C.N.P 7386

FICHA TÉCNICA APROBADA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ARROZ PILADO CORRIENTE
Denominación técnica	: ARROZ ELABORADO GRADO 3 - CORRIENTE
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie <i>Oryza sativa</i> L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Productos de legumbres y cereales/ Cereales/ Grano de arroz
Ítem	: Arroz pilado corriente
Código	: 5022110800317621

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

A.1 Del bien

El Arroz Pilado Corriente, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que represente un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios, de ñelén y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011.

De acuerdo a la longitud del grano, el Arroz Pilado Corriente puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 4.2.2 de la NTP 205.011:

Clase	Longitud del grano entero
Largo	Más de 7 mm
Mediano	De 6 mm a 7 mm
Corto	Menos de 6 mm

La clase se asignará 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, según indica el numeral 5.2.1.1 de la NTP 205.011.

Nota: La Entidad Convocante deberá precisar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato) la clase de Arroz Pilado Corriente (largo, mediano o corto) requerido, según lo establecido en la Tabla 1 de la NTP 205.011; por ejemplo: Arroz Pilado Corriente largo, Arroz Pilado Corriente mediano o Arroz Pilado Corriente corto.

A.2. Envase

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 D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. .

El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.

El Arroz Pilado Corriente deberá ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1 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 deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011.

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

A.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de Arroz Pilado Corriente, además de cumplir lo establecido en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:

- Nombre comercial (según la tabla 2)
- Tipo de arroz (arroz pilado)

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en literal B.2 de la presente ficha técnica.

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Arroz Pilado Corriente (debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental - DIGESA a nombre del titular del registro, según los artículos 102 y 105 del D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA según R.M. N° 449-2006-MINSA*. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la R.M. N° 449-2006-MINSA.

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

B.2. Atributos del bien

Deberá cumplir con lo siguiente:

* En el caso de las pequeñas y microempresas alimentarias deben cumplir obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según con lo establecido por los artículos 58 y 58-B y las Disposiciones Complementarias Finales del D.S N° 004-2014-SA "Modifican e incorpora algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. 007-98-SA".

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP de la referencia	NTP 205.011 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
Clase y longitud	Cumplir con lo indicado en los numeral 5.2.1 y Tabla 1 de la NTP de la referencia, según la clase de Arroz Pilado Corriente a contratar	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.3 y Tabla 2 para el Arroz Pilado Corriente de la NTP de la referencia	
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.5 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD		
Criterio microbiológico	Cumplir con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos de la norma de la referencia.	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (Aprobada por R.M. N° 591-2008/MINSA).

C. CERTIFICACIÓN Opcional.

La Entidad convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Arroz Pilado Corriente, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación vigente.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Arroz Pilado Corriente, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación vigente.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

Nota: Según la Ley 30224 "Ley que crea el Sistema Nacional de Calidad y el Instituto Nacional de Calidad" y la Resolución Ministerial R.M N° 169-2015-PRODUCE. El Instituto Nacional de Calidad – INACAL, es la Entidad Pública que asumió las funciones de Normalización, Acreditación y Metrología del INDECOPI. La Acreditación a Organismos de Certificación de Productos, Organismos de Inspección y/o Laboratorios de Ensayo, estará sujeta a las condiciones, procedimientos y plazos que establezca el INACAL.

C.1. Muestreo

La extracción de muestras y recepción, se hará de conformidad con la "NTP-ISO 2859-1 PROCEDIMIENTO DE MUESTREO PARA INSPECCION POR ATRIBUTOS. Parte 1: Esquemas de muestreos clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote", según lo establecido en el numeral 8 de la NTP 205.011.


C.2. Ensayos

Para determinar los requisitos establecidos en esta ficha técnica, se utilizarán los métodos de ensayo citados en la NTP 205.011.

D. OTROS

D.1. Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al Arroz Pilado Corriente características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".


Leo W. Yucra Quinto
LICENCIADO EN NUTRICION HUMANA
C.N.P 7386

PRODUCTO: ARROZ PILADO CORRIENTE**1. DENOMINACIÓN DE LA ADQUISICIÓN**

Adquisición de Alimentos para Programas de Complementación Alimentaria para personas afectadas a la tuberculosis

2. FINALIDAD PÚBLICA

Será para la atención de los beneficiarios de los programas de complementación alimentaria (personas afectadas con tuberculosis), es un programa de asistencia alimentaria que contribuye a mejorar el estado nutricional de **Grupos Vulnerables de la Población con Alto Riesgo Nutricional** como las personas afectadas por tuberculosis, mediante el aporte de una canasta básica de alimentos¹.

3. OBJETIVOS DE LA ADQUISICIÓN

Adquisición de ARROZ PILADO CORRIENTE MEDIANO" para PANTBC.

4. DESCRIPCION DEL BIEN**4.1. Características y Condiciones****4.1.1. Características**

N°	ALIMENTO	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	UNIDAD
01	Arroz Pilado Corriente Mediano	BOLSAS DE 01 kg	8670	Kilos

4.1.2. Condiciones de Operación**ARROZ PILADO CORRIENTE MEDIANO BOLSAS DE 01 KG.**

Arroz Pilado corriente es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza Sativa* L. del que se han eliminado parcial o totalmente para la elaboración, el salvado y el germen.

Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos, exentos de suciedad que represente un peligro para la salud humana, así mismo, se encontrara exento de granos mohosos, germinados, sucios, de ñelen y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4, 5.2.6 de la NTP 205.011.2014.

Para determinar la clase "mediano" se debe considerar lo establecido en el numeral 4.2.2 de la NPT 205.011.2014. (Arroz elaborado requisito).

De acuerdo a la longitud del grano, el Arroz Pilado Corriente puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 4.2.2 de la NTP 205.011:2014

¹R.M. N° 025-2017- MIDIS - PANTBC

Clase	Longitud del grano entero
Largo	Más de 7 mm
Mediano	De 6 mm a 7 mm
Corto	Menos de 6 mm

La clase se asignará 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, según indica el numeral 5.2.1.1 de la NTP 205.011:2014

Para determinar la clase “mediano” se debe considerar lo establecido en el numeral 4.2.2 de la NPT 205.011.2014. (Arroz elaborado requisito).

Deberá cumplir con los requisitos establecidos por la dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA en el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA

REQUISITOS

Requisito	Especificación	Referencia
Color	Blanco	NTP .011:2014 ARROZ. Arroz Elaborado. Requisitos
Olor	Característico, exento de olores	
Sabores	Exento de sabores extraños	
Grado de Lustre	Bien pulido (1) o moderadamente pulido (2)	

REQUISITOS FÍSICO QUÍMICOS Y DE ASPECTO

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 14 %	NTP-205.011:2014 ARROZ. Arroz Elaborado. Requisitos
Sanidad y Aspecto		
Granos rojos (%)	0.5 %	
Granos Tizosos (%)	Tizosos Totales 4	
	Tizosos Parciales 10	
Granos dañados (%)	0.5	
Mezcla varietal contrastante (%)	5.0	
Materias extrañas (nota 1) (%)	Tolerancia máxima 0.25	
Granos quebrados (%)	Tolerancia máxima 15	
Granos Inmaduros	Tolerancia máxima 0.05	

4.1.3. Envase y Rotulado

a) Envase

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 105, 118 y 119 del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias aprobado mediante D.S. N° 007-95-SA y su modificatoria deberá cumplir con lo especificado en la NTP 399.136-1-2004. Asimismo deberá de cumplir con los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2014.

El envase a utilizar deberá permitir mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas". Deben cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038 del 23-08-94 5ta edición "Alimentos Envasados – Rotulado".

b) Rotulado

El rotulo de los envases deberán considerar de forma obligatoria el rotulo de "Programa Complementación Alimentaria - PANTBC- Prohibida su venta - Municipalidad Provincial de Ilo

Aspectos a considerar:

- Nombre del Producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso Neto
- Nombre o razón social y domicilio legal del fabricante, envasador y/o distribuidor
- Código o clave del lote
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de Almacenamiento
- Código de Registro Sanitario
- País de origen
- El rotulado en forma adicional debe contener el logotipo de la Municipalidad Provincial de Ilo.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo, no se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, u otras tintas que se desprenden fácilmente.

4.1.4. Transporte


 Leo W. Yucra Quinto
 LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
 C.N.P 7386

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 Título V capítulo II del "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas".

(D.S. N° 007-98-SA).

4.1.5. Garantía Comercial del Bien (12 meses)

La Garantía comercial del bien deberá ser como mínimo 12 meses, el cual será considerado a partir de la entrega del producto en el almacén de la entidad con la conformidad respectiva.

El período de vida útil del producto deberá ser mayor de 12 meses de acuerdo al Registro Sanitario del producto ofertado.

4.1.6. Muestras

El proveedor deberá enviar muestras dirimentes, para el análisis organoléptico las cuales se presentarán en el momento de ingresar al almacén de la MPI.

4.2. Perfil del Proveedor

El postor podrá ser persona natural o jurídica, deberá contar con los bienes disponibles para atender las necesidades de la entidad.

4.3. Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

4.3.1. Lugar de Entrega

La entrega se realizara en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Ilo, ubicado en la calle ferrocarril.

4.3.2. Plazo de Entrega

El horario de ingreso será de lunes a viernes de 8:00 am a 13:00 pm, en el Almacén de Programa de Complementación Alimentaria

La Municipalidad Provincial de Ilo no está obligada a recibir alimentos fuera de la fecha u horario establecidos, pudiendo de ser el caso, dejar sin efecto el pedido realizado, sin lugar a reclamo del contratista por daños o perjuicios

4.4. Forma de Pago

El pago se realizará a la entrega del producto y con la conformidad del área usuaria. Previa evaluación in-situ de los alimentos, como la verificación de la veracidad de los certificados presentados.

4.5. Supervisión y Conformidad de Recepción del Bien

- a) La conformidad será otorgada, previa evaluación organoléptica de los bienes al momento de la recepción como verificación de la veracidad de los certificados presentados.

- b) Las características de los productos inicialmente ofertados serán respetados, no siendo posible cambiarlos por productos similares o de otras características.
- c) La recepción de conformidad no invalida el reclamo posterior por parte de la Municipalidad Provincial de Ilo, por defectos o vicios ocultos, inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los alimentos.
- d) La Municipalidad Provincial de Ilo podrá efectuar visitas de inspección a las instalaciones del proveedor a fin de verificar los procesos de distribución y almacenamiento utilizando los métodos, técnicas y procedimientos que considere más convenientes para sus propósitos.
- e) Se levantará un Acta consignando las inspecciones y verificaciones realizadas, así como los resultados obtenidos, dicha Acta deberá ser firmada por representantes de la Municipalidad Provincial de Ilo y el proveedor.

4.6. Penalidades

La penalidad será según lo manda TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobada mediante Decreto Supremo N° 082-2019- EF.

- ✓ La entidad podrá realizar en forma inopinada exámenes fisicoquímicos y microbiológicos al lote entregado, de encontrarse incongruencias entre la certificación entregada a la entidad y los resultados de las pruebas realizadas en forma inopinada, se informará al área encargada de contrataciones para que se proceda a realizar el cobro del 5% del monto facturado en dicha entrega y se proceda a la devolución del lote entregado.
- ✓ La entidad podrá consultar a los organismos de inspección acreditados por INACAL sobre la veracidad de los certificados entregados con cada lote, de encontrarse que estos son falsos o han sido adulterados, se informará al área encargada de contrataciones para que proceda a cobrar el 5% del monto facturado en dicha entrega y se proceda a la devolución del lote entregado.

4.7. Documentación para la Calificación

- ❖ Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, otorgado por SENASA según art. 33 del DS N°004-2011-AG
- ❖ Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente (D.L. Nro 1290-2016)
- ❖ Copia simple de la Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro 449-

2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH, emitida por DIGESA

“Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por SENASA”

4.8. Otros

El postor ganador deberá considerar y presentar para las entregas:

- ❖ Copia simple del Certificado del servicio de saneamiento ambiental (con una antigüedad mayor a tres meses a partir de la fecha del servicio), donde figure la dirección del establecimiento donde certifique haber realizado los siguientes tratamientos:
 - Desinsectación (obligatorio)
 - Desinfección (obligatorio)
 - Desratización (obligatorio)
 - Limpieza de ambientes (obligatorio)
 - Limpieza y desinfección de reservorios de agua (obligatorio)
 - Limpieza de tanques sépticos (de ser el caso)

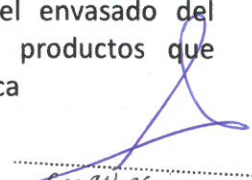
Fuente: D.S. N° 022-2001-SA Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales Industriales y de servicio y R.M. N° 449-2001-SA/DM “Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de agua, Limpieza de ambientes y de Tanques Sépticos”.

- ❖ Copia simple de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INACAL. Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

Dichos certificados serán entregados en cada entrega efectuada con las copias simple del Certificado de Calidad/ Conformidad (Físicoquímica, Microbiológica y Organoléptica) emitidos por una certificadora acreditada por INACAL los cuales tendrán los resultados de análisis por cada código de lote

Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. Nro 591-2008-MINSA “Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente, desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o la Autorización Sanitaria debe mantenerse vigente durante el envasado del producto; siendo responsabilidad del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia del requisito señalado en la Ficha Técnica


 Leo W. Yucra Quinto
 LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
 C.N.P. 7386

- ❖ De encontrarse los bienes en mal estado y que presenten características que atentan contra la salud del beneficiario, se procederá a informar al área encargada de contrataciones para que se proceda a ejecutar las penalidades y actuar según establece la ley.
- ❖ Para cada entrega, el proveedor deberá mantener obligatoriamente un stock de seguridad, el que será como mínimo el 10% de la cantidad total a entregar por producto, que le permita cubrir posibles contingencias, tales como reponer mermas y/o víveres deteriorados a consecuencia del transporte, no detectables durante su recepción, entre otras.
- ❖ El proveedor no debe ingresar a las instalaciones de la Municipalidad Provincial de Ilo sin la respectiva autorización.
- ❖ El personal del proveedor que suministre los alimentos debe presentarse en condiciones higiénicas adecuadas con la indumentaria apropiada para proceso de descarga de producto.
- ❖ El proveedor deberá presentar el plan SISCOVID para la firma del contrato de acuerdo a lo establecido a la resolución ministerial N°972-2020-MINSA.


Leo W. Yucra Quinto
LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
C.N.P 7386

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	Maíz canchero San Gerónimo de categoría primera
Denominación técnica	:	Maíz amiláceo variedad San Gerónimo de categoría primera
Unidad de medida	:	Kilogramo
Descripción general	:	El maíz amiláceo es el grano que pertenece al tipo de maíz harinoso, blando, suave; puede ser de color variado, y está comprendido en la especie <i>Zea mays</i> L. var. Amilácea. El maíz del grupo comercial canchero, clasificado así de acuerdo a la textura del grano, se caracteriza por tener embrión grande y presentar una diversidad de colores (según la raza o variedad), sus granos son suaves de forma alargada y 100 % harinosos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El maíz canchero presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Características físicas por variedad/raza	Cumplir con lo indicado en la tabla 1 y anexo A de la norma de la referencia para la variedad/raza San Gerónimo.	NTP 205.051:2009 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos.
Requisitos - Humedad - Granos dañados - Granos infestados - Materias extrañas (impurezas)	Cumplir con lo indicado en el numeral 6 y tabla 2 de la norma de la referencia para categoría primera.	
Color del grano	Cumplir con lo indicado en el numeral 6 de la norma de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado del maíz canchero deberá especificar lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.051:2009:

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

- Nombre del producto
- Nombre del cultivar
- Categoría de calidad

Además de lo antes mencionado, el rotulado deberá incluir lo siguiente:

- Nombre y dirección del productor, envasador o comercializador
- Número de lote
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento
- Contenido neto
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitida por el SENASA
- Código de Rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento

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

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

PRODUCTO: MAÍZ CHULLPI**1. DENOMINACIÓN DE LA ADQUISICIÓN**

Adquisición de Alimentos para Programas de Complementación Alimentaria para personas afectadas a la tuberculosis

2. FINALIDAD PÚBLICA

Será para la atención de los beneficiarios de los programas de complementación alimentaria (personas afectadas con tuberculosis), es un programa de asistencia alimentaria que contribuye a mejorar el estado nutricional de **Grupos Vulnerables de la Población con Alto Riesgo Nutricional** como las personas afectadas por tuberculosis, mediante el aporte de una canasta básica de alimentos¹.

3. OBJETIVOS DE LA ADQUISICIÓN

Adquisición de MAÍZ CHULLPI DE CATEGORÍA PRIMERA para PANTBC.

4. DESCRIPCION DEL BIEN**4.1. Características y Condiciones****4.1.1. Características**

N°	ALIMENTO	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	UNIDAD
01	Maíz Chullpi de Primera Categoría	Bolsas de 01 kg	1156	Kilos

4.1.2. Condiciones de Operación**Maíz Chullpi (Bolsas de 01 Kg)**

El maíz amiláceo es el grano que pertenece al tipo de maíz harinoso blando suave; puede ser de color variado y está comprendido en la especie *Zea mays* L. var. Amilácea. EL maíz del grupo comercial Chullpi clasificado así de acuerdo a la textura del grano, este grupo comercial se caracteriza por presentar en sus granos un área relativamente grande que no se transforma en almidón cuando se seca, quedando en forma de azúcar y por lo tanto presenta una apariencia de arrugado. Es decir, el grano en su composición tiene hasta un máximo de 65% de almidón.

Deberá tener una humedad no mayor a 14.0% y presentarse en envases de uso alimentario, higiénico, con granos secos, seleccionados siendo su tamaño grande y homogéneo sin rancidez ni contaminación química.

Deberá cumplir con la R.M. N°591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano, deberá de estar libre de olores extraños y ser de sabor agradable no contendrá metales pesados, no contener residuos de plaguicidas.

¹R.M. N° 025-2017- MIDIS - PANTBC

Cada entrega deberá ser efectuada con las copias legalizadas y/o fedateadas del Certificado de Calidad/ Conformidad (Físicoquímica, Microbiológica y Organoléptica) emitidos por una certificadora acreditada por INACAL²

Deberá cumplir con lo establecido por el servicio nacional de sanidad agraria – SENASA. (Reglamento de Calidad Agroalimentaria, aprobado mediante el D. S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Los envases deberán ser de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163.1:2017 y su corrigenda técnica 1:2018 que salvaguarden las cualidades de calidad higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto, se debe cumplir con los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.011.2014

4.1.3. Envase y Rotulado

a) Envase primario

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 D.S. N° 007-98 –SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”

El envase deberá corresponder al autorizado en el Reglamento Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria D.S. N° 038-2014-SA

El envase será en bolsas de polietileno o polipropileno o polipropileno biorientado (BOPP) de primer uso cumpliendo lo establecido en la NTP 399.163-1:2017 envases y accesorios plásticos en contacto con los alimentos. Parte 1: Disposiciones Generales y Requisitos 3ra Edición.

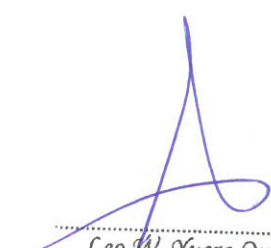
El producto se presentará en bolsas de 01 kg
Deberá de ser comercializado en envases de primer uso bolsas de polietileno, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

b) Rotulado

El rotulado de los envases de Maíz Chullpi de categoría primera deberá cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038.2009 (revisada el 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado y las disposiciones específicas en el numeral 7.2 de la NTP 205.025.2014 e incluir de forma obligatoria el rotulado de “Programa Complementación Alimentaria –PANTBC - prohibida su venta –Municipalidad Provincial de Ilo”

Aspectos a considerar:

²La Certificadora u organismo de inspección deberán tener alcance para tal fin.


Leo W. Yucra Quinto
LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
C.N.P 7386

- El nombre del producto. "Distribución Gratuita", "prohibida su venta", "Programa PANTBC"
- Peso Neto
- Nombre o razón social y domicilio legal de la empresa productora
- Fecha de vencimiento
- El código o número del lote
- Condiciones de conservación o almacenamiento
- Numero de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos expedido por DIGESA
- Código de rastreabilidad generado en el Procesamiento Primario del alimento.
- País de origen
- Logotipo de la Municipalidad Provincial de Ilo

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprenden con facilidad

4.1.4. Transporte

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la "Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas mediante R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, el cual debe considerar entre otros, lo siguiente:

- El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas.
- El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos.
- Se debe mantener el control de la temperatura y humedad.
- El tiempo de entrega debe considerar la vida útil del producto.

4.1.5. Garantía Comercial del Bien (09 meses)

La Garantía comercial del bien deberá ser igual o mayor a 9 meses, contada a partir del ingreso del bien al almacén. Los bienes a entregar deberán cumplir con lo establecido en las diferentes normas técnicas peruanas sobre alimentos, como con la legislación vigente en materia de Inocuidad Alimentaria, deberán tener una vida útil de 09 meses a partir de la fecha de ingreso al almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Ilo.

4.1.6. Muestras

El proveedor deberá enviar muestras dirimentes, para el análisis organoléptico las cuales se presentarán en el momento de ingresar al almacén de la MPI.

4.2. Perfil del Proveedor

El postor podrá ser persona natural o jurídica, deberá contar con los bienes disponibles para atender las necesidades de la entidad.

4.3. Lugar y Plazo de ejecución de la prestación**4.3.1. Lugar de Entrega**

La entrega se realizara en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Ilo, ubicado en la calle ferrocarril.

4.3.2. Plazo de Entrega

El horario de ingreso será de lunes a viernes de 8:00 am a 13:00 pm, en el Almacén de Programa de Complementación Alimentaria

La Municipalidad Provincial de Ilo no está obligada a recibir alimentos fuera de la fecha u horario establecidos, pudiendo de ser el caso, dejar sin efecto el pedido realizado, sin lugar a reclamo del contratista por daños o perjuicios

4.4. Forma de Pago

El pago se realizará a la entrega del producto y con la conformidad del área usuaria. Previa evaluación insitu de los alimentos, como la verificación de la veracidad de los certificados presentados.

4.5. Supervisión y Conformidad de Recepción del Bien

- a) La conformidad será otorgada, previa evaluación organoléptica de los bienes al momento de la recepción como verificación de la veracidad de los certificados presentados.
- b) Las características de los productos inicialmente ofertados serán respetados, no siendo posible cambiarlos por productos similares o de otras características.
- c) La recepción de conformidad no invalida el reclamo posterior por parte de la Municipalidad Provincial de Ilo, por defectos o vicios ocultos, inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los alimentos.
- d) La Municipalidad Provincial de Ilo podrá efectuar visitas de inspección a las instalaciones del proveedor a fin de verificar los procesos de distribución y almacenamiento utilizando los métodos, técnicas y procedimientos que considere más convenientes para sus propósitos.
- e) Se levantará un Acta consignando las inspecciones y verificaciones realizadas, así como los resultados obtenidos, dicha Acta deberá ser firmada por representantes de la Municipalidad Provincial de Ilo y el proveedor.

4.6. Penalidades

La penalidad será según lo manda TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobada mediante Decreto Supremo N° 082-2019- EF


Leo W. Yucra Quinto
LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
C.N.P 7386

- ✓ La entidad podrá realizar en forma inopinada exámenes fisicoquímicos y microbiológicos al lote entregado, de encontrarse incongruencias entre la certificación entregada a la entidad y los resultados de las pruebas realizadas en forma inopinada, se informara al área encargada de contrataciones para que se proceda a realizar el cobro del 5% del monto facturado en dicha entrega y se proceda a la devolución del lote entregado.
- ✓ La entidad podrá consultar a los organismos de inspección acreditadas por INACAL sobre la veracidad de los certificados entregados con cada lote, de encontrarse que estos son falsos o han sido adulterados, se informara al área encargada de contrataciones para que proceda a cobrar el 5% del monto facturado en dicha entrega y se proceda a la devolución del lote entregado.

4.7. Documentación para la Calificación

- ❖ Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, otorgado por SENASA según art. 33 del DS N°004-2011-AG
- ❖ Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente (D.L. Nro 1290-2016)
- ❖ Copia simple de la Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH, emitida por DIGESA

“Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por SENASA”

4.8. Otros

El postor ganador deberá considerar y presentar para las entregas:

- ❖ Copia simple del Certificado del servicio de saneamiento ambiental (con una antigüedad mayor a tres meses a partir de la fecha del servicio), donde figure la dirección del establecimiento donde certifique haber realizado los siguientes tratamientos:
 - Desinsectación (obligatorio)
 - Desinfección (obligatorio)
 - Desratización (obligatorio)
 - Limpieza de ambientes (obligatorio)
 - Limpieza y desinfección de reservorios de agua (obligatorio)
 - Limpieza de tanques sépticos (de ser el caso)

Fuente: D.S. N° 022-2001-SA Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales Industriales y de servicio y R.M. N° 449-

Leo W. Yucra Quinto
 LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
 C.N.P 7386

2001-SA/DM "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de agua, Limpieza de ambientes y de Tanques Sépticos".

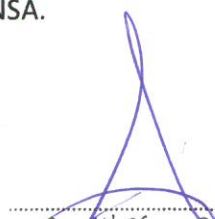
- ❖ Copia simple de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INACAL. Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

Dichos certificados serán entregados en cada entrega efectuada con las copias simple del Certificado de Calidad/ Conformidad (Físicoquímica, Microbiológica y Organoléptica) emitidos por una certificadora acreditada por INACAL los cuales tendrán los resultados de análisis por cada código de lote

Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. Nro 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente, desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o la Autorización Sanitaria debe mantenerse vigente durante el envasado del producto; siendo responsabilidad del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia del requisito señalado en la Ficha Técnica

- ❖ De encontrarse los bienes en mal estado y que presenten características que atentan contra la salud del beneficiario, se procederá a informar al área encargada de contrataciones para que se proceda a ejecutar las penalidades y actuar según establece la ley.
- ❖ Para cada entrega, el proveedor deberá mantener obligatoriamente un stock de seguridad, el que será como mínimo el 10% de la cantidad total a entregar por producto, que le permita cubrir posibles contingencias, tales como reponer mermas y/o víveres deteriorados a consecuencia del transporte, no detectables durante su recepción, entre otras.
- ❖ El proveedor no debe ingresar a las instalaciones de la Municipalidad Provincial de Ilo sin la respectiva autorización.
- ❖ El personal del proveedor que suministre los alimentos debe presentarse en condiciones higiénicas adecuadas con la indumentaria apropiada para proceso de descarga de producto.
- ❖ El proveedor deberá presentar el plan SISCOVID para la firma del contrato de acuerdo a lo establecido a la resolución ministerial N°972-2020-MINSA.


Leo W. Yucra Quinto
LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
C.N.P. 7386

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: QUINUA GRADO 1
Denominación técnica	: QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 1
Unidad de medida	: kilogramo
Descripción general	: Quinua procesada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie <i>Chenopodium quinoa</i> 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).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La quinua grado 1 debe presentar atributos de color, olor y sabor característicos del producto y debe responder a un grado de homogeneidad respecto a las características sensoriales, según el numeral 5 de la NTP 205.062:2014.

La quinua grado 1 presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la norma de la referencia.	NTP 205.062:2014. GRANOS ANDINOS. Quinua. Requisitos
Requisitos químico proximales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la norma de la referencia.	
Tamaño del grano ¹	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño de quinua a contratar.	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la norma de la referencia (según el grado 1).	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 8.1 de la norma de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente ²	
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA ³ , Autoridad Nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

¹ Según la NTP 205.062:2014, los granos de quinua pueden clasificarse según su diámetro promedio en: Grandes (mayor a 1,70 mm), medianos (entre 1,70 mm y 1,40 mm) y pequeños (menores a 1,40 mm).

² A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (lío-filización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.

A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado, deshidratación osmótica, etc.), donde no se requiera necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.

³ Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA ⁴ para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el tamaño del grano de quinua grado 1 requerido de acuerdo a lo establecido en la NTP 205.062:2014, por ejemplo: Quinua grano grande - grado 1.

2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 1 deberá ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deberán ser de grado alimentario, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deberán 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 deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según lo indica la NTP 205.062:2014.

Cuando la quinua grado 1 se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según lo especificado en la NTP 205.062:2014.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex Stan 1-1985 (2018) y en la NMP 001:2014, el rotulado contendrá lo siguiente, según el numeral 9 de la NTP 205.062:2014:

- Nombre del producto.
- Nombre y dirección del productor, envasador o comercializador.
- Clasificación, tamaño y grado.
- Peso neto.
- Número de lote.

Adicionalmente, si el producto corresponde que sea controlado por la DIGESA, debe cumplir con el Art. 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.

Si el producto corresponde que sea controlado por el SENASA, debe presentar, además, la siguiente información:

- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por SENASA.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

⁴ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

PRODUCTO: QUINUA**1. DENOMINACIÓN DE LA ADQUISICIÓN**

Adquisición de Alimentos para Programas de Complementación Alimentaria para personas afectadas a la tuberculosis

2. FINALIDAD PÚBLICA

Será para la atención de los beneficiarios de los programas de complementación alimentaria (personas afectadas con tuberculosis), es un programa de asistencia alimentaria que contribuye a mejorar el estado nutricional de **Grupos Vulnerables de la Población con Alto Riesgo Nutricional** como las personas afectadas por tuberculosis, mediante el aporte de una canasta básica de alimentos¹.

3. OBJETIVOS DE LA ADQUISICIÓN

Adquisición de "QUINUA" bolsa de 1.0 kg. Para PANTBC.

4. DESCRIPCION DEL BIEN**4.1. Características y Condiciones****4.1.1. Características**

N°	ALIMENTO	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	UNIDAD
01	Quinua	BOLSAS DE 01 kg	1156	Kilos

4.1.2. Condiciones de Operación**QUINUA BOLSAS DE 01 KG.**

La quinua (*Chenopodium Quinoa*) es el grano procedente de la especie *Chenopodium quinoa*, caracterizada por estar cubierta por un producto amargo denominado saponina. Los granos de quinua deben ser sometidos a operaciones de limpieza y selección (clasificado), escarificado, lavado, secado y despedrado, obteniendo un producto procesado (beneficiado) apto para el consumo humano.

Su producción procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en las "Guías de Buenas Prácticas Agrícolas" contenida en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene aprobada por Resolución Directorial N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA

La presentación de la quinua envasada deberá permitir su consumo o uso en forma directa por parte de los consumidores finales evitando toda práctica de fraccionamiento y re-embudo posterior, permitirá mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

¹R.M. N° 025-2017- MIDIS - PANTBC


 Leo W. Yucra Quinto
 LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
 C.N.P. 7386

4.1.3. Envase y Rotulado

a) Envase

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 105, 118 y 119 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control. Sanitario de alimentos y bebidas”

Deberá de estar envasado en bolsas de polietileno o polipropileno o polipropileno bioorientado (BOPP) de primer uso cumpliendo lo establecido en la NTP 399.163-1.2017 envases y accesorios de plásticos en contacto con los alimentos parte 1: disposiciones generales y requisitos 3ra edición.

b) Rotulado

El rotulo de los envases deberán cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038.2009 (revisada el 2014) considerar de forma obligatoria el rótulo de “Programa Complementación Alimentaria - PANTBC- Prohibida su venta - Municipalidad Provincial de Ilo

Aspectos a considerar:

- a) Nombre del producto.
- b) Peso neto en kilogramos del producto envasado
- c) Nombre o razón social y dirección de la empresa productora
- d) Código o clave del lote
- e) Fecha de envasado y Fecha de producción
- f) Fecha de vencimiento
- g) Número de Autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes expedido por el SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA.
- h) Condiciones de conservación
- i) Código de rastreabilidad generado en Procesamiento Primario del Alimento
- j) País de origen

- El rotulado en forma adicional debe contener el logotipo de la Municipalidad Provincial de Ilo.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprenden con facilidad

4.1.4. Transporte

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la “Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Pienso”, contenida en las

“Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene”, aprobadas mediante R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, el cual debe considerar entre otros, lo siguiente:

- El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas.
- El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos.
- Se debe mantener el control de la temperatura y humedad.

El tiempo de entrega debe considerar la vida útil del producto

4.1.5. Garantía Comercial del Bien (09 meses)

La Garantía comercial del bien deberá ser igual o mayor a 9 meses, contada a partir del ingreso del bien al almacén. Los bienes a entregar deberán cumplir con lo establecido en las diferentes normas técnicas peruanas sobre alimentos, como con la legislación vigente en materia de Inocuidad Alimentaria, deberán tener una vida útil de 09 meses a partir de la fecha de ingreso al almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Ilo.

4.1.6. Muestras

El proveedor deberá enviar muestras dirimentes, para el análisis organoléptico las cuales se presentarán en el momento de ingresar al almacén de la MPI.

4.2. Perfil del Proveedor

El postor podrá ser persona natural o jurídica, deberá contar con los bienes disponibles para atender las necesidades de la entidad.

4.3. Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

4.3.1. Lugar de Entrega

La entrega se realizara en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Ilo, ubicado en la calle ferrocarril.

4.3.2. Plazo de Entrega

El horario de ingreso será de lunes a viernes de 8:00 am a 13:00 pm, en el Almacén de Programa de Complementación Alimentaria

La Municipalidad Provincial de Ilo no está obligada a recibir alimentos fuera de la fecha u horario establecidos, pudiendo de ser el caso, dejar sin efecto el pedido realizado, sin lugar a reclamo del contratista por daños o perjuicios

4.4. Forma de Pago

El pago se realizará a la entrega del producto y con la conformidad del área usuaria. Previa evaluación insitu de los alimentos, como la verificación de la veracidad de los certificados presentados.

4.5. Supervisión y Conformidad de Recepción del Bien

- a) La conformidad será otorgada, previa evaluación organoléptica de los bienes al momento de la recepción como verificación de la veracidad de los certificados presentados.

Leo W. Yucra Quinto
LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
C.N.P 7386

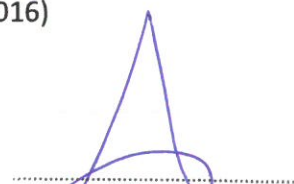
- b) Las características de los productos inicialmente ofertados serán respetados, no siendo posible cambiarlos por productos similares o de otras características.
 - c) La recepción de conformidad no invalida el reclamo posterior por parte de la Municipalidad Provincial de Ilo, por defectos o vicios ocultos, inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los alimentos.
 - d) La Municipalidad Provincial de Ilo podrá efectuar visitas de inspección a las instalaciones del proveedor a fin de verificar los procesos de distribución y almacenamiento utilizando los métodos, técnicas y procedimientos que considere más convenientes para sus propósitos.
- ❖ Se levantará un Acta consignando las inspecciones y verificaciones realizadas, así como los resultados obtenidos, dicha Acta deberá ser firmada por representantes de la Municipalidad Provincial de Ilo y el proveedor.

4.6. Penalidades

- La penalidad será según lo manda TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobada mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF
- ✓ La entidad podrá realizar en forma inopinada exámenes fisicoquímicos y microbiológicos al lote entregado, de encontrarse incongruencias entre la certificación entregada a la entidad y los resultados de las pruebas realizadas en forma inopinada, se informara al área encargada de contrataciones para que se proceda a realizar el cobro del 5% del monto facturado en dicha entrega y se proceda a la devolución del lote entregado.
 - ✓ La entidad podrá consultar a los organismos de inspección acreditadas por INACAL sobre la veracidad de los certificados entregados con cada lote, de encontrarse que estos son falsos o han sido adulterados, se informara al área encargada de contrataciones para que proceda a cobrar el 5% del monto facturado en dicha entrega y se proceda a la devolución del lote entregado.

4.7. Documentación para la Calificación

- ❖ Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, otorgado por SENASA según art. 33 del DS N°004-2011-AG
- ❖ Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente (D.L. Nro 1290-2016)


 Leo W. Yucra Quinto
 LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
 C.N.P 7386

- ❖ Copia simple de la Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH, emitida por DIGESA

“Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por SENASA”

4.8. Otros

El postor ganador deberá considerar y presentar para las entregas:

- ❖ Copia simple del Certificado del servicio de saneamiento ambiental (con una antigüedad mayor a tres meses a partir de la fecha del servicio), donde figure la dirección del establecimiento donde certifique haber realizado los siguientes tratamientos:
 - Desinsectación (obligatorio)
 - Desinfección (obligatorio)
 - Desratización (obligatorio)
 - Limpieza de ambientes (obligatorio)
 - Limpieza y desinfección de reservorios de agua (obligatorio)
 - Limpieza de tanques sépticos (de ser el caso)

Fuente: D.S. N° 022-2001-SA Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales Industriales y de servicio y R.M. N° 449-2001-SA/DM “Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de agua, Limpieza de ambientes y de Tanques Sépticos”.

- ❖ Copia simple de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INACAL. Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis. Dichos certificados serán entregados en cada entrega de la etapa contractual, en los cuales deben tener resultados de análisis por cada código de lote
Cada entrega deberá ser efectuada con las copias simples del Certificado de Calidad/ Conformidad (Físicoquímica, Microbiológica y Organoléptica) emitidos por una certificadora acreditada por INACAL²

Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. Nro 591-2008-MINSA “Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica

²La Certificadora u organismo de inspección deberán tener alcance para tal fin.

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente, desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o la Autorización Sanitaria debe mantenerse vigente durante el envasado del producto; siendo responsabilidad del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia del requisito señalado en la Ficha Técnica

- ❖ De encontrarse los bienes en mal estado y que presenten características que atentan contra la salud del beneficiario, se procederá a informar al área encargada de contrataciones para que se proceda a ejecutar las penalidades y actuar según establece la ley.
- ❖ Para cada entrega, el proveedor deberá mantener obligatoriamente un stock de seguridad, el que será como mínimo el 10% de la cantidad total a entregar por producto, que le permita cubrir posibles contingencias, tales como reponer mermas y/o víveres deteriorados a consecuencia del transporte, no detectables durante su recepción, entre otras.
- ❖ El proveedor no debe ingresar a las instalaciones de la Municipalidad Provincial de Ilo sin la respectiva autorización.
- ❖ El personal del proveedor que suministre los alimentos debe presentarse en condiciones higiénicas adecuadas con la indumentaria apropiada para proceso de descarga de producto
- ❖ El proveedor deberá presentar el plan SISCOVID para la firma del contrato de acuerdo a lo establecido a la resolución ministerial N°972-2020-MINSA.



Leo W. Yucra Quinto
LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
C.N.P 7386

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La lenteja calidad 1 - extra deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014.

La lenteja calidad 1 - extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.022:2014:

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

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.022:2014 LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP de la referencia.	
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.2 y la tolerancia para el grado de calidad 1 - extra establecida en la tabla 2 de la NTP de la referencia.	
Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la lenteja calidad 1 - extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 205.022:2014, por ejemplo: Lenteja calidad 1 - extra de calibre (tamaño) 2.

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

2.2. Envase

La lenteja calidad 1 - extra deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 y su **Corrigenda Técnica 1:2018**, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de lenteja calidad 1 - extra deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014:

- El nombre del producto
- El grado de calidad: "Grado 1 - Extra"
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador
- El contenido neto, en kilogramos
- Fecha de vencimiento
- El código o número del lote
- Condiciones de conservación o almacenamiento
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento

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

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica


 Leo W. Yucra Quinto
 LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
 C.N.P 7386

PRODUCTO: LENTEJA**1. DENOMINACIÓN DE LA ADQUISICIÓN**

Adquisición de Alimentos para Programas de Complementación Alimentaria para personas afectadas a la tuberculosis

2. FINALIDAD PÚBLICA

Será para la atención de los beneficiarios de los programas de complementación alimentaria (personas afectadas con tuberculosis), es un programa de asistencia alimentaria que contribuye a mejorar el estado nutricional de **Grupos Vulnerables de la Población con Alto Riesgo Nutricional** como las personas afectadas por tuberculosis, mediante el aporte de una canasta básica de alimentos¹.

3. OBJETIVOS DE LA ADQUISICIÓN

LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA CALIBRE1 para PANTBC.

4. DESCRIPCION DEL BIEN**4.1. Características y Condiciones****4.1.1. Características**

N°	ALIMENTO	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	UNIDAD
01	Lenteja Calidad 1 Extra Calibre N°1	BOLSAS DE 01 KG	1146	Kilos

4.1.2. Condiciones de Operación**Lenteja Calidad 1 Extra Calibre N°1 en Bolsas de 01 Kg**

La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens Culinaris Medikus*, es una leguminosa de grano seco.

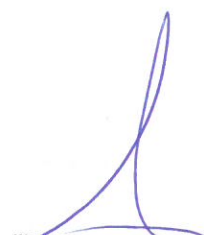
Deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana, cada lote deberá estar conformado por una variedad, exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3. De la NTP 205.022.2014

Deberá cumplir con lo indicado en el numeral 6.1, 6.2.1, 6.2.2 tabla 2, de la NTP 205.022.2014 y el numeral 5.1 de la mencionada NTP deberá cumplir con lo establecido por el servicio nacional de sanidad agraria –SENASA.

Los envases deberán ser de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163.1.2017 y su corrigenda técnica 1.2018 que salvaguarden las cualidades de calidad higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto, se debe cumplir con los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.011.2014.

4.1.3. Envase y Rotulado**a) Envase primario**

¹R.M. N° 025-2017- MIDIS - PANTBC


Leo W. Yucra Quinto
 LICENCIADO EN NUTRICION HUMANA
 C.N.P. 7386

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 D.S. N° 007-98 –SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”

El envase deberá corresponder al autorizado en el Reglamento Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria D.S. N° 038-2014-SA

El envase deberá estar envasado en bolsas de polietileno o polipropileno o poliopropileno biorientado (BOPP) de primer uso cumpliendo lo establecido en la NTP 399.163-1:2017 envases y accesorios plásticos en contacto con los alimentos. Parte 1: Disposiciones Generales y Requisitos 3ra Edición.

El producto se presentará en bolsas de 01 kg
Deberá de ser comercializado en envases de primer uso bolsas de polietileno, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

b) Rotulado


El rotulado de los envases de Lenteja calidad 1 –Extra deberá cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038.2009 (revisada el 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado y las disposiciones específicas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022.2014 e incluir de forma obligatoria el rotulado de “Programa Complementación Alimentaria –PANTBC - prohibida su venta –Municipalidad Provincial de Ilo”

Aspectos a considerar:

- Nombre del Producto
- El grado de calidad “Grado 1 Extra”
- Nombre, razón social y dirección de la empresa productora.
- El contenido neto, 01 kg por bolsa
- Fecha de vencimiento
- Condiciones especiales de Conservación y Almacenamiento, cuando el producto lo requiera
- Código o clave del lote
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA ó Número de Registro Sanitario de alimentos vigente expedido por DIGESA
- Código de rastreabilidad generado en Procesamiento primario del Alimento
- País de origen

Adicional

- Logotipo de la Municipalidad Provincial de Ilo


Leo W. Yucra Quinto
LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
C.N.P. 7982 43

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprenden con facilidad

El rotulado deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014)

4.1.4. Transporte

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la "Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas mediante R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, el cual debe considerar entre otros, lo siguiente:

- El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas.
- El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos.
- Se debe mantener el control de la temperatura y humedad.
- El tiempo de entrega debe considerar la vida útil del producto.

4.1.5. Garantía Comercial del Bien (09 meses)

La Garantía comercial del bien deberá ser igual o mayor a 9 meses, contada a partir del ingreso del bien al almacén. Los bienes a entregar deberán cumplir con lo establecido en las diferentes normas técnicas peruanas sobre alimentos, como con la legislación vigente en materia de Inocuidad Alimentaria, deberán tener una vida útil de 09 meses a partir de la fecha de ingreso al almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Ilo.

4.1.6. Muestras

El proveedor deberá enviar muestras dirimientes, para el análisis organoléptico las cuales se presentarán en el momento de ingresar al almacén de la MPI.

4.2. Perfil del Proveedor

El postor podrá ser persona natural o jurídica, deberá contar con los bienes disponibles para atender las necesidades de la entidad.

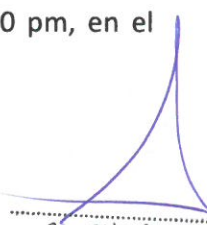
4.3. Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

4.3.1. Lugar de Entrega

La entrega se realizara en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Ilo, ubicado en la calle ferrocarril.

4.3.2. Plazo de Entrega

El horario de ingreso será de lunes a viernes de 8:00 am a 13:00 pm, en el Almacén de Programa de Complementación Alimentaria


Leo W. Yucra Quinto
LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
C.N.P 7386

La Municipalidad Provincial de Ilo no está obligada a recibir alimentos fuera de la fecha u horario establecidos, pudiendo de ser el caso, dejar sin efecto el pedido realizado, sin lugar a reclamo del contratista por daños o perjuicios

4.4. Forma de Pago

El pago se realizará a la entrega del producto y con la conformidad del área usuaria. Previa evaluación insitu de los alimentos, como la verificación de la veracidad de los certificados presentados.

4.5. Supervisión y Conformidad de Recepción del Bien

- a) La conformidad será otorgada, previa evaluación organoléptica de los bienes al momento de la recepción como verificación de la veracidad de los certificados presentados.
- b) Las características de los productos inicialmente ofertados serán respetados, no siendo posible cambiarlos por productos similares o de otras características.
- c) La recepción de conformidad no invalida el reclamo posterior por parte de la Municipalidad Provincial de Ilo, por defectos o vicios ocultos, inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los alimentos.
- d) La Municipalidad Provincial de Ilo podrá efectuar visitas de inspección a las instalaciones del proveedor a fin de verificar los procesos de distribución y almacenamiento utilizando los métodos, técnicas y procedimientos que considere más convenientes para sus propósitos.
- e) Se levantará un Acta consignando las inspecciones y verificaciones realizadas, así como los resultados obtenidos, dicha Acta deberá ser firmada por representantes de la Municipalidad Provincial de Ilo y el proveedor.

4.6. Penalidades

La penalidad será según lo manda TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobada mediante Decreto Supremo N° 082-2019- EF

- ✓ La entidad podrá realizar en forma inopinada exámenes fisicoquímicos y microbiológicos al lote entregado, de encontrarse incongruencias entre la certificación entregada a la entidad y los resultados de las pruebas realizadas en forma inopinada, se informara al área encargada de contrataciones para que se proceda a realizar el cobro del 5% del monto facturado en dicha entrega y se proceda a la devolución del lote entregado.
- ✓ La entidad podrá consultar a los organismos de inspección acreditadas por INACAL sobre la veracidad de los certificados entregados con cada lote, de encontrarse que estos son falsos o han sido adulterados, se informara al área encargada de contrataciones para que proceda a cobrar el 5% del monto facturado en dicha entrega y se proceda a la devolución del lote entregado.

Leo W. Yucra Quinto
LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
C.N.P. 7200

4.7. Documentación para la Calificación

- ❖ Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, otorgado por SENASA según art. 33 del DS N°004-2011-AG
- ❖ Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente (D.L. Nro 1290-2016)
- ❖ Copia simple de la Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH, emitida por DIGESA

“Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por SENASA”

4.8. Otros

El postor ganador deberá considerar y presentar para las entregas:

- ❖ Copia simple del Certificado del servicio de saneamiento ambiental (con una antigüedad mayor a tres meses a partir de la fecha del servicio), donde figure la dirección del establecimiento donde certifique haber realizado los siguientes tratamientos:
 - Desinsectación (obligatorio)
 - Desinfección (obligatorio)
 - Desratización (obligatorio)
 - Limpieza de ambientes (obligatorio)
 - Limpieza y desinfección de reservorios de agua (obligatorio)
 - Limpieza de tanques sépticos (de ser el caso)

Fuente: D.S. N° 022-2001-SA Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales Industriales y de servicio y R.M. N° 449-2001-SA/DM “Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de agua, Limpieza de ambientes y de Tanques Sépticos”.

- ❖ Copia simple de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INACAL. Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis. Dichos certificados serán entregados en cada entrega de la etapa contractual, en los cuales deben tener resultados de análisis por cada código de lote

Cada entrega deberá ser efectuada con las copias simple del Certificado de Calidad/ Conformidad (Fisicoquímica, Microbiológica y Organoléptica) emitidos por una certificadora acreditada por inacal²

Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. Nro 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente, desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o la Autorización Sanitaria debe mantenerse vigente durante el envasado del producto; siendo responsabilidad del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia del requisito señalado en la Ficha Técnica

- ❖ De encontrarse los bienes en mal estado y que presenten características que atentan contra la salud del beneficiario, se procederá a informar al área encargada de contrataciones para que se proceda a ejecutar las penalidades y actuar según establece la ley.
- ❖ Para cada entrega, el proveedor deberá mantener obligatoriamente un stock de seguridad, el que será como mínimo el 10% de la cantidad total a entregar por producto, que le permita cubrir posibles contingencias, tales como reponer mermas y/o víveres deteriorados a consecuencia del transporte, no detectables durante su recepción, entre otras.
- ❖ El proveedor no debe ingresar a las instalaciones de la Municipalidad Provincial de Ilo sin la respectiva autorización.
- ❖ El personal del proveedor que suministre los alimentos debe presentarse en condiciones higiénicas adecuadas con la indumentaria apropiada para proceso de descarga de producto
- ❖ El proveedor deberá presentar el plan SISCOVID para la firma del contrato de acuerdo a lo establecido a la resolución ministerial N°972-2020-MINSA.

²La Certificadora u organismo de inspección deberán tener alcance para tal fin.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

000184

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica	: ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja, es el grano procedente de la especie <i>Pisum sativum</i> L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La arveja partida calidad 1 - extra deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y exento de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (mismo color, forma y otras características varietales), según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia	NTP 205.025:2014 LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.1 de la NTP de la referencia	
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.2 y la tolerancia establecida en la Tabla 1 para el grado de calidad 1 - Extra de la NTP de la referencia	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase

La Arveja Partida Calidad 1 - Extra 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, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además podrá

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

indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de arveja partida calidad 1 - extra, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2009 (Revisado el 2014), deberá considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014:

- El nombre del producto
- El grado de calidad 1 - Extra
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador
- El contenido neto, en kilogramos
- Fecha de vencimiento
- El código o número del lote
- Condiciones de conservación o almacenamiento
- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento

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

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

PRODUCTO: ARVEJA VERDE PARTIDA**1. DENOMINACIÓN DE LA ADQUISICIÓN**

Adquisición de Alimentos para Programas de Complementación Alimentaria para personas afectadas a la tuberculosis

2. FINALIDAD PÚBLICA

Será para la atención de los beneficiarios de los programas de complementación alimentaria (personas afectadas con tuberculosis), es un programa de asistencia alimentaria que contribuye a mejorar el estado nutricional de Grupos Vulnerables de la Población con Alto Riesgo Nutricional como las personas afectadas por tuberculosis, mediante el aporte de una canasta básica de alimentos¹.

3. OBJETIVOS DE LA ADQUISICIÓN

Adquisición de ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA para PANTBC.

4. DESCRIPCION DEL BIEN**4.1. Características y Condiciones****4.1.1. Características**

N°	ALIMENTO	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	UNIDAD
01	Arveja Partida Calidad 1 Extra	Bolsas de 01 kg	578	Kilos

4.1.2. Condiciones de Operación**Arveja Partida Calidad 1 Extra en Bolsas de 01 Kg**

Arveja Partida Calidad 1 Extra son los cotiledones y descascarados del grano de arveja. La arveja es el grano procedente de la especie *Pisum Sativum*, es usado comúnmente con fines alimenticios

Deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana, cada lote deberá estar conformado por una variedad, exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 5.1 de la NTP 205.025.2014

Los envases deberán ser de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163.1.2017 y su corrigenda técnica 1.2018 que salvaguarden las cualidades de calidad higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto, se debe cumplir con los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.011.2014

Requisitos a considerar:

¹R.M. N° 025-2017- MIDIS - PANTBC

Leo W. Yucra Quinto
LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
C.N.P. 7386

REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS Y FÍSICO-QUÍMICOS

Requisitos	Especificación	Referencia
CALIDAD		
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños	NTP 205.025.2014 LEGUMINOSAS, ARVEJA. Requisitos
Color	Característico	
Aspecto	Granos homogéneos, exento de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.	
Humedad	Máximo 15 %	
Grado de calidad	Extra (máximo)	
Grano infectado	0 %	
Grano picado	0.3 %	
Grano partido o quebrado	1 %	
Grano con cáscara (testa) máx.	1 %	
Grano quemado	0.2 %	
Materias extrañas	0.1 %	

REQUISITO MICROBIOLÓGICOS

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

Fuente: R.M. Nro. 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (criterio V.1)

4.1.3. Envase y Rotulado**a) Envase primario**

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 D.S. N° 007-98 –SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"


El envase deberá corresponder al autorizado en el Reglamento Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria D.S. N° 038-2014-SA

El envase deberá estar envasado en bolsas de polietileno o polipropileno o polipropileno biorientado (BOPP) de primer uso cumpliendo lo establecido en la NTP 399.163-1:2017 envases y accesorios plásticos en contacto con los alimentos. Parte 1: Disposiciones Generales y Requisitos 3ra Edición.

El producto se presentará en bolsas de 01 kg

encargada de contrataciones para que se proceda a ejecutar las penalidades y actuar según establece la ley.

- ❖ Para cada entrega, el proveedor deberá mantener obligatoriamente un stock de seguridad, el que será como mínimo el 10% de la cantidad total a entregar por producto, que le permita cubrir posibles contingencias, tales como reponer mermas y/o víveres deteriorados a consecuencia del transporte, no detectables durante su recepción, entre otras.
- ❖ El proveedor no debe ingresar a las instalaciones de la Municipalidad Provincial de Ilo sin la respectiva autorización.
- ❖ El personal del proveedor que suministre los alimentos debe presentarse en condiciones higiénicas adecuadas con la indumentaria apropiada para proceso de descarga de producto.
- ❖ El proveedor deberá presentar el plan SISCOVID para la firma del contrato de acuerdo a lo establecido a la resolución ministerial N°972-2020-MINSA.


Leo W. Yucra Quinto
LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
C.N.P 7386

“Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por SENASA”

4.8. Otros

El postor ganador deberá considerar y presentar para las entregas:

- ❖ Copia simple del Certificado del servicio de saneamiento ambiental (con una antigüedad mayor a tres meses a partir de la fecha del servicio), donde figure la dirección del establecimiento donde certifique haber realizado los siguientes tratamientos:
 - Desinsectación (obligatorio)
 - Desinfección (obligatorio)
 - Desratización (obligatorio)
 - Limpieza de ambientes (obligatorio)
 - Limpieza y desinfección de reservorios de agua (obligatorio)
 - Limpieza de tanques sépticos (de ser el caso)

Fuente: D.S. N° 022-2001-SA Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales Industriales y de servicio y R.M. N° 449-2001-SA/DM “Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de agua, Limpieza de ambientes y de Tanques Sépticos”.

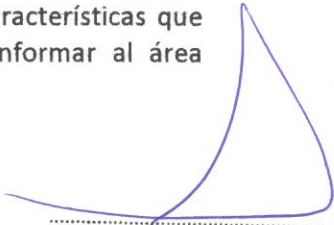
- ❖ Copia simple de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INACAL. Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

Dichos certificados serán entregados en cada entrega efectuada con las copias simple del Certificado de Calidad/ Conformidad (Físicoquímica, Microbiológica y Organoléptica) emitidos por una certificadora acreditada por INACAL los cuales tendrán los resultados de análisis por cada código de lote

Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. Nro 591-2008-MINSA “Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente, desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o la Autorización Sanitaria debe mantenerse vigente durante el envasado del producto; siendo responsabilidad del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia del requisito señalado en la Ficha Técnica

- ❖ De encontrarse los bienes en mal estado y que presenten características que atentan contra la salud del beneficiario, se procederá a informar al área


 Leo W. Yucra Quinto
 LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
 C.N.P 7388

- c) La recepción de conformidad no invalida el reclamo posterior por parte de la Municipalidad Provincial de Ilo, por defectos o vicios ocultos, inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los alimentos.
- d) La Municipalidad Provincial de Ilo podrá efectuar visitas de inspección a las instalaciones del proveedor a fin de verificar los procesos de distribución y almacenamiento utilizando los métodos, técnicas y procedimientos que considere más convenientes para sus propósitos.
- e) Se levantará un Acta consignando las inspecciones y verificaciones realizadas, así como los resultados obtenidos, dicha Acta deberá ser firmada por representantes de la Municipalidad Provincial de Ilo y el proveedor.

4.6. Penalidades

La penalidad será según lo manda TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobada mediante Decreto Supremo N° 082-2019- EF

- ✓ La entidad podrá realizar en forma inopinada exámenes fisicoquímicos y microbiológicos al lote entregado, de encontrarse incongruencias entre la certificación entregada a la entidad y los resultados de las pruebas realizadas en forma inopinada, se informará al área encargada de contrataciones para que se proceda a realizar el cobro del 5% del monto facturado en dicha entrega y se proceda a la devolución del lote entregado.
- ✓ La entidad podrá consultar a los organismos de inspección acreditados por INACAL sobre la veracidad de los certificados entregados con cada lote, de encontrarse que estos son falsos o han sido adulterados, se informará al área encargada de contrataciones para que proceda a cobrar el 5% del monto facturado en dicha entrega y se proceda a la devolución del lote entregado.

4.7. Documentación para la Calificación

- ❖ Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, otorgado por SENASA según art. 33 del DS N°004-2011-AG
- ❖ Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente (D.L. Nro 1290-2016)
- ❖ Copia simple de la Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH, emitida por DIGESA

Leo W. Yurra Quinto
 LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
 C.N.P. 7386

- El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas.
- El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos.
- Se debe mantener el control de la temperatura y humedad.
- El tiempo de entrega debe considerar la vida útil del producto.

4.1.5. Garantía Comercial del Bien (09 meses)

La Garantía comercial del bien deberá ser igual o mayor a 9 meses, contada a partir del ingreso del bien al almacén. Los bienes a entregar deberán cumplir con lo establecido en las diferentes normas técnicas peruanas sobre alimentos, como con la legislación vigente en materia de Inocuidad Alimentaria, deberán tener una vida útil de 09 meses a partir de la fecha de ingreso al almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Ilo.

4.1.6. Muestras

El proveedor deberá enviar 02 muestras dirimentes, para el análisis organoléptico I

4.2. Perfil del Proveedor

El postor podrá ser persona natural o jurídica, deberá contar con los bienes disponibles para atender las necesidades de la entidad.

4.3. Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

4.3.1. Lugar de Entrega

La entrega se realizara en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Ilo, ubicado en la calle ferrocarril.

4.3.2. Plazo de Entrega

El horario de ingreso será de lunes a viernes de 8:00 am a 13:00 pm, en el Almacén de Programa de Complementación Alimentaria

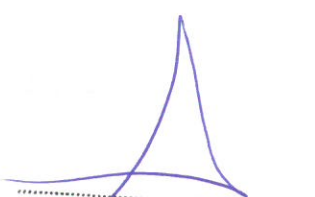
La Municipalidad Provincial de Ilo no está obligada a recibir alimentos fuera de la fecha u horario establecidos, pudiendo de ser el caso, dejar sin efecto el pedido realizado, sin lugar a reclamo del contratista por daños o perjuicios.

4.4. Forma de Pago

El pago se realizará a la entrega del producto y con la conformidad del área usuaria. Previa evaluación insitu de los alimentos, como la verificación de la veracidad de los certificados presentados.

4.5. Supervisión y Conformidad de Recepción del Bien

- a) La conformidad será otorgada, previa evaluación organoléptica de los bienes al momento de la recepción como verificación de la veracidad de los certificados presentados.
- b) Las características de los productos inicialmente ofertados serán respetados, no siendo posible cambiarlos por productos similares o de otras características.


 Leo W. Yucra Quinto
 LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
 C.N.P 7386

Deberá de ser comercializado en envases de primer uso bolsas de polietileno, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

b) Rotulado

El rotulado de los envases de Arveja Partida Calidad 1 extra deberá cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038.2009 (revisada el 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado y las disposiciones específicas en el numeral 7.2 de la NTP 205.025.2014 e incluir de forma obligatoria el rotulado de "Programa Complementación Alimentaria –PANTBC - prohibida su venta –Municipalidad Provincial de Ilo"

Aspectos a considerar:

- Nombre del Producto: Arveja Partida Calidad 1 Extra
- Nombre, razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, RUC, en el caso de productos Importados Nombre, Razón Social y dirección del Importador.
- El contenido neto, 01 kg por bolsa
- Fecha de envasado y fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Condiciones especiales de Conservación y Almacenamiento, cuando el producto lo requiera
- Código o clave del lote
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA ó Número de Registro Sanitario de alimentos vigente expedido por DIGESA
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento

Adicional


- Logotipo de la Municipalidad Provincial de Ilo

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse.

La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4.1.4. Transporte

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la "Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas mediante R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, el cual debe considerar entre otros, lo siguiente:


 Leo W. Yucra Quinto
 LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
 C.N.P 7386

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica	: FRIJOL CANARIO CAMANEJO/ FRIJOL CANARIO 2000 – INIAA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El frijol canario calidad 1 - extra es el grano maduro procedente de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El frijol Canario calidad 1 - extra se comercializará 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 Cor1:2016.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la tabla 1 (según el grado de calidad 1 - extra) de la NTP de la referencia.	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos y su corrigenda Cor1:2016
Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia.	
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.3 y la tabla 1 (según el grado de calidad 1 - extra), de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase

El frijol Canario calidad 1 - extra deberá ser envasado según lo establecido en la Norma Codex: CAC/RCP 1-1969(2003), y la NTP 399.163-1:2017 y su **Corrigenda Técnica 1:2018**, 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 Cor1:2016.

Los granos de frijol Canario calidad 1 - extra 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,

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

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. 000174

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol Canario calidad 1 - extra, deberán cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016:

- El nombre del producto, indicando el nombre común "frijol".
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador.
- Fecha de vencimiento.
- Código o número de lote.
- Condiciones de conservación o almacenamiento.
- El contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg).
- El grado de calidad indicando como "Grado 1 o Extra", "Grado 2 o superior" o "Grado 3 o corriente".
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

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

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

PRODUCTO: FRIJOL CANARIO**1. DENOMINACIÓN DE LA ADQUISICIÓN**

Adquisición de Alimentos para Programas de Complementación Alimentaria para personas afectadas a la tuberculosis

2. FINALIDAD PÚBLICA

Será para la atención de los beneficiarios de los programas de complementación alimentaria (personas afectadas con tuberculosis), es un programa de asistencia alimentaria que contribuye a mejorar el estado nutricional de Grupos Vulnerables de la Población con Alto Riesgo Nutricional como las personas afectadas por tuberculosis, mediante el aporte de una canasta básica de alimentos¹.

3. OBJETIVOS DE LA ADQUISICIÓN

Adquisición de FRIJOL CANARIO Calidad 1 – Extra para PANTBC.

4. DESCRIPCION DEL BIEN**4.1. Características y Condiciones****4.1.1. Características**

N°	ALIMENTO	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	UNIDAD
01	FRIJOL CANARIO Calidad 1 – Extra	BOLSAS DE 01 KG	1146	Kilos

4.1.2. Condiciones de Operación**Frijol Canario Calidad 1 Extra en Bolsas de 01 Kg**

El frijol Canario Calidad 1-Extra se comercializará 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 represente un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cort 2016.

REQUISITOS DE CALIDAD E INOCUIDAD

Requisitos	Especificación	Referencia
Calidad		
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos y su corregida Cor 1:2016
Color	Característico a la variedad	
Aspecto	Exento de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y materias extrañas	

¹R.M. N° 025-2017- MIDIS - PANTBC

Leo W. Yucra Quinto
LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
C.N.P. 7386

Grano de calidad	Extra (máximo)	
Humedad	Máximo 15 %	
Grano enfermo	0 %	
Grano picado	1 %	
Grano partido o quebrado	1 %	
Grano arrugado	1 %	
Variedad contrastante	1 %	
Materias extrañas	0.5 %	
INOCUIDAD		
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 modificatorias

Requisito microbiológico

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

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

4.1.3. Envase y Rotulado

a) Envase primario

El frijol Canario Calidad 1-Extra, deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex CAC/RCP 1-1969 (2003), y la NTP 399.163-1:2004 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 Cor 1:2016

El producto se envasará en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales de alimentos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cocidos o sellados, según el numeral 10.1 de la NTP 205.019:2015 y su corrigenda Cor 1:2016


La presentación solicitada será de 1 kg.

Estructura de envase : Polipropileno

Color : Transparente

Capacidad del Envase: 1 kg.

b) Rotulado


Leo W. Yucra Quinto
 LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
 C.N.P 7388

El rotulado de los envases de Frijol Canario calidad 1 –Extra deberá cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038.2009 (revisada el 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado y las disposiciones específicas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022.2014 e incluir de forma obligatoria el rotulado de “Programa Complementación Alimentaria –PANTBC - prohibida su venta –Municipalidad Provincial de Ilo”

Aspectos a considerar:

- Nombre del Producto
- El grado de calidad “Grado 1 Extra”
- Nombre, razón social y dirección de la empresa productora.
- El contenido neto, 01 kg por bolsa
- Fecha de envasado y fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Condiciones especiales de Conservación y Almacenamiento, cuando el producto lo requiera
- Código o clave del lote
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA ó Número de Registro Sanitario de alimentos vigente expedido por DIGESA
- Código de rastreabilidad generado en Procesamiento primario del Alimento
- País de origen

Adicional

- Logotipo de la Municipalidad Provincial de Ilo

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprenden con facilidad

4.1.4. Transporte

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la “Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos”, contenida en las “Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene”, aprobadas mediante R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, el cual debe considerar entre otros, lo siguiente:

- El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas.
- El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos.
- Se debe mantener el control de la temperatura y humedad.
- El tiempo de entrega debe considerar la vida útil del producto.

4.1.5. Garantía Comercial del Bien (09 meses)

La Garantía comercial del bien deberá ser igual o mayor a 9 meses, contada a partir del ingreso del bien al almacén. Los bienes a entregar deberán cumplir

con lo establecido en las diferentes normas técnicas peruanas sobre alimentos, como con la legislación vigente en materia de Inocuidad Alimentaria, deberán tener una vida útil de 09 meses a partir de la fecha de ingreso al almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Ilo.

4.1.6. Muestras

El proveedor deberá enviar muestras dirimentes, para el análisis organoléptico las cuales se presentarán en el momento de ingresar al almacén de la MPI.

4.2. Perfil del Proveedor

El postor podrá ser persona natural o jurídica, deberá contar con los bienes disponibles para atender las necesidades de la entidad.

4.3. Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

4.3.1. Lugar de Entrega

La entrega se realizara en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Ilo, ubicado en la calle ferrocarril.

4.3.2. Plazo de Entrega

El horario de ingreso será de lunes a viernes de 8:00 am a 13:00 pm, en el Almacén de Programa de Complementación Alimentaria

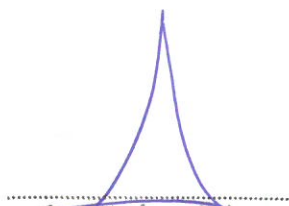
La Municipalidad Provincial de Ilo no está obligada a recibir alimentos fuera de la fecha u horario establecidos, pudiendo de ser el caso, dejar sin efecto el pedido realizado, sin lugar a reclamo del contratista por daños o perjuicios

4.4. Forma de Pago

El pago se realizará a la entrega del producto y con la conformidad del área usuaria. Previa evaluación insitu de los alimentos, como la verificación de la veracidad de los certificados presentados.

4.5. Supervisión y Conformidad de Recepción del Bien

- a) La conformidad será otorgada, previa evaluación organoléptica de los bienes al momento de la recepción como verificación de la veracidad de los certificados presentados.
- b) Las características de los productos inicialmente ofertados serán respetados, no siendo posible cambiarlos por productos similares o de otras características.
- c) La recepción de conformidad no invalida el reclamo posterior por parte de la Municipalidad Provincial de Ilo, por defectos o vicios ocultos, inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los alimentos.
- d) La Municipalidad Provincial de Ilo podrá efectuar visitas de inspección a las instalaciones del proveedor a fin de verificar los procesos de distribución y almacenamiento utilizando los métodos, técnicas y procedimientos que considere más convenientes para sus propósitos.


 Leo W. Yara Quinto
 LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
 C.N.P. 7386

- e) Se levantará un Acta consignando las inspecciones y verificaciones realizadas, así como los resultados obtenidos, dicha Acta deberá ser firmada por representantes de la Municipalidad Provincial de Ilo y el proveedor.

4.6. Penalidades

La penalidad será según lo manda TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobada mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF

- ✓ La entidad podrá realizar en forma inopinada exámenes fisicoquímicos y microbiológicos al lote entregado, de encontrarse incongruencias entre la certificación entregada a la entidad y los resultados de las pruebas realizadas en forma inopinada, se informara al área encargada de contrataciones para que se proceda a realizar el cobro del 5% del monto facturado en dicha entrega y se proceda a la devolución del lote entregado.
- ✓ La entidad podrá consultar a los organismos de inspección acreditadas por INACAL sobre la veracidad de los certificados entregados con cada lote, de encontrarse que estos son falsos o han sido adulterados, se informara al área encargada de contrataciones para que proceda a cobrar el 5% del monto facturado en dicha entrega y se proceda a la devolución del lote entregado.

4.7. Documentación para la Calificación

- ❖ Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, otorgado por SENASA según art. 33 del DS N°004-2011-AG
- ❖ Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente (D.L. Nro 1290-2016)
- ❖ Copia simple de la Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH, emitida por DIGESA

“Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por SENASA”

4.8. Otros

El postor ganador deberá considerar y presentar para las entregas:

- ❖ Copia simple del Certificado del servicio de saneamiento ambiental (con una antigüedad mayor a tres meses a partir de la fecha del servicio), donde figure la dirección del establecimiento donde certifique haber realizado los siguientes tratamientos:

- Desinsectación (obligatorio)
- Desinfección (obligatorio)
- Desratización (obligatorio)
- Limpieza de ambientes (obligatorio)
- Limpieza y desinfección de reservorios de agua (obligatorio)
- Limpieza de tanques sépticos (de ser el caso)

Fuente: D.S. N° 022-2001-SA Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales Industriales y de servicio y R.M. N° 449-2001-SA/DM "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de agua, Limpieza de ambientes y de Tanques Sépticos".

- ❖ Copia simple de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INACAL. Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis. Dichos certificados serán entregados en cada entrega de la etapa contractual, en los cuales deben tener resultados de análisis por cada código de lote

Cada entrega deberá ser efectuada con las copias simple del Certificado de Calidad/ Conformidad (Físicoquímica, Microbiológica y Organoléptica) emitidos por una certificadora acreditada por INACAL²

Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. Nro 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente, desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o la Autorización Sanitaria debe mantenerse vigente durante el envasado del producto; siendo responsabilidad del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia del requisito señalado en la Ficha Técnica

- ❖ De encontrarse los bienes en mal estado y que presenten características que atentan contra la salud del beneficiario, se procederá a informar al área encargada de contrataciones para que se proceda a ejecutar las penalidades y actuar según establece la ley.
- ❖ Para cada entrega, el proveedor deberá mantener obligatoriamente un stock de seguridad, el que será como mínimo el 10% de la cantidad total a entregar por producto, que le permita cubrir posibles contingencias, tales como reponer

²La Certificadora u organismo de inspección deberán tener alcance para tal fin.


 Leo W. Yucra Quinto
 LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
 C.N.P. 7386

mermas y/o víveres deteriorados a consecuencia del transporte, no detectables durante su recepción, entre otras.

- ❖ El proveedor no debe ingresar a las instalaciones de la Municipalidad Provincial de Ilo sin la respectiva autorización.
- ❖ El personal del proveedor que suministre los alimentos debe presentarse en condiciones higiénicas adecuadas con la indumentaria apropiada para proceso de descarga de producto
- ❖ El proveedor deberá presentar el plan SISCOVID para la firma del contrato de acuerdo a lo establecido a la resolución ministerial N°972-2020-MINSA.


Leo W. Yucra Quintanilla
LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
C.N.P. 7386

FICHA TÉCNICA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : Chuño blanco
 Denominación técnica : Chuño blanco
 Unidad de medida : Kilogramo
 Descripción general :

Tunta o murayara, Tubérculo de papa sometido a deshidratación (bajo las condiciones del clima de la alta montaña andina), congelación (nocturna), radiación solar (por insolación) y luego sometidos a lavado continuo, finalmente sometidos a secado y pelado por fricción manual, debiendo ser el producto final de color blanco

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Chuño blanco presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos y tolerancia	-Blanco -Característico -Ausencia -Ausencia	NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS.
- Color - Olores y sabores - Materias extrañas - Impurezas		
Requisitos fisicoquímicos y tolerancia	Cumplir con lo indicado en la norma de la referencia.	
- Humedad		
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en la referencia.	
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.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

El envase deberá 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 D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014SA.

El envase que se utilice para chuño blanco deberá cumplir las características descritas en el numeral 7.1 de la NTP 011.802:2017.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

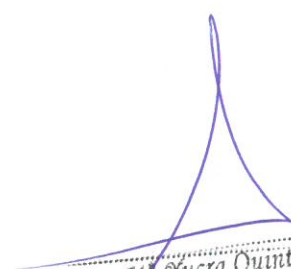
El rotulado de los envases de chuño blanco deberán cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), NMP 001:2014 y Norma Codex Stan 1-1985 (2018) y además contener la siguiente información, según el numeral 7.2 de la NTP 011.802:2017:

- Nombre del producto
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador.
- Número de Registro Sanitario
- Fecha de vencimiento
- Código o número de lote
- Condiciones de conservación o almacenamiento
- Contenido neto

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

2.4. Inserto No aplica

Precisión 4: No aplica


Leo W. Yucra Quinto
Especialista en Nutrición Humana
C.N.P. 7386

PRODUCTO: CHUÑO BLANCO ENTERO

1. DENOMINACIÓN DE LA ADQUISICIÓN

Adquisición de Alimentos para Programas de Complementación Alimentaria para personas afectadas a la tuberculosis

2. FINALIDAD PÚBLICA

Será para la atención de los beneficiarios de los programas de complementación alimentaria (personas afectadas con tuberculosis), es un programa de asistencia alimentaria que contribuye a mejorar el estado nutricional de **Grupos Vulnerables de la Población con Alto Riesgo Nutricional** como las personas afectadas por tuberculosis, mediante el aporte de una canasta básica de alimentos¹.

3. OBJETIVOS DE LA ADQUISICIÓN

Adquisición de CHUÑO BLANCO ENTERO para PANTBC.

4. DESCRIPCION DEL BIEN

4.1. Características y Condiciones

4.1.1. Características

N°	ALIMENTO	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	UNIDAD
01	Chuño Blanco Entero	Bolsas de 01 kg	578	Kilos

4.1.2. Condiciones de Operación

Chuño Blanco Entero (Bolsas de 01 Kg)

El Chuño Blanco Entero deberá ser inocuo y apto para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales), según NTP 011.119:2016 Papa y derivados

4.1.3. Envase y Rotulado

a) Envase

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 D.S. N° 007-98 –SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”

El envase deberá corresponder al autorizado en el Reglamento Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria D.S. N° 038-2014-SA

¹R.M. N° 025-2017- MIDIS - PANTBC

El envase será en bolsas de polietileno o polipropileno o poliopropileno biorientado (BOPP) de primer uso cumpliendo lo establecido en la NTP 399.163-1:2017 envases y accesorios plásticos en contacto con los alimentos. Parte 1: Disposiciones Generales y Requisitos 3ra Edición.

b) Rotulado

El rotulado deberá incluir de forma obligatoria el rotulado de “Programa Complementación Alimentaria –PANTBC - prohibida su venta –Municipalidad Provincial de Ilo” y contener la siguiente información

Aspectos a considerar:

- El nombre del producto. “Distribución Gratuita”, “prohibida su venta”, “Programa PANTBC”
- Peso Neto
- Nombre o razón social y domicilio legal de la empresa productora
- Fecha de vencimiento
- El código o número del lote
- Condiciones de conservación o almacenamiento
- Numero de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos expedido por DIGESA
- Código de rastreabilidad generado en el Procesamiento Primario del alimento.
- País de origen
- Logotipo de la Municipalidad Provincial de Ilo

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprenden con facilidad

4.1.4. Transporte

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la “Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos”, contenida en las “Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene”, aprobadas mediante R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, el cual debe considerar entre otros, lo siguiente:

- El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas.
- El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos.
- Se debe mantener el control de la temperatura y humedad.
- El tiempo de entrega debe considerar la vida útil del producto.

4.1.5. Garantía Comercial del Bien (09 meses)

La Garantía comercial del bien deberá ser igual o mayor a 9 meses, contada a partir del ingreso del bien al almacén. Los bienes a entregar deberán cumplir con lo establecido en las diferentes normas técnicas peruanas sobre alimentos, como con la legislación vigente en materia de Inocuidad Alimentaria, deberán tener una vida útil de 09 meses a partir de la fecha de ingreso al almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Ilo.

4.1.6. Muestras

El proveedor deberá enviar muestras dirimentes, para el análisis organoléptico las cuales se presentarán en el momento de ingresar al almacén de la MPI.

4.2. Perfil del Proveedor

El postor podrá ser persona natural o jurídica, deberá contar con los bienes disponibles para atender las necesidades de la entidad.

4.3. Lugar y Plazo de ejecución de la prestación**4.3.1. Lugar de Entrega**

La entrega se realizara en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Ilo, ubicado en la calle ferrocarril.

4.3.2. Plazo de Entrega

El horario de ingreso será de lunes a viernes de 8:00 am a 13:00 pm, en el Almacén de Programa de Complementación Alimentaria

La Municipalidad Provincial de Ilo no está obligada a recibir alimentos fuera de la fecha u horario establecidos, pudiendo de ser el caso, dejar sin efecto el pedido realizado, sin lugar a reclamo del contratista por daños o perjuicios

4.4. Forma de Pago

El pago se realizará a la entrega del producto y con la conformidad del área usuaria. Previa evaluación insitu de los alimentos, como la verificación de la veracidad de los certificados presentados.

4.5. Supervisión y Conformidad de Recepción del Bien

- a) La conformidad será otorgada, previa evaluación organoléptica de los bienes al momento de la recepción como verificación de la veracidad de los certificados presentados.
- b) Las características de los productos inicialmente ofertados serán respetados, no siendo posible cambiarlos por productos similares o de otras características.
- c) La recepción de conformidad no invalida el reclamo posterior por parte de la Municipalidad Provincial de Ilo, por defectos o vicios ocultos, inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los alimentos.

- d) La Municipalidad Provincial de Ilo podrá efectuar visitas de inspección a las instalaciones del proveedor a fin de verificar los procesos de distribución y almacenamiento utilizando los métodos, técnicas y procedimientos que considere más convenientes para sus propósitos.
- e) Se levantará un Acta consignando las inspecciones y verificaciones realizadas, así como los resultados obtenidos, dicha Acta deberá ser firmada por representantes de la Municipalidad Provincial de Ilo y el proveedor.

4.6. Penalidades

La penalidad será según lo manda TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobada mediante Decreto Supremo N° 082-2019- EF.

- ✓ La entidad podrá realizar en forma inopinada exámenes fisicoquímicos y microbiológicos al lote entregado, de encontrarse incongruencias entre la certificación entregada a la entidad y los resultados de las pruebas realizadas en forma inopinada, se informara al área encargada de contrataciones para que se proceda a realizar el cobro del 5% del monto facturado en dicha entrega y se proceda a la devolución del lote entregado.
- ✓ La entidad podrá consultar a los organismos de inspección acreditadas por INACAL sobre la veracidad de los certificados entregados con cada lote, de encontrarse que estos son falsos o han sido adulterados, se informara al área encargada de contrataciones para que proceda a cobrar el 5% del monto facturado en dicha entrega y se proceda a la devolución del lote entregado.

4.7. Documentación para la Calificación

- ❖ Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, otorgado por SENASA según art. 33 del DS N°004-2011-AG
- ❖ Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente (D.L. Nro 1290-2016)
- ❖ Copia simple de la Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH, emitida por DIGESA

“Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por SENASA”

- ❖ Copia simple del registro de “Plan para vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo” en el Sistema Integrado para Covid-19 (SICOVID-19)

del Ministerio de Salud o en su defecto constancia del envío del PLAN SISCOVID al correo electrónico asignado por el estado para tal fin, entendiendo que el rubro de alimentos es un rubro esencial y no se detuvo durante el inicio de la pandemia, muchos de los productores, fabricantes y distribuidores, obtuvieron su constancia de inscripción SISCOVID bajo la Resolución Ministerial N° 239-2020-minsa, la misma que se encuentra derogada a la fecha, es en este sentido, el postor ganador de la buena pro, deberá adjuntar una declaración jurada donde indique que se compromete a cumplir lo establecido en la Resolución Ministerial N°448-2020-MINSA, en todos sus extremos y lineamientos

4.8. Otros

El postor ganador deberá considerar y presentar para las entregas:

- ❖ Copia simple del Certificado del servicio de saneamiento ambiental (con una antigüedad mayor a tres meses a partir de la fecha del servicio), donde figure la dirección del establecimiento donde certifique haber realizado los siguientes tratamientos:
 - Desinsectación (obligatorio)
 - Desinfección (obligatorio)
 - Desratización (obligatorio)
 - Limpieza de ambientes (obligatorio)
 - Limpieza y desinfección de reservorios de agua (obligatorio)
 - Limpieza de tanques sépticos (de ser el caso)

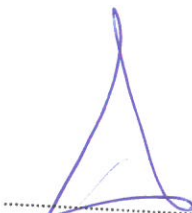
Fuente: D.S. N° 022-2001-SA Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales Industriales y de servicio y R.M. N° 449-2001-SA/DM "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de agua, Limpieza de ambientes y de Tanques Sépticos".

- ❖ Copia simple de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INACAL. Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.
Dichos certificados serán entregados en cada entrega efectuada con las copias simple del Certificado de Calidad/ Conformidad (Físicoquímica, Microbiológica y Organoléptica) emitidos por una certificadora acreditada por INACAL los cuales tendrán los resultados de análisis por cada código de lote

Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. Nro 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente, desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o la Autorización Sanitaria debe mantenerse vigente durante el envasado del producto; siendo responsabilidad del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia del requisito señalado en la Ficha Técnica

- ❖ De encontrarse los bienes en mal estado y que presenten características que atentan contra la salud del beneficiario, se procederá a informar al área encargada de contrataciones para que se proceda a ejecutar las penalidades y actuar según establece la ley.
- ❖ Para cada entrega, el proveedor deberá mantener obligatoriamente un stock de seguridad, el que será como mínimo el 10% de la cantidad total a entregar por producto, que le permita cubrir posibles contingencias, tales como reponer mermas y/o víveres deteriorados a consecuencia del transporte, no detectables durante su recepción, entre otras.
- ❖ El proveedor no debe ingresar a las instalaciones de la Municipalidad Provincial de Ilo sin la respectiva autorización.
- ❖ El personal del proveedor que suministre los alimentos debe presentarse en condiciones higiénicas adecuadas con la indumentaria apropiada para proceso de descarga de producto.


Leo W. Yucra Quinto
LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
C.N.P. 7386

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex Stan 19-1981 (2019).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex Stan 19-1981 (2019).

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 1 para aceite refinado, según corresponda, del Apéndice de la norma de la referencia.	Codex Stan 19-1981 (2019) Norma del Codex para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.
Olor y sabor		
Materia volátil a 105 °C		
Impurezas insolubles		
Contenido de jabón		
Hierro (Fe)		
Cobre (Cu)		
Índice de ácido		
Índice de peróxido	Cumplir con lo indicado en el numeral 4 de la norma de la referencia.	
Contaminantes		
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase

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 D.S. N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

El envase deberá 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 D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el contenido neto del bien por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible deberá considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias y la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014):

- a) Nombre del producto.
- b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- c) Nombre y dirección del fabricante.
- d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- e) Número de Registro Sanitario.
- f) Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- g) Código o clave del lote.
- h) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz".
- i) Contenido en litros, del producto envasado.

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

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

PRODUCTO: ACEITE VEGETAL**1. DENOMINACIÓN DE LA ADQUISICIÓN**

Adquisición de Alimentos para Programas de Complementación Alimentaria para personas afectadas a la tuberculosis

2. FINALIDAD PÚBLICA

Será para la atención de los beneficiarios de los programas de complementación alimentaria (personas afectadas con tuberculosis), es un programa de asistencia alimentaria que contribuye a mejorar el estado nutricional de Grupos Vulnerables de la Población con Alto Riesgo Nutricional como las personas afectadas por tuberculosis, mediante el aporte de una canasta básica de alimentos¹.

3. OBJETIVOS DE LA ADQUISICIÓN

Adquisición de "ACEITE VEGETAL COMESTIBLE" para PANTBC.

4. DESCRIPCION DEL BIEN**4.1. Características y Condiciones****4.1.1. Características**

N°	ALIMENTO	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	UNIDAD
01	Aceite Vegetal Comestible	Botella de 01 litro	2 312	Litros

4.1.2. Condiciones de Operación**ACEITE VEGETAL COMESTIBLE DE 01 LITRO.**

El Aceite Vegetal Comestible deberá ser inocuo y apto para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños o rancios, además no debe llevar partículas extrañas en suspensión, según NTP 209.001:2012 Aceites Vegetales Comestibles. Definiciones y Requisitos Generales

a) Características Organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y olor	Característico. Exento de olores y sabores extraños o rancios	NTP-CODEX STAN 210:2014 ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos
Aspecto	Exento de partículas extrañas en suspensión	

¹R.M. N° 025-2017- MIDIS - PANTBC

b) Características Físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Materia Volátil a 105 °C (m/m)	Máximo 0.2 %	NTP- CODEX STAN 210:2014 ACEITES ESPECIFICADOS. Requisitos
Impurezas insolubles, m/m	Máximo 0.05 %	
Contenido de jabón, m/m	Máximo 0.005 %	
Índice de acidez mg de KOH/g de aceite	Máximo 0.6 %	
Índice de peróxido	Máximo 10 meq de oxígeno activo /kg de aceite	
Hierro mg/kg	Máximo 1.5	
Cobre mg/kg	Máximo 0.1	

4.1.3. Envase y Rotulado

a) Envase

❖ Envase Primario

El envase deberá ser Polietileno Tereftalato (PET) con tapa, de primer uso teniendo una presentación de 1 litro, que sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

Cada entrega deberá ser efectuada con las copias legalizadas y/o fedateadas del Certificado de Calidad/ Conformidad (Físicoquímica, Microbiológica y Organoléptica) emitidos por una certificadora acreditada por INACAL²

❖ Envase Secundario

Debe ser cajas de cartón, pudiendo ser cajas de cartón cubierta por material plástico termoencogible

❖ Tiempo de Vida Útil

Será 09 meses a partir de la fecha de producción

b) Rotulado

Los envases de Aceite Vegetal Comestible deberán llevar rotulado, en forma destacada, las siguientes indicaciones en caracteres legibles (según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas), los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado y NTP 209.038:2009 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado. 7ª. ed., (revisada el 2014) según corresponda. Considerar de forma obligatoria el rotulo de "Programa Complementación Alimentaria - PANTBC- Prohibida su venta -Municipalidad Provincial de Ilo

Aspectos a considerar:

²La Certificadora u organismo de inspección deberán tener alcance para tal fin.

- Nombre del Producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso Neto
- Tipo de Arroz (arroz pilado).
- Nombre o razón social y dirección del fabricante, envasador y/o distribuidor
- Código o clave del lote
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de Almacenamiento
- Número de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA
- País de origen
- El rotulado en forma adicional debe contener el logotipo de la Municipalidad Provincial de Ilo.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información, del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprenden con facilidad.

4.1.4. 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 Título V capítulo II del “transporte” del “Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas”.

(D.S. N° 007-98-SA).

4.1.5. Garantía Comercial del Bien (9 meses)

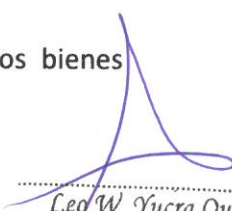
La Garantía comercial del bien deberá ser mayor a 9 meses, contada a partir del ingreso del bien al almacén. Los bienes a entregar deberán cumplir con lo establecido en las diferentes normas técnicas peruanas sobre alimentos, como con la legislación vigente en materia de Inocuidad Alimentaria, deberán tener una vida útil de 09 meses a partir de la fecha de ingreso al almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Ilo.

4.1.6. Muestras

El proveedor deberá enviar 02 muestras dirimentes, para el análisis organoléptico las cuales se presentarán en el momento de ingresar al almacén de la MPI.

4.2. Perfil del Proveedor

El postor podrá ser persona natural o jurídica, deberá contar con los bienes disponibles para atender las necesidades de la entidad.


 Leo W. Yucra Quinto
 LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
 C.N.P 7386

4.3. Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

4.3.1. Lugar de Entrega

La entrega se realizara en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Ilo, ubicado en la calle ferrocarril.

4.3.2. Plazo de Entrega

El horario de ingreso será de lunes a viernes de 8:00 am a 13:00 pm, en el Almacén de Programa de Complementación Alimentaria

La Municipalidad Provincial de Ilo no está obligada a recibir alimentos fuera de la fecha u horario establecidos, pudiendo de ser el caso, dejar sin efecto el pedido realizado, sin lugar a reclamo del contratista por daños o perjuicios

4.4. Forma de Pago

El pago se realizará a la entrega del producto y con la conformidad del área usuaria. Previa evaluación insitu de los alimentos, como la verificación de la veracidad de los certificados presentados.

4.5. Supervisión y Conformidad de Recepción del Bien

- a) La conformidad será otorgada, previa evaluación organoléptica de los bienes al momento de la recepción como verificación de la veracidad de los certificados presentados.
- b) Las características de los productos inicialmente ofertados serán respetados, no siendo posible cambiarlos por productos similares o de otras características.
- c) La recepción de conformidad no invalida el reclamo posterior por parte de la Municipalidad Provincial de Ilo, por defectos o vicios ocultos, inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los alimentos.
- d) La Municipalidad Provincial de Ilo podrá efectuar visitas de inspección a las instalaciones del proveedor a fin de verificar los procesos de distribución y almacenamiento utilizando los métodos, técnicas y procedimientos que considere más convenientes para sus propósitos.
- e) Se levantará un Acta consignando las inspecciones y verificaciones realizadas, así como los resultados obtenidos, dicha Acta deberá ser firmada por representantes de la Municipalidad Provincial de Ilo y el proveedor.

4.6. Penalidades

La penalidad será según lo manda TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobada mediante Decreto Supremo N° 082-2019- EF

- ✓ La entidad podrá realizar en forma inopinada exámenes fisicoquímicos y microbiológicos al lote entregado, de encontrarse incongruencias entre la

certificación entregada a la entidad y los resultados de las pruebas realizadas en forma inopinada, se informara al área encargada de contrataciones para que se proceda a realizar el cobro del 5% del monto facturado en dicha entrega y se proceda a la devolución del lote entregado.

- ✓ La entidad podrá consultar a los organismos de inspección acreditadas por INACAL sobre la veracidad de los certificados entregados con cada lote, de encontrarse que estos son falsos o han sido adulterados, se informara al área encargada de contrataciones para que proceda a cobrar el 5% del monto facturado en dicha entrega y se proceda a la devolución del lote entregado.

4.7. Documentación para la Calificación

- ❖ Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, otorgado por SENASA según art. 33 del DS N°004-2011-AG
- ❖ Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente (D.L. Nro 1290-2016)
- ❖ Copia simple de la Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH, emitida por DIGESA

“Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por SENASA”

4.8. Otros

El postor ganador deberá considerar y presentar para las entregas:

- ❖ Copia simple del Certificado del servicio de saneamiento ambiental (con una antigüedad mayor a tres meses a partir de la fecha del servicio), donde figure la dirección del establecimiento donde certifique haber realizado los siguientes tratamientos:
 - Desinsectación (obligatorio)
 - Desinfección (obligatorio)
 - Desratización (obligatorio)
 - Limpieza de ambientes (obligatorio)
 - Limpieza y desinfección de reservorios de agua (obligatorio)
 - Limpieza de tanques sépticos (de ser el caso)

Fuente: D.S. N° 022-2001-SA Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales Industriales y de servicio y R.M. N° 449-2001-SA/DM “Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de agua, Limpieza de ambientes y de Tanques Sépticos”.

- ❖ Copia simple de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INACAL. Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

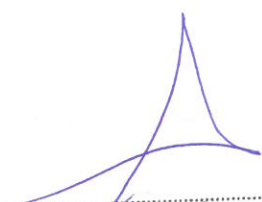
Dichos certificados serán entregados en cada entrega efectuada con las copias simple del Certificado de Calidad/ Conformidad (Físicoquímica, Microbiológica y Organoléptica) emitidos por una certificadora acreditada por INACAL³ los cuales tendrán los resultados de análisis por cada código de lote

Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. Nro 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente, desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o la Autorización Sanitaria debe mantenerse vigente durante el envasado del producto; siendo responsabilidad del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia del requisito señalado en la Ficha Técnica

- ❖ De encontrarse los bienes en mal estado y que presenten características que atentan contra la salud del beneficiario, se procederá a informar al área encargada de contrataciones para que se proceda a ejecutar las penalidades y actuar según establece la ley.
- ❖ Para cada entrega, el proveedor deberá mantener obligatoriamente un stock de seguridad, el que será como mínimo el 10% de la cantidad total a entregar por producto, que le permita cubrir posibles contingencias, tales como reponer mermas y/o víveres deteriorados a consecuencia del transporte, no detectables durante su recepción, entre otras.
- ❖ El proveedor no debe ingresar a las instalaciones de la Municipalidad Provincial de Ilo sin la respectiva autorización.
- ❖ El personal del proveedor que suministre los alimentos debe presentarse en condiciones higiénicas adecuadas con la indumentaria apropiada para proceso de descarga de producto.
- ❖ El proveedor deberá presentar el plan SISCOVID para la firma del contrato de acuerdo a lo establecido a la resolución ministerial N°972-2020-MINSA.

³La Certificadora u organismo de inspección deberán tener alcance para tal fin.


 Leo W. Yucra Quinto
 LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
 C.N.P 7386

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El azúcar rubia doméstica, debe tener color amarillo pardo, sabor y olor característico, no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto, según lo indica el numeral 5 de la NTP 207.007:2015.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Color, sabor, olor	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos
- Aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
- Polarización a 20 °C, °Z - Humedad, % m/m - Cenizas conductimétricas, % m/m - Color a 420 nm, UI - Azúcares reductores, % m/m - Sustancias insolubles (sedimentos) mg/kg	Cumplir con lo indicado en la Tabla 2 del numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	
- Factor de seguridad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.2 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente ¹ .	
		Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias.

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase

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 D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.

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

El envase deberá 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 D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria D.S. N° 038-2014-SA.

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de la Azúcar Rubia Doméstica, deberá cumplir con lo indicado en el artículo 117 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, **así como en la NTP 207.058:2014.**

- a) Nombre del producto.
- b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- c) Nombre y dirección del fabricante.
- d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- e) Número de Registro Sanitario.
- f) Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- g) Código o clave del lote.
- h) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.
- i) Forma en que se presenta, por ejemplo: granulado.
- j) Peso neto en kilogramos del producto envasado.

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

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

PRODUCTO: AZÚCAR RUBIA DOMESTICA**1. DENOMINACIÓN DE LA ADQUISICIÓN**

Adquisición de Alimentos para Programas de Complementación Alimentaria para personas afectadas a la tuberculosis

2. FINALIDAD PÚBLICA

Será para la atención de los beneficiarios de los programas de complementación alimentaria (personas afectadas con tuberculosis), es un programa de asistencia alimentaria que contribuye a mejorar el estado nutricional de Grupos Vulnerables de la Población con Alto Riesgo Nutricional como las personas afectadas por tuberculosis, mediante el aporte de una canasta básica de alimentos¹.

3. OBJETIVOS DE LA ADQUISICIÓN

Adquisición de Azúcar Rubia Doméstica para PANTBC.

4. DESCRIPCION DEL BIEN**4.1. Características y Condiciones****4.1.1. Características**

N°	ALIMENTO	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	UNIDAD
01	Azúcar Rubia Doméstica	Bolsas de 01 kg	2890	Kilos

4.1.2. Condiciones de Operación

Azúcar Rubia Doméstica en bolsas de 01 kg

Producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar, mediante procedimiento apropiado, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre.

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano debiendo cumplir con los requisitos establecidos por DIGESA en el Reglamento sobre Vigilancia y Control de Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias.

REQUISITOS DE CALIDAD

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Color	Amarillo pardo. De acuerdo a la naturaleza del producto	NTP 207.007.2015. AZÚCAR. Azúcar Rubia. Requisitos
Sabor y Olor	Característico De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y	

¹ R.M. N° 025-2017- MIDIS - PANTBC

	olores ajenos al producto.	
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Granulado homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas	

REQUISITOS FISICO QUIMICOS

Requisitos	Especificación	Referencia
Color a 420 nm UI	Máximo 3500	NTP 207.007.2015 AZÚCAR Azúcar Rubia. Requisitos
Cenizas conductimétricas (% m/m)	Máximo 0.5	
Humedad (% m/m)	Máximo 0.40	
Polarización a 20 ° C, °Z	Mínimo 98	
Azúcares reductores (% m/m)	Máximo 0.70	
Sustancias insolubles (sedimentos) (mg/kg)	Máximo 500	
Arsénico (mg/kg)	Máximo 1	
Cobre (mg/kg)	Máximo 1.5	
Plomo mg/kg	Máximo 0.5	

REQUISITO MICROBIOLÓGICOS

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	1	3	5	2	4×10^2	2×10^3
Enterobacteriaceas	5	3	5	2	10	10^2
Mohos	2	3	5	2	10	20
Levaduras	2	3	5	2	10	10^2

Fuente R.M. N° 591-2008/MINSA que aprueba "Norma Sanitaria que establece a los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y bebidas de Consumo Humano" (Grupo VI.2) (NTS 071-MINSA/DIGESA-V-01)

El envase debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto y estar fabricado de anear que mantenga la calidad sanitaria y de composición del producto durante toda su vida útil, todas las características deberán cumplir lo establecido en los art. 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas

aprobadas mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según D.S. N° 038-2014-SA

4.1.3. Envase y Rotulado

a) Envase primario

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 D.S. N° 007-98 –SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”

El envase deberá corresponder al autorizado en el Reglamento Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria D.S. N° 038-2014-SA

El envase deberá estar envasado en bolsas de polietileno o polipropileno o polipropileno biorientado (BOPP) de primer uso cumpliendo lo establecido en la NTP 399.163-1:2017 envases y accesorios plásticos en contacto con los alimentos. Parte 1: Disposiciones Generales y Requisitos 3ra Edición.

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

b) Rotulado

El rotulado de Azúcar Rubia Doméstica, deberá cumplir con lo indicado en el art. 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control de Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias según D.S. N° 038-2014-SA y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015.

Aspectos a considerar:

- Nombre del Producto
- Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Nombre y dirección del fabricante
- Nombre, razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, RUC.
- Número de Registro Sanitario
- El contenido neto, 05 kg por bolsa
- Fecha de Envasado y Fecha de Producción
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de Conservación y Almacenamiento
- Código o clave del lote

Adicional


Leo W. Yucra Quinto
LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
C.N.P. 7386

- Logotipo de la Municipalidad Provincial de Ilo
- La inscripción en el Rótulo de "Programa Complementación Alimentaria – Pantbc - Prohibida su Venta-Municipalidad Provincial De Ilo"

4.1.4. 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 título V capítulo II del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"(D.S. N° 007-98-SA).

4.1.5. Garantía Comercial del Bien (09 meses)

La Garantía comercial del bien deberá ser de 09 meses, contada a partir del ingreso del bien al almacén. Los bienes a entregar deberán cumplir con lo establecido en las diferentes normas técnicas peruanas sobre alimentos, como con la legislación vigente en materia de Inocuidad Alimentaria, deberán tener una vida útil de 09 meses a partir de la fecha de ingreso al almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Ilo.

4.1.6. Muestras

El proveedor deberá enviar muestras dirimentes, para el análisis organoléptico las cuales se presentarán en el momento de ingresar al almacén de la MPI.

4.2. Perfil del Proveedor

El postor podrá ser persona natural o jurídica, deberá contar con los bienes disponibles para atender las necesidades de la entidad.

4.3. Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

4.3.1. Lugar de Entrega

La entrega se realizara en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Ilo, ubicado en la calle ferrocarril.

4.3.2. Plazo de Entrega

El horario de ingreso será de lunes a viernes de 8:00 am a 13:00 pm, en el Almacén de Programa de Complementación Alimentaria

La Municipalidad Provincial de Ilo no está obligada a recibir alimentos fuera de la fecha u horario establecidos, pudiendo de ser el caso, dejar sin efecto el pedido realizado, sin lugar a reclamo del contratista por daños o perjuicios

4.4. Forma de Pago

El pago se realizará a la entrega del producto y con la conformidad del área usuaria. Previa evaluación insitu de los alimentos, como la verificación de la veracidad de los certificados presentados.


Leo W. Yucra Quinto
LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
C.N.P. 7386

4.5. Supervisión y Conformidad de Recepción del Bien

- a) La conformidad será otorgada, previa evaluación organoléptica de los bienes al momento de la recepción como verificación de la veracidad de los certificados presentados.
- b) Las características de los productos inicialmente ofertados serán respetados, no siendo posible cambiarlos por productos similares o de otras características.
- c) La recepción de conformidad no invalida el reclamo posterior por parte de la Municipalidad Provincial de Ilo, por defectos o vicios ocultos, inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los alimentos.
- d) La Municipalidad Provincial de Ilo podrá efectuar visitas de inspección a las instalaciones del proveedor a fin de verificar los procesos de distribución y almacenamiento utilizando los métodos, técnicas y procedimientos que considere más convenientes para sus propósitos.
- e) Se levantará un Acta consignando las inspecciones y verificaciones realizadas, así como los resultados obtenidos, dicha Acta deberá ser firmada por representantes de la Municipalidad Provincial de Ilo y el proveedor.

4.6. Penalidades

La penalidad será según lo manda TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobada mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.

- ✓ La entidad podrá realizar en forma inopinada exámenes fisicoquímicos y microbiológicos al lote entregado, de encontrarse incongruencias entre la certificación entregada a la entidad y los resultados de las pruebas realizadas en forma inopinada, se informara al área encargada de contrataciones para que se proceda a realizar el cobro del 5% del monto facturado en dicha entrega y se proceda a la devolución del lote entregado.
- ✓ La entidad podrá consultar a los organismos de inspección acreditadas por INACAL sobre la veracidad de los certificados entregados con cada lote, de encontrarse que estos son falsos o han sido adulterados, se informara al área encargada de contrataciones para que proceda a cobrar el 5% del monto facturado en dicha entrega y se proceda a la devolución del lote entregado.

4.7. Documentación para la Calificación

- ❖ Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, otorgado por SENASA según art. 33 del DS N°004-2011-AG


 Leo W. Yucra Quinto
 LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
 C.N.P 7386

- ❖ Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente (D.L. Nro 1290-2016)
- ❖ Copia simple de la Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH, emitida por DIGESA

“Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por SENASA”

4.8. Otros

El postor ganador deberá considerar y presentar para las entregas:

- ❖ Copia simple del Certificado del servicio de saneamiento ambiental (con una antigüedad mayor a tres meses a partir de la fecha del servicio), donde figure la dirección del establecimiento donde certifique haber realizado los siguientes tratamientos:
 - Desinsectación (obligatorio)
 - Desinfección (obligatorio)
 - Desratización (obligatorio)
 - Limpieza de ambientes (obligatorio)
 - Limpieza y desinfección de reservorios de agua (obligatorio)
 - Limpieza de tanques sépticos (de ser el caso)

Fuente: D.S. N° 022-2001-SA Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales Industriales y de servicio y R.M. N° 449-2001-SA/DM “Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de agua, Limpieza de ambientes y de Tanques Sépticos”.


- ❖ Copia simple de los certificados o informes de ensayos de los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, emitidos por un Organismo de Evaluación de la Conformidad acreditados ante INACAL. Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dichos análisis.

Dichos certificados serán entregados en cada entrega efectuada con las copias simple del Certificado de Calidad/ Conformidad (Físicoquímica, Microbiológica y Organoléptica) emitidos por una certificadora acreditada por INACAL los cuales tendrán los resultados de análisis por cada código de lote

Los requisitos microbiológicos, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. Nro 591-2008-MINSA “Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ficha Técnica

Nota: El Registro Sanitario debe estar vigente, desde la fabricación del producto hasta su consumo y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP o la Autorización Sanitaria debe mantenerse vigente durante el envasado del producto; siendo responsabilidad del proveedor adquirir productos que mantengan la vigencia del requisito señalado en la Ficha Técnica

- ❖ De encontrarse los bienes en mal estado y que presenten características que atentan contra la salud del beneficiario, se procederá a informar al área encargada de contrataciones para que se proceda a ejecutar las penalidades y actuar según establece la ley.
- ❖ Para cada entrega, el proveedor deberá mantener obligatoriamente un stock de seguridad, el que será como mínimo el 10% de la cantidad total a entregar por producto, que le permita cubrir posibles contingencias, tales como reponer mermas y/o víveres deteriorados a consecuencia del transporte, no detectables durante su recepción, entre otras.
- ❖ El proveedor no debe ingresar a las instalaciones de la Municipalidad Provincial de Ilo sin la respectiva autorización.
- ❖ El personal del proveedor que suministre los alimentos debe presentarse en condiciones higiénicas adecuadas con la indumentaria apropiada para proceso de descarga de producto.
- ❖ El proveedor deberá presentar el plan SISCOVID para la firma del contrato de acuerdo a lo establecido a la resolución ministerial N°972-2020-MINSA.


Léo W. Yucra Quinto
LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
C.N.P 7386

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	Requisitos:
	<u>CONSERVA FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL</u>
	<ul style="list-style-type: none">❖ Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, otorgado por SENASA según art. 33 del DS N°004-2011-AG❖ Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente (D.L. Nro 1290-2016)❖ Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro 4492006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH, emitida por DIGESA
	<u>ARROZ PILADO CORRIENTE</u>
	<ul style="list-style-type: none">❖ Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, otorgado por SENASA según art. 33 del DS N°004-2011-AG❖ Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente (D.L. Nro 1290-2016)❖ Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH, emitida por DIGESA.
	<u>ARVEJA VERDE PARTIDA</u>
	<ul style="list-style-type: none">❖ Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, otorgado por SENASA según art. 33 del DS N°004-2011-AG❖ Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente (D.L. Nro 1290-2016)❖ Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH, emitida por DIGESA
	<u>QUINUA</u>
	<ul style="list-style-type: none">❖ Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, otorgado por SENASA según art. 33 del DS N°004-2011-AG❖ Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente (D.L. Nro 1290-2016)❖ Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH, emitida por DIGESA
	<u>MAIZ CHULLPI</u>

- ❖ Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, otorgado por SENASA según art. 33 del DS N°004-2011-AG
- ❖ Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente (D.L. Nro 1290-2016)
- ❖ Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH, emitida por DIGESA

LENTEJA

- ❖ Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, otorgado por SENASA según art. 33 del DS N°004-2011-AG
- ❖ Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente (D.L. Nro 1290-2016)
- ❖ Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH, emitida por DIGESA

FRIJOL CANARIO

- ❖ Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, otorgado por SENASA según art. 33 del DS N°004-2011-AG
- ❖ Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente (D.L. Nro 1290-2016)
- ❖ Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH, emitida por DIGESA

CHUÑO BLANCO ENTERO

- ❖ Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, otorgado por SENASA según art. 33 del DS N°004-2011-AG
- ❖ Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente (D.L. Nro 1290-2016)
- ❖ Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH, emitida por DIGESA
- ❖ Registro de "Plan para vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo" en el Sistema Integrado para Covid-19 (SICOVID-19) del Ministerio de Salud o en su defecto constancia del envío del PLAN SISCOVID al correo electrónico asignado por el estado para tal fin, entendiéndose que el rubro de alimentos es un rubro esencial y no se detuvo durante el inicio de la pandemia, muchos de los productores, fabricantes y distribuidores, obtuvieron su constancia de inscripción SISCOVID bajo la Resolución Ministerial N° 239-2020-minsa, la misma que se encuentra derogada a la fecha, es en este sentido, el postor ganador de la buena pro, deberá adjuntar una declaración jurada donde indique que se compromete a cumplir lo establecido en la Resolución Ministerial N°448-2020-MINSA, en todos sus extremos y lineamientos

AZUCAR RUBIA

- ❖ Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, otorgado por SENASA según art. 33 del DS N°004-2011-AG
- ❖ Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente (D.L. Nro 1290-2016)
- ❖ Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH, emitida por DIGESA

ACEITE VEGETAL

- ❖ Certificado o Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, otorgado por SENASA según art. 33 del DS N°004-2011-AG
- ❖ Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente (D.L. Nro 1290-2016)
- ❖ Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH, emitida por DIGESA

Acreditación:

CONSERVA FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL

- ❖ Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, otorgado por SENASA según art. 33 del DS N°004-2011-AG
- ❖ Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente (D.L. Nro 1290-2016)
- ❖ Copia simple de la Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH, emitida por DIGESA

“Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por SENASA”

ARROZ PILADO CORRIENTE

- ❖ Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, otorgado por SENASA según art. 33 del DS N°004-2011-AG
- ❖ Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente (D.L. Nro 1290-2016)
- ❖ Copia simple de la Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH, emitida por DIGESA

“Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por SENASA”

ARVEJA VERDE PARTIDA

- ❖ Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, otorgado por SENASA según art. 33 del DS N°004-2011-AG
- ❖ Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente (D.L. Nro 1290-2016)
- ❖ Copia simple de la Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH, emitida por DIGESA

“Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por SENASA”

QUNUA

- ❖ Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, otorgado por SENASA según art. 33 del DS N°004-2011-AG
- ❖ Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente (D.L. Nro 1290-2016)
- ❖ Copia simple de la Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH, emitida por DIGESA

“Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por SENASA”

MAIZ CHULLPI

- ❖ Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, otorgado por SENASA según art. 33 del DS N°004-2011-AG
- ❖ Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente (D.L. Nro 1290-2016)
- ❖ Copia simple de la Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH, emitida por DIGESA

“Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por SENASA”

LENTEJA

- ❖ Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, otorgado por SENASA según art. 33 del DS N°004-2011-AG
- ❖ Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente (D.L. Nro 1290-2016)

- ❖ Copia simple de la Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH, emitida por DIGESA

“Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por SENASA”

FRIJOL CANARIO

- ❖ Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, otorgado por SENASA según art. 33 del DS N°004-2011-AG
- ❖ Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente (D.L. Nro 1290-2016)
- ❖ Copia simple de la Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH, emitida por DIGESA

“Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por SENASA”

CHUÑO BLANCO ENTERO

- ❖ Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, otorgado por SENASA según art. 33 del DS N°004-2011-AG
- ❖ Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente (D.L. Nro 1290-2016)
- ❖ Copia simple de la Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH, emitida por DIGESA

“Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por SENASA”

- ❖ Copia simple del registro de “Plan para vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo” en el Sistema Integrado para Covid-19 (SICOVID-19) del Ministerio de Salud o en su defecto constancia del envío del PLAN SISCOVID al correo electrónico asignado por el estado para tal fin, entendiéndose que el rubro de alimentos es un rubro esencial y no se detuvo durante el inicio de la pandemia, muchos de los productores, fabricantes y distribuidores, obtuvieron su constancia de inscripción SISCOVID bajo la Resolución Ministerial N° 239-2020-minsa, la misma que se encuentra derogada a la fecha, es en este sentido, el postor ganador de la buena pro, deberá adjuntar una declaración jurada donde indique que se compromete a cumplir lo establecido en la Resolución Ministerial N°448-2020-MINSA, en todos sus extremos y lineamientos

AZUCAR RUBIA

- ❖ Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, otorgado por SENASA según art. 33 del DS N°004-2011-AG

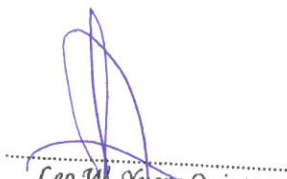
- ❖ Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente (D.L. Nro 1290-2016)
- ❖ Copia simple de la Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH, emitida por DIGESA

“Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por SENASA”

ACEITE VEGETAL

- ❖ Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, otorgado por SENASA según art. 33 del DS N°004-2011-AG
- ❖ Copia simple del Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase o de acuerdo a la reglamentación sanitaria competente (D.L. Nro 1290-2016)
- ❖ Copia simple de la Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, referida a la Línea de Producción según R.M. Nro 449-2006-MINSA o copia simple de la Certificación de los Principios Generales de Higiene –PGH, emitida por DIGESA

“Se exceptúa la presentación de los dos requisitos emitidos por DIGESA en caso el producto cuente con Autorización Sanitaria de Establecimiento expedido por SENASA”


Leo W. Yucra Quinto
LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA
C.N.P. 7386