

ANEXO N°01

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION AL PACIENTE CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA (PANTBC) PARA EL AÑO 2022

1. DENOMINACION Y FINALIDAD PUBLICA DE LA CONTRATACION:

Denominación

Especificaciones técnicas para la adquisición de alimentos para el Programa de Alimentación y Nutrición al Paciente con Tuberculosis y Familia (PANTBC) para el año 2022

Finalidad pública

El presente proceso busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad estipulados en las fichas técnicas elaboradas y aprobadas por la OSCE, a fin de contribuir a la recuperación de la persona afectada por tuberculosis.

2. CARACTERISTICAS DEL BIEN A CONTRATAR:

DENOMINACIÓN DEL BIEN SEGÚN LA FICHA TÉCNICA	clase/ tamaño /calibre	CANTIDAD TOTAL	UND
ARROZ PILADO SUPERIOR	CLASE LARGO	33,750	KG
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	-	9,000	Botella x 1 Lt
FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	-	2,500	KG
FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1-EXTRA	-	2,500	KG
PALLAR CALIDAD EXTRA	-	2,500	KG
LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	CALIBRE 1	2,500	KG
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	-	11,250	KG
FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	-	18,900	Latas x 170 g
ANCHOVETA ENTERA EN AGUA Y SAL CALIDAD A	-	15,000	Latas x 170 g
PAPA SECA	-	9,000	KG
MAÍZ CANCHERO HUANCVELICANO DE CATEGORÍA PRIMERA	-	4,500	bolsa x 1 kg
QUINUA GRADO 1	-	4,500	KG

3. CARACTERISTICAS TECNICAS:

3.1 ESPECIFICACIONES TECNICAS DE ARROZ PILADO SUPERIOR

3.1.1. CARACTERISTICAS

El arroz Pilado Superior, 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 representen 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 205.0112021.

De acuerdo a la longitud del grano, el Arroz Pilado Superior puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 4.2.2 de la NTP 205.011:2021:

Clase	Longitud de grano entero
Largo	Más 6,6 mm o más
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm
Corto	Menos de 6,2 mm

Nota: La clase de arroz requerida es **Arroz Pilado Superior Largo** de Grano de la especie *Oryza sativa* L., Arroz Elaborado Grado 2 - Superior, según lo establecido en la Tabla 1 de la NTP 205.011:2021.

3.1.2. ENVASE

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.

El Arroz Pilado Superior deberá ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLASTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3° Edición, y su Corrigenda Técnica 2 y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiene, 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 los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

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

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

Peso	: 1kg
Estructura del Envase	: Polietileno de baja densidad.
Color	: Cristal opaco
Medidas del Envase	: Ancho 32.0 +/- 0,64 cm
	Largo 29.0 – 30.0 cm
	Espesor 75.0 – 115.0 µm
Sellado	: Termo sellado

Nota: El producto será empacado con los demás productos secos que conforman la canasta (arroz, menestras, papa seca, quinua, azúcar y maíz cancha), en un saco transparente de primer uso con el logotipo de la municipalidad

3.1.3. ROTULADO

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

3.1.4. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

3.1.5. CERTIFICADO DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar, deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

METODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado, Requisitos 3ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.011.2021 ARROZ. Arroz elaborado, Requisitos 3ª Edición.

Nota:

Para las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación correspondiente que acredite que el producto envasado cumple con las especificaciones antes detalladas, el costo que demande la certificación será asumida por el proveedor.

3.1.6. TRANSPORTE

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

- Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA, y sus modificatorias.

3.1.7. ALMACENAMIENTO

El almacenamiento de los alimentos, deberá cumplir con las siguientes directivas sectoriales:

- Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en la NTS Nº 114-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobada mediante Resolución Ministerial Nº 066-2015/MINSA.

3.1.8. FICHA TECNICA DEL BIEN

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ARROZ PILADO SUPERIOR
Denominación técnica	: ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie <i>Oryza sativa</i> L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El arroz pilado superior, 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 fielen y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011:2021.

De acuerdo a la longitud del grano, el arroz pilado superior puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 4.2.2 de la NTP 205.011:2021:

Clase	Longitud del grano entero
Largo	De 6,6 mm o más
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm
Corte	Menos de 6,2 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 205.011:2021.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	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 205.011:2021 ARROZ Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición
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 superior a contratar.	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.3 y tabla 2 para el arroz pilado superior 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	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

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, según lo establecido en la Tabla 1 de la NTP 205.011:2021; por ejemplo: Arroz pilado superior largo, arroz pilado superior mediano o arroz pilado superior corto.

2.2. Envase y/o embalaje

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

El envase 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 Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

El arroz pilado superior deberá ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica² y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 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 arroz pilado superior, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2014:

- a) nombre comercial (arroz pilado superior),
- b) tipo de arroz (arroz pilado),
- c) grado del arroz,
- d) país de origen.

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.

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

3.2 ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

3.2.1. CARACTERÍSTICAS

Es el Aceite Vegetal Comestible o 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).

3.2.2. 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.

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.

Presentación 1 litro: Envase botella PET (Transparente e incoloro), con capacidad para 1 litro (1,000 ml).

El envase no debe transmitir sabor ni olor diferente al producto no alterar la calidad del mismo. Los envases a usarse serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto.

3.2.3. EMPAQUE

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

El rotulado de las cajas debe ser la misma de los envases de 1 litro, así mismo debe indicar instrucciones para el manipuleo y apilamiento.

3.2.4. ROTULADO

Según Ficha Técnica Aprobada por el OSCE.

3.2.5. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

3.2.6. CERTIFICADO DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar, deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

METODO DE MUESTREO:

Según lo establecido en la NTPISO 5555:2014 (revisada el 2019) Aceites y grasas de origen vegetal y animal. Muestreo. 1ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma CXS 19-1981 (2019) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.

Nota:

Para las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación correspondiente que acredite que el bien entregado, cumpla con las especificaciones antes detalladas, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

3.2.7. TRANSPORTE

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

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

3.2.8. ALMACENAMIENTO

El almacenamiento de los alimentos, deberá cumplir con las siguientes directivas sectoriales:

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

3.2.9. FICHA TECNICA DEL BIEN

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex CXS 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.	CXS 19-1981 (2019) Norma 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 y/o embalaje

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

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 Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

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 Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, la NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:

- 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.

3.3 ESPECIFICACIONES TECNICAS FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 – EXTRA

3.3.1. CARACTERÍSTICAS

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 Técnica.

3.3.2. ENVASE Y/O EMBALAJE

El frijol canario calidad 1 - extra deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos y la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol 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, 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 Técnica.

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

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

Características del envase

Peso	: 1 Kg
Estructura del Envase	: Polietileno de baja densidad.
Color	: Cristal opaco
Medidas del Envase : Ancho	32.0cm+- 0,64cm
Largo	29.0 – 30.0 cm
Espesor	75.0 – 115.0 µm
Sellado	: Termosellado

Nota: El producto será empacado con los demás productos secos que conforman la canasta (arroz, menestras, papa seca, quinua, azúcar y maíz cancha), en un saco transparente de primer uso con el logotipo de la municipalidad

3.3.3. ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

3.3.4. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

3.3.5. CERTIFICADO DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar, deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

METODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.

Nota: Para las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación correspondiente que acredite que el bien entregado, cumple con las especificaciones antes detalladas, el costo que demande la certificación deben ser asumida por el proveedor

3.3.6. TRANSPORTE

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

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

3.3.7. ALMACENAMIENTO

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

3.3.8. FICHA TECNICA DEL BIEN

**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 *Phaseolus vulgaris* (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 Técnica.

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. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016
Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia.	CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
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 y/o embalaje

El frijol canario calidad 1 - extra deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos y la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol canario calidad 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

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

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

deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

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 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica:

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

3.4. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1-EXTRA

3.4.1. CARACTERISTICAS

El frijol panamito 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 Técnica.

3.4.2. ENVASE Y/O EMBALAJE

El frijol panamito calidad 1 - extra deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos y la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol panamito 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, 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 Técnica.

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

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

Características del envase

Peso	: 1 Kg
Estructura del Envase	: Polietileno de baja densidad.
Color	: Cristal opaco
Medidas del Envase	: Ancho 32.0cm+- 0,64cm
	Largo 29.0 – 30.0 cm
	Espesor 75.0 – 115.0 µm
Sellado	: Termosellado

Nota: El producto será empacado con los demás productos secos que conforman la canasta (arroz, menestras, papa seca, quinua, azúcar y maíz cancha), en un caco transparente de primer uso con el logotipo de la municipalidad

3.4.3. ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.



3.4.4. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

3.4.5. CERTIFICADO DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar, deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

METODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.

Nota: Para las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación correspondiente que acredite que el bien entregado, cumple con las especificaciones antes detalladas, el costo que demande la certificación deben ser asumida por el proveedor

3.4.6. TRANSPORTE

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

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

3.4.7. ALMACENAMIENTO

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

3.4.8. FICHA TECNICAS DEL BIEN

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica	: FRIJOL PANAMITO MOLINERO GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El frijol panamito 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 panamito 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 Técnica.

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. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016
Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia.	CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
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 y/o embalaje

El frijol Panamito calidad 1 - extra deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, y la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol Panamito calidad 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.

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

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 Técnica.

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

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

3.5. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE PALLAR CALIDAD EXTRA

3.5.1. CARACTERISTICAS

El pallar calidad extra deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, no deberán presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que representen un peligro para la salud humana; según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015.

El pallar calidad extra tiene características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Big Lima, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015.

3.5.2. ENVASE Y/O EMBALAJE

El pallar calidad extra, deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos y la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica, estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no deberá transmitir al producto ninguna sustancia toxica ni olores o sabores desagradables.

Además, el pallar calidad extra deberá ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se comercializará en su envase original, según el numeral 11 de la NTP 205.019:2015.

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

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

Características del envase

Peso : 1 Kg
Estructura del Envase : Polietileno de baja densidad.
Color : Cristal opaco
Medidas del Envase : Ancho 32.0cm+- 0,64cm
Largo 29.0 – 30.0 cm
Espesor 75.0 – 115.0 µm
Sellado : Termosellado

Nota: El producto será empacado con los demás productos secos que conforman la canasta (arroz, menestras, papa seca, quinua, azúcar y maíz cancha), en un caco transparente de primer uso con el logotipo de la municipalidad

3.5.3. ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

3.5.4. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.



3.5.5 CERTIFICADO DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar, deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

METODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición.

Nota: Para las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación correspondiente que acredite que el bien entregado, cumple con las especificaciones antes detalladas, el costo que demande la certificación deben ser asumida por el proveedor

3.5.6. TRANSPORTE

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

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

3.5.7. ALMACENAMIENTO

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

3.5.8. FICHA TECNICA DEL BIEN

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PALLAR CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	: PALLAR BIG LIMA CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el grano maduro procedente de la especie <i>Phaseolus lunatus</i> L., generalmente de color blanco, que tiene como característica diferencial unas estrías que irradian del hillo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El pallar calidad extra deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, no deberán presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que representen un peligro para la salud humana; según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015.

El pallar calidad extra tiene características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Big Lima, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición
Uniformidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP de la referencia.	
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.2 de la NTP de la referencia.	
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.3 y la tolerancia para el grado de calidad extra establecida en la Tabla 1 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 y/o embalaje

El pallar calidad extra, deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del pallar calidad extra deberá cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no deberá transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el pallar calidad extra deberá ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden

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

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

las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se comercializará en su envase original, según el numeral 11 de la NTP 205.019:2015.

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

En el rotulado de los envases del pallar calidad extra, además de cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberán indicar en idioma español, (pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada), lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205.019:2015:

- el nombre del producto;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador, en caso de productos importados el país de origen;
- fecha de vencimiento;
- 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.

3.6 ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA

3.6.1. CARACTERÍSTICAS

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 (revisada el 2019).

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 (revisada el 2019):

Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)
1	Mayor o igual que 7.5
2	Menor que 7.5

Nota: El calibre de la lenteja a ser requerida es Lenteja calidad 1 extra - de calibre (tamaño) 1, según lo establecido en la norma NTP 205.022:2014.

3.6.2. ENVASE Y/O EMBALAJE

La lenteja calidad 1 - extra deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica, 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 (revisada el 2019).

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

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

Características del envase

Peso : 1 Kg
Estructura del Envase : Polietileno de baja densidad.
Color : Cristal opaco
Medidas del Envase : Ancho 32.0cm+- 0,64cm
Largo 29.0 – 30.0 cm
Espesor 75.0 – 115.0 µm
Sellado : Termosellado

Nota: El producto será empacado con los demás productos secos que conforman la canasta (arroz, menestras, papa seca, quinua, azúcar y maíz cancha), en un saco transparente de primer uso con el logotipo de la municipalidad.

3.6.3. ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

3.6.4. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

3.6.5. CERTIFICADO DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar, deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

METODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

Según lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.

Nota: Para las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación correspondiente que acredite que el bien entregado, cumple con las especificaciones antes detalladas, el costo que demande la certificación deben ser asumida por el proveedor

3.6.6. TRANSPORTE

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

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

3.6.7. ALMACENAMIENTO

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

3.6.8. FICHA TECNICA DEL BIEN

**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 (revisada el 2019).

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 (revisada el 2019):

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 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición
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 (revisada el 2019), por ejemplo: Lenteja calidad 1 - extra de calibre (tamaño) 2.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 1 - extra deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, 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 (revisada el 2019).

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 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

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

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

3.7 ESPECIFICACIONES TECNICAS DE AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA

3.7.1 CARACTERÍSTICAS

El azúcar rubio doméstico, 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.

3.7.2. 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.

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.

Peso: 1 Kg

Estructura del Envase : Polietileno de baja densidad.

Color : Cristal opaco

Medidas del Envase : Ancho 32.0cm+- 0,64cm

Largo 29.0 – 30.0 cm

Espesor 75.0 – 115.0 µm

Sellado : Termosellado

Nota: El producto será empacado con los demás productos secos que conforman la canasta (arroz, menestras, papa seca, quinua, azúcar y maíz cancha), en un saco transparente de primer uso con el logotipo de la municipalidad

3.7.3. ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

3.7.4. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

3.7.5. CERTIFICADO DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar, deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

METODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición.

Nota: Para las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación correspondiente que acredite que el bien entregado, cumple con las especificaciones antes detalladas, el costo que demande la certificación deben ser asumida por el proveedor

3.7.6. TRANSPORTE

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

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

3.7.7. ALMACENAMIENTO

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

3.7.8. FICHA TECNICA DEL BIEN

**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

3.8 ESPECIFICACIONES TECNICAS DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD

EXTRA

3.8.1. CARACTERISTICAS

El filete de caballa es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

El tamaño de los filetes 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 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).

3.8.2. ENVASE Y/O EMBALAJE

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir con lo establecido en los numerales 11.3 y 11.4 de la NTP 204.018:2015.

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos deberá cumplir con los requerimientos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación”, aprobado mediante Resolución de Directorio Ejecutivo N° 057-2016 – SANIPES-DE. Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación”, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE. El embalaje deberá proteger los envases de la intemperie y de los golpes durante su manipuleo, según lo establecido en el numeral 11.4 de la NTP 204.018:2015.

Envase de hojalata redondos en caja de cartón corrugado:

Envase	Peso Neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	N° de envases por caja
½ lb Tuna tapa abre fácil (170 g)	Mínimo 170 g	Mínimo 119	48

Hojalata de costura lateral electro soldada barnizada con barnices oleo – resinosos a los que se le adiciona pasta de óxido de zinc con tapa convencial y/o lamina TFS (cromada) con especificaciones técnicas del fabricante:

Compuesto hermetizante: 50 – 60 mg.

- Sellado hermético: a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementará el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es obligatoria.
- Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.

- Las medidas de cierre deberán estar de acuerdo a los parámetros normales de producción.
- No se aceptarán producciones (lotes) cuyo defecto sea desprendimiento de barniz interno.
- Las cajas deberán ser tal que garanticen un almacenamiento y transporte.
- En cada uno de los lados exteriores de la caja de cartón, deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción.
- No se aceptarán cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

3.8.3. EMPACADO

Lastas de ½ lb tuna en cajas de cartón corrugado de 48 latas cada una.

Importante:

Presión de vacío: el proveedor deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión y temperatura ambiental.

Tipo de envase	Presión de vacío(*)	
	Altura <= 2000 m.s.n.m y/o Temperatura <=28°C	Altura > 2000 m.s.n.m y/o Temperatura >28°C
Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76.2 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12.7 mm de Hg)
Envase no redondo	Mínimo 1.6 pulgadas de Hg (40 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12.7 mm de Hg)

Hg= Mercurio

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

La presión de vacío será de 3 pulgadas de Hg. (76.2 mm Hg).

3.8.4. ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada por la OSCE.

3.8.5. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según Ficha técnica Aprobada por la OSCE.

3.8.6. CERTIFICADO DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar; deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

MÉTODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 10 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.

Nota: Se verificará en cada entrega que los productos entregados cumplen con las especificaciones técnicas del producto entregado. Adicionalmente en cada entrega se realizará la entrega de un "Certificado Sanitario para venta local". emitido por SANIPES y corresponderá al lote entregado.

3.8.7. TRANSPORTE:

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

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

3.8.8. ALMACENAMIENTO:

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

3.8.9. FICHA TECNICA DEL BIEN

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	: CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	: LATA
Descripción general	: El filete de caballa en conserva es el producto preparado a partir de la especie <i>Scomber japonicus peruanus</i> , u otras familias de Scombridae, con aceite vegetal como medio de relleno en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a proceso de esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El filete de caballa es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

El tamaño de los filetes 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 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 presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales: - Aspecto y color - Medio de cobertura - Materias extrañas - Olor y sabor - Textura	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1 de la norma de la referencia.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.3 de la NTP de la referencia y lo correspondiente a la calidad extra.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹ .	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016 - SANIPES-DE y su modificatoria

Precisión 1: Ninguna.

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

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir con lo establecido en los numerales 11.3 y 11.4 de la NTP 204.018:2015.

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

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en el artículo 150 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Aprueban la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015.

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.

3.9 ESPECIFICACIONES TECNICAS DE ANCHOVETA ENTERA EN AGUA Y SAL CALIDAD A

3.9.1 CARACTERISTICAS

Conservas elaboradas a base de la especie *Engraulis ringens* buena y consistente fresca, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad.

3.9.2. ENVASE Y/O EMBALAJE

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

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos deberá cumplir con los requerimientos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación", aprobado mediante Resolución de Directorio Ejecutivo N° 057-2016 – SANIPES-DE. Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación", aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE. El embalaje deberá proteger los envases de la intemperie y de los golpes durante su manipuleo, según lo establecido en el numeral 11.4 de la NTP 204.018:2015.

Envase de hojalata redondos en caja de cartón corrugado:

Envase	Peso Neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	N° de envases por caja
½ lb Tuna tapa abre fácil (170 g)	Mínimo 170 g	Mínimo 119	48

Hojalata de costura lateral electro soldada barnizada con barnices oleo – resinosos a los que se le adiciona pasta de óxido de zinc con tapa convencial y/o lamina TFS (cromada) con especificaciones técnicas del fabricante:

Compuesto hermetizante: 50 – 60 mg.

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

- No se aceptarán cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

3.9.3. EMPACADO

Lastas de ½ lb tuna en cajas de cartón corrugado de 48 latas cada una.

Importante:

Presión de vacío: el proveedor deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión y temperatura ambiental.

Tipo de envase	Presión de vacío(*)	
	Altura <= 2000 m.s.n.m y/o Temperatura <=28°C	Altura > 2000 m.s.n.m y/o Temperatura >28°C
Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76.2 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12.7 mm de Hg)
Envase no redondo	Mínimo 1.6 pulgadas de Hg (40 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12.7 mm de Hg)

Hg= Mercurio

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

La presión de vacío será de 3 pulgadas de Hg. (76.2 mm Hg).

3.9.4. ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada por la OSCE.

3.9.5. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según Ficha técnica Aprobada por la OSCE.

3.9.6. CERTIFICADO DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar; deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

MÉTODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en el numeral 16 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.

Nota: Se verificará en cada entrega que los productos entregados cumplen con las especificaciones técnicas del producto entregado. Adicionalmente en cada entrega se realizará la entrega de un "Certificado Sanitario para venta local". emitido por SANIPES y corresponderá al lote entregado.

3.9.7. TRANSPORTE:

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

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

3.9.8 ALMACENAMIENTO:

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

3.9.9. FICHA TECNICA DEL BIEN

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Según las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación	Cumplir con lo indicado en los numerales 5 y 6 de la NTP de la referencia.	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoqueta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición
Calidad	Cumplir con lo indicado en los numerales 13 y 14 de la NTP de la referencia correspondiente a la calidad A.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹ .	Manual “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación” aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE y su modificatoria

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase y embalaje

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

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

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en el artículo 150 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Aprueban Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en el numeral 15 de la NTP 204.054:2011 (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

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

3.10 ESPECIFICACIONES TECNICAS DE PAPA SECA

3.10.1. CARACTERÍSTICAS

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

3.10.2. ENVASE Y/O EMBALAJE

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

El envase 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 Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

El envase que se utilice para papa seca deberá cumplir las características descritas en el numeral

7.1 de la NTP 011.802:2017.

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

Características del envase

Peso : 1 Kg
Estructura del Envase : Polietileno de baja densidad.
Color : Cristal opaco
Medidas del Envase : Ancho 32.0cm+- 0,64cm
Largo 29.0 – 30.0 cm
Espesor 75.0 – 115.0 µm
Sellado : Termosellado

Nota: El producto será empacado con los demás productos secos que conforman la canasta (arroz, menestras, papa seca, quinua, azúcar y maíz cancha), en un saco transparente de primer uso con el logotipo de la municipalidad

3.10.3. ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

3.10.4. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

3.10.5. CERTIFICADO DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar, deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

METODO DE MUESTREO:

Según el numeral 10 de la NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

Para características en las que no se precisa método de ensayo o prueba se realizará mediante métodos físicos sensoriales y/o medición directa con equipos calibrados. Se recomienda utilizar la NTPISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. La humedad se debe determinar según lo señalado en el numeral 4.2 de la NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición.

Nota: Para las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación correspondiente que acredite que el bien entregado, cumple con las especificaciones antes detalladas, el costo que demande la certificación deben será asumida por el proveedor

3.10.6. TRANSPORTE

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

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

3.10.7. ALMACENAMIENTO

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

3.10.8. FICHA TECNICA DEL BIEN

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PAPA SECA
Denominación técnica	: PAPA SECA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Cortes de los tubérculos de papa lavada, cocinada, pelada, cortada y secada. Los cortes provendrán de tubérculos cosechados que deben ser previamente seleccionados, lavados, pelados, cocinados, cortados, secados y luego dispuestos en envases nuevos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La papa seca presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos y tolerancia: - color - olores y sabores - materias extrañas - impurezas	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.1.2 y 6.1.1 de la norma de la referencia.	NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición
Requisitos fisicoquímicos y tolerancia - Humedad	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.2 y 6.1.1 de la norma de la referencia.	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la norma de la referencia.	
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 y/o embalaje

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

El envase 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 Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

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

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

Precisión 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 papa seca deberán cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, así como con las normas NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, debiendo contener la siguiente información, según el numeral 7.2 de la NTP 011.802:2017:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes en la elaboración 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;
- país de origen;
- 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.

3.11 ESPECIFICACIONES TECNICAS DE QUINUA GRADO 1

3.11.1. DEFINICIÓN

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

3.11.2. CARACTERISTICAS

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. 2ª Edición
Requisitos químicos 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 Sanidad Agraria - SENASA ³	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificaciones.

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 (menos de 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° 034-2006-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.

Nota: para el presente proceso se solicitará Quinua – Grado 1.

3.11.3. ENVASE

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.

Características del envase:

Peso	: 1 Kg
Estructura del Envase	: Polietileno de baja densidad.
Color	: Cristal opaco
Medidas del Envase	: Ancho 32.0cm+- 0,64cm
	Largo 29.0 – 30.0 cm
	Espesor 75.0 – 115.0 µm
Sellado	: Termosellado

Nota: El producto será empacado con los demás productos secos que conforman la canasta (arroz, menestras, papa seca, quinua, azúcar y maíz cancha), en un saco transparente de primer uso con el logotipo de la municipalidad

3.11.4. ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

3.11.5. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

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.

3.11.6. CERTIFICADO DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar, deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

METODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en el numeral 12 de la NTP 205.062:2014 GRANOS ANDINOS. Quinoa. Requisitos. 2ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 205.062:2014 GRANOS ANDINOS. Quinoa. Requisitos. 2ª Edición.

Nota: Para las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación correspondiente que acredite que el bien entregado, cumple con las especificaciones antes detalladas, el costo que demande la certificación deben será asumida por el proveedor

3.11.7. TRANSPORTE

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

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

3.11.8. ALMACENAMIENTO

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

3.11.9. FICHA TECNICA DEL BIEN

**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	: Quinoa procesada (beneficiada) son los granos de quinoa (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 quinoa 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 quinoa 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. Quinoa. Requisitos. 2ª Edición
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 quinoa 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 quinoa 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.

Quando 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 CXS 1-1985 (2018) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados y en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, 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 artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo 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 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 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.

3.12 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE MAÍZ CANCHERO HUANCAMELICANO DE CATEGORÍA PRIMERA

3.12.1. DEFINICIÓN

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 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.

3.12.2. ENVASE

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 (revisada el 2019).

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.

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

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

Peso : 1kg
Estructura del Envase : Polietileno de baja densidad.
Color : Cristal opaco
Medidas del Envase : Ancho 32.0 +/- 0,64 cm
Largo 29.0 – 30.0 cm
Espesor 75.0 – 115.0 µm
Sellado : Termo sellado

Nota: El producto será empacado con los demás productos secos que conforman la canasta (arroz, menestras, papa seca, quinua, azúcar y maíz cancha), en un saco transparente de primer uso con el logotipo de la municipalidad

3.12.3. ROTULADO

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

3.12.4. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

3.12.5. CERTIFICADO DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar, deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

METODO DE MUESTREO:

Según el numeral 11 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

Según los métodos de análisis siguientes:

-Humedad: NTP 205.002:1979 (revisada el 2016) CEREALES Y MENESTRAS. Determinación del contenido de humedad. Método usual. 1ª Edición

-Granos dañados y Materias extrañas (impurezas): NTP 205.029:1982 (revisada el 2016) CEREALES Y MENESTRAS. Análisis físicos. 1ª Edición

-Color del grano y Granos infestados, se realizará mediante métodos físicos sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTPISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición.

Nota:

Para las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación correspondiente que acredite que el producto envasado cumple con las especificaciones antes detalladas, el costo que demande la certificación será asumida por el proveedor.

3.12.6. TRANSPORTE

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

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

3.12.7. ALMACENAMIENTO

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

3.12.8. FICHA TECNICA DEL BIEN

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MAÍZ CANCHERO HUANCAVELICANO DE CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica	: MAÍZ AMILÁCEO VARIEDAD HUANCAVELICANO 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 huancavelicano.	NTP 205.051:2009 (revisada el 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición
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 (revisada el 2019).

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.

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.

2.3. Rotulado

El rotulado del maíz canchero deberá especificar lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019):

- 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.

4. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

4.1. LUGAR Y PLAZO DE LA EJECUCION DE LA PRESTACION

4.1.1. LUGAR DE ENTREGA

Los vehículos conteniendo los productos llegaran al almacén del PANTBC de la Municipalidad: Calle Antón Sánchez s/n (Alt. Del Colegio María Parado de Bellido), donde se realizará el análisis de las certificaciones presentadas, se realizará el control de calidad correspondiente y se verificará el cumplimiento de las bases.

Posteriormente después de haber pasado el control de calidad y presentado toda la documentación, el proveedor descargará los productos en los almacenes de la municipalidad del Rímac, establecido en este mismo numeral, previa coordinación con el área usuaria.

La seguridad del transporte de los alimentos será única responsabilidad de la empresa proveedora.

4.1.2. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes se entregan en el plazo de ocho (08) meses o hasta agotar el monto contratado lo que ocurra primero, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación, el plazo se computa desde el día siguiente de la firma del contrato.

La entrega de los alimentos se realizará en el horario de las 09:00 am horas hasta las 11:00 am horas, la primera entrega se realizará dentro de los cinco (05) días siguientes de la firma del contrato, las siguientes entregas se realizarán según solicitud del área usuaria y se entregarán los bienes en un plazo de cinco (05) días calendarios de notificada la solicitud.

Nota: las entregas podrán ser modificadas por el área usuaria, de acuerdo a la necesidad de adquirir los bienes.

4.2. FORMA DE ENTREGA

4.2.1. CERTIFICACION DE CALIDAD DEL BIEN

Los certificados de calidad del bien deben cumplir con las características mínimas establecidas por la normativa vigente. *(Revisar especificación técnica de cada bien numerales 3.1 al 3.12).*

4.2.2. TRANSPORTE

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento. *(Revisar especificación técnica de cada bien numerales 3.1 al 3.12).*

4.2.3. DISTRIBUCION

Para la presente adquisición previa al ingreso al almacén establecido en el numeral 4.1.1 Lugar de entrega, el proveedor deberá presentar el Certificado de calidad correspondiente al lote del producto entregado (el certificado deberá estar vigente a la fecha de presentación), para la verificación y emisión del informe técnico de verificación (Boletín de ingreso) realizado por el especialista de Control de Calidad.

El Control de Calidad será realizado por el Ingeniero de Control de Calidad de acuerdo a la Directiva General N° 004-2010-MIMDES-PRONA-UGATSAN- "Normas y Procedimientos para el Control de Calidad de Productos Alimenticios en la Unidad Ejecutora 005-Programa Nacional de las Asistencia Alimentaria-PRONAA del Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social-MIMDES", el mismo que deberá cumplir con las especificaciones técnicas de los requerimientos técnicos del presente documento. El proveedor o representante podrá estar presente en el instante de la prueba de control de calidad.

Si algunos alimentos son observados, en el momento de la recepción, se levantará el acta correspondiente y se precisará que deben ser cambiados según el plazo establecido en el artículo 168.4° del reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, vencido este plazo se computaran penalidades correspondientes.

4.3. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACION

4.3.1. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La recepción será otorgada por el encargado de Almacén de la Subgerencia de Logística Control Patrimonial y Servicios Generales, y la conformidad será otorgada por la Gerencia de Desarrollo Humano y Social, en el plazo máximo de siete (7) días producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

4.3.2. FORMA DE PAGO

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta, de acuerdo a las entregas según cronograma.

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

- Recepción del área de Almacén y conformidad de la Gerencia de Desarrollo Humano y Social.
- Informe del funcionario responsable del Programa de Alimentación y Nutrición al Paciente con Tuberculosis y Familia – PANTBC, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Boletín de calidad emitida por un Ing. Alimentario.
- Factura y Guías debidamente firmadas.
- Copia de los Certificados de Calidad (los cuales deberán guardar total correspondencia con el Numeral 3. CARACTERISTICAS DEL BIEN, indicando el lote de producto entrega, entre otros certificados solicitados en las especificaciones técnicas).
- Pecosa emitida por el encargado del almacén central de la Municipalidad.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de parte de la Gerencia de Administración y Finanzas, sito en el Palacio Municipal, ubicado en la Plaza de Armas del Rímac, s/n – Distrito del Rímac.

4.3.3. PENALIDADES

Según el Artículo 162. Penalidad por mora en la ejecución de la prestación, del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto de



contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso.

La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Donde F tiene los siguientes valores:

a) Para plazos mayores a sesenta (60) días:

A.1) Para bienes, servicios en general y consultorías: F = 0.25

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando el contratista acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En ese último caso, la calificación del retraso como justificado por parte de la Entidad no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo.

4.3.4. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

De conformidad con el artículo 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado se establecen las siguientes penalidades, hasta por un monto máximo equivalente al 10% del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Estas penalidades se calcularán de forma independiente a la penalidad por mora.

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Por entregar los productos, después de la hora de entrega establecido en EETT.	(0.5 UIT) por cada ocurrencia	Según informe del Área Usuaria.
2	Cuando el proveedor no cumpla con dotar la totalidad de los bienes según su cronograma de entrega.	(0.5 UIT) por cada ocurrencia	Según informe del Área Usuaria.
3	El personal no cumple con la vestimenta e higiene adecuada para la manipulación de alimentos, según lo establecido en Decreto Supremo N° 007-1998-SA.	2% de la UIT, por cada ocurrencia	Según informe del Área Usuaria.
4	Cuando en el control de calidad, se presente alguna observación	5% de la UIT, por cada	Según informe del Área Usuaria.

Otras penalidades			
Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	sobre la calidad de los productos entregados por el proveedor.	ocurrencia	
5	Cuando el proveedor presente los productos sin el rotulado establecido en las EETT.	2% de la UIT, por cada ocurrencia	Según informe del Área Usuaría.

4.3.5. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

Las responsabilidades del contratista para el caso de la presente adquisición de alimentos serán como mínimo de 1 año o el tiempo de vida del producto.

4.3.6. GARANTIAS

Se solicitará para a la presente adquisición una garantía comercial de 01 año para los insumos entregados por defectos de fabricación y/o calidad y/o inocuidad, contados a partir de la fecha en que se otorga la conformidad de recepción de bienes.

4.3.7 OTRAS OBLIGACIONES

- a) El producto que se entregara debe reunir las mismas características físicas y organolépticas propias de la variedad del producto ofertado y licitado, presentar en cada entrega los certificados de calidad correspondientes a cada producto.
- b) Si el postor es distribuidor, que solo recoge los productos de la empresa productora; presentará los certificados de almacén de la empresa productora.
- c) Los productos deberán presentar un tiempo de conservación para su consumo a partir del momento de la entrega, según el detalle siguiente:
 - Arroz pilado Superior: fecha de vencimiento mínimo 10 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.
 - Pallar calidad Extra: fecha de vencimiento mínimo 5 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.
 - Frijol canario Calidad 1 Extra: fecha de vencimiento mínimo 05 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.
 - Frijol Panamito Calidad 1 Extra: fecha de vencimiento mínimo 05 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.
 - Lenteja calidad 1 Extra: fecha de vencimiento mínimo 05 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.
 - Anchoveta Entera En Agua y Sal Calidad A: fecha de vencimiento mínimo 02 años posteriores a la fecha de ingreso al almacén.
 - Filete De Caballa En Aceite Vegetal Calidad Extra: fecha de vencimiento mínimo 02 años posteriores a la fecha de ingreso al almacén.
 - Aceite Vegetal Comestible: fecha de vencimiento mínimo 10 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.
 - Azúcar Rubia Domestica: fecha de vencimiento mínimo 06 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.
 - Papa Seca: fecha de vencimiento mínimo 05 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

- Maíz canche huancavelicano de categoría primera: fecha de vencimiento mínimo 06 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.
 - Quinua Grado 1: fecha de vencimiento mínimo 06 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.
- f) La Municipalidad del Rímac se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en las especificaciones técnicas del presente del presente documento, las mismas que serán especificados en un Acta que establezca la no conformidad de la entrega, la cual llevará adjunta el Boletín de rechazo emitido por el especialista de la Gerencia de Desarrollo Humano y Social.
- g) La conformidad no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por defectos o vicios ocultos, evidenciados después de la entrega/recepción, conforme al Código Civil y Código de Comercio, siendo factible de evaluaciones fitosanitarios y/o análisis bromatológico.

4.3.8. MODELOS DE ROTULADO DE LOS PRODUCTOS

Los rotulados serán exigidos desde la primera entrega, se exigirá que los mismos deban presentar los rotulados indicados a continuación.



- Esta exigencia se realizará para todos los productos.
- La imagen, frases y palabras son en color negro o azul (un solo color) esta impresión será resistente al manipuleo y adecuada para el tipo de envase. Además de cumplir lo establecido en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y Control sanitario de Alimentos y Bebidas y el D.L. N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos, de acuerdo a cada alimento.

a) Nombre del producto.



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

- 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.

LOGOTIPO DEL SACO. - El saco que contiene los productos secos tendrá el siguiente logotipo:



CRONOGRAMA DE ENTREGA PANTBC PERIODO 2022

PRODUCTO	PRESENTACION	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8		total bultos /latas/ botellas	UND
		PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA	CUARTA ENTREGA	QUINTA ENTREGA	SEXTA ENTREGA	SEPTIMA ENTREGA	OCTAVA ENTREGA	NOVENA ENTREGA		
ARROZ PILADO SUPERIOR	bolsa x 1 kg	3750	3750	3750	3750	3750	3750	3750	3750	3750	33,750	bolsa x 1 kg
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	botella x 1 lt	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	9,000	botella x 1 lt
FRUOL CANARIO CALIDAD 1-EXTRA	bolsa x 1 kg			1250				1250			2,500	bolsa x 1 kg
FRUOL PANAMITO CALIDAD 1-EXTRA	bolsa x 1 kg			1250				1250			2,500	bolsa x 1 kg
PALLAR CALIDAD EXTRA	bolsa x 1 kg	1250				1250					2,500	bolsa x 1 kg
LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA - DE CALIBRE (TAMAÑO) 1	bolsa x 1 kg				1250				1250		2,500	bolsa x 1 kg
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	bolsa x 1 kg	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	11,250	bolsa x 1 kg
FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	lata x170 g	3900		3750		3750		3750		3750	18,900	lata x170 g
ANCHOVETA ENTERA EN AGUA Y SAL CALIDAD A	lata x170 g		3750		3750		3750		3750		15,000	lata x170 g
PAPA SECA	bolsa x 1 kg	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	9,000	bolsa x 1 kg
MAÍZ CANCHERO	bolsa x 1 kg	500	500	500	500	500	500	500	500	500	4,500	bolsa x 1 kg
HUANCVELICANO DE CATEGORIA PRIMERA	bolsa x 1 kg	500	500	500	500	500	500	500	500	500	4,500	bolsa x 1 kg
MAÍZ CANCHERO	bolsa x 1 kg	500	500	500	500	500	500	500	500	500	4,500	bolsa x 1 kg

Nota: El cronograma de entregas podrá ser modificado por el Área Usuaria, de acuerdo a la necesidad de adquirir los bienes.