

BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O SUMINISTRO DE BIENES

Aprobado mediante Directiva N°001-2019-OSCE/CD



SUB DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD – DIRECCIÓN TÉCNICO NORMATIVA
ORGANISMO SUPERVISOR DE LAS CONTRATACIONES DEL ESTADO - OSCE

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombreado.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019
Modificadas en marzo, junio y diciembre de 2019, julio 2020, julio 2021 y noviembre 2021

**BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA
PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O SUMINISTRO DE
BIENES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°
01-2022-CS/MDI**

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS PROGRAMAS
SOCIALES PCA Y PANTBC – EJERCICIO 2022**

DEBER DE COLABORACIÓN

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista, deben conducir su actuación conforme a los principios previstos en la Ley de Contrataciones del Estado.

En este contexto, se encuentran obligados a prestar su colaboración al OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI, en todo momento según corresponda a sus competencias, a fin de comunicar presuntos casos de fraude, colusión y corrupción por parte de los funcionarios y servidores de la Entidad, así como los proveedores y demás actores que participan en el proceso de contratación.

De igual forma, deben poner en conocimiento del OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI los indicios de conductas anticompetitivas que se presenten durante el proceso de contratación, en los términos del Decreto Legislativo N° 1034, "Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas", o norma que la sustituya, así como las demás normas de la materia.

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista del proceso de contratación deben permitir al OSCE o a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI el acceso a la información referida a las contrataciones del Estado que sea requerida, prestar testimonio o absolución de posiciones que se requieran, entre otras formas de colaboración.

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(ESTA SECCIÓN NO DEBE SER MODIFICADA EN NINGÚN EXTREMO, BAJO SANCIÓN DE NULIDAD)

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

- Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF.
- Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

1.2. CONVOCATORIA

Se realiza a través de su publicación en el SEACE de conformidad con lo señalado en el artículo 54 del Reglamento, en la fecha señalada en el calendario del procedimiento de selección, debiendo adjuntar las bases y el resumen ejecutivo.

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se lleva a cabo desde el día siguiente de la convocatoria hasta la fecha y hora señalada en el calendario, de forma ininterrumpida. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitado ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Cómo participar en un proceso de Subasta Inversa Electrónica (SEACE v3.0)" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

- a) Ingresar al SEACE con el usuario y contraseña contenidos en el Certificado SEACE, asignado al momento de efectuar su inscripción en el RNP.
- b) Declarar la aceptación de las condiciones de uso del sistema para participar en la Subasta Inversa Electrónica. Para tal efecto, y con carácter de declaración jurada, deberá aceptar el formulario que le mostrará el SEACE.

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

Los documentos que acompañan a las ofertas, se presentan en idioma español. Cuando los documentos no figuren en idioma español, se presenta la respectiva traducción por traductor público juramentado o traductor colegiado certificado, según corresponda, salvo el caso de la información técnica complementaria contenida en folletos, instructivos, catálogos o similares, que puede ser presentada en el idioma original. El postor es responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

El monto de la oferta incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien o suministro a contratar, excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluyen en su oferta los tributos respectivos

El monto total de la oferta y los subtotales que lo componen deben ser expresados con dos decimales.

Para registrar su oferta a través del SEACE el participante debe:

- a) Registrar los datos de su representante legal en el formulario correspondiente. De presentarse en consorcio, debe consignar los datos del consorcio, incluyendo los del representante legal común.
- b) Adjuntar el archivo digital conteniendo los documentos escaneados de su oferta, de acuerdo a lo requerido en las bases, según los literales a), b) c) y e) del artículo 52 del Reglamento y los requisitos de habilitación, exigidos en la Ficha Técnica y/o documentos de información complementaria publicados a través del SEACE, así como en la normativa que regula el objeto de la contratación con carácter obligatorio, según corresponda.
- c) Registrar el monto total de la oferta o respecto del ítem al cual se presenta, el cual será utilizado por el sistema para dar inicio al periodo de lances en línea. En los procesos convocados bajo el sistema a precios unitarios, el precio unitario se determina al momento del perfeccionamiento del contrato con base al monto final de la oferta ganadora.

El participante puede realizar modificaciones a la oferta registrada sólo hasta antes de haber confirmado su presentación. En los procedimientos según relación de ítems, el registro se efectúa por cada ítem en el que se desea participar, mediante el formulario correspondiente.

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

El participante debe presentar su oferta a través del SEACE. Para tal efecto, el sistema procederá a solicitarle la confirmación de la presentación de la oferta para, de hacerse así, generar el respectivo aviso electrónico en la ficha del procedimiento, indicando que la oferta ha sido presentada.

En la Subasta Inversa Electrónica convocada según relación de ítems, la presentación de ofertas se efectúa en una sola oportunidad y por todos los ítems registrados.

Importante

Los integrantes de un consorcio no pueden presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un procedimiento de selección, o en un determinado ítem cuando se trate de procedimientos de selección según relación de ítems.

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

Esta etapa se desarrolla a través de los siguientes dos ciclos consecutivos:

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

El sistema realiza esta etapa en la fecha y hora señalada en el cronograma publicado en el SEACE. Para tal efecto, verifica el registro y presentación de dos (2) ofertas como mínimo por ítem, para continuar con el ciclo de periodo de lances, caso contrario, el procedimiento es declarado desierto.

1.6.2 PERIODO DE LANCES

El periodo de lances permite a los postores mejorar los montos de sus ofertas a través de lances sucesivos en línea. La mejora de precios de la oferta queda a criterio de cada postor. Para tal efecto, el postor debe realizar lo siguiente:

- a) Acceder al SEACE, a través de su usuario y contraseña, en la fecha y hora indicadas en el calendario del procedimiento.
- b) Ingresar a la ficha del procedimiento y seguidamente acceder a la opción mejora de precios.
- c) Hacer efectiva su participación en la mejora de precios mediante lances en línea. Para ello el postor visualizará el monto de su oferta, mientras que el SEACE le indicará si su oferta es la mejor o si está perdiendo o empatando la subasta hasta ese momento.

El postor puede mejorar su propia oferta durante el período establecido en el calendario del procedimiento. Está obligado a enviar lances siempre inferiores a su último precio ofertado.

Cinco (5) minutos antes de la finalización del horario indicado en el calendario del procedimiento para efectuar los lances en línea, el sistema enviará una alerta indicando el cierre del periodo de lances, durante el cual los postores pueden enviar sus últimos lances. Cerrado este ciclo no se admitirán más lances en el procedimiento.

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

Una vez culminada la etapa de apertura de ofertas y período de lances, el sistema procesa los lances recibidos del ítem o ítems de la Subasta Inversa Electrónica, ordenando a los postores por cada ítem según el monto de su último lance, estableciendo el orden de prelación de los postores.

Para efectos de conocer el ganador del proceso, el sistema genera un reporte con los resultados del ciclo del período de lances, permitiendo a la Entidad visualizar el último monto ofertado por los postores en orden de prelación, lo cual quedará registrado en el sistema.

En caso de empate, el sistema efectúa automáticamente un sorteo para establecer el postor que ocupa el primer lugar en el orden de prelación.

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Una vez generado el reporte señalado en el numeral anterior, el órgano encargado de las

contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar que los postores que han obtenido el primer y el segundo lugar hayan presentado la documentación requerida en las bases. En caso de subsanación, se procederá de conformidad con lo señalado en el artículo 60 del Reglamento y la Directiva sobre “Procedimiento de Selección de Subasta Inversa Electrónica”, quedando suspendido el otorgamiento de la buena pro.

En caso que la documentación reúna las condiciones requeridas por las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro al postor que ocupó el primer lugar. En caso que no reúna tales condiciones, procede a descalificarla y revisar las demás ofertas respetando el orden de prelación.

Para otorgar la buena pro a la oferta de menor precio que reúna las condiciones exigidas en las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar la existencia, como mínimo, de dos (2) ofertas válidas, de lo contrario declara desierto el procedimiento de selección.

En el supuesto que la oferta de menor precio supere el valor estimado de la convocatoria, para efectos que el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorgue la buena pro debe contar con la disponibilidad presupuestal correspondiente y la aprobación del Titular de la Entidad, que no puede exceder de cinco (5) días hábiles, contados desde la fecha prevista en el calendario para el otorgamiento de la buena pro, bajo responsabilidad. Tratándose de compras corporativas el referido plazo como máximo es de diez (10) días hábiles

El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, elabora el acta de otorgamiento de la buena pro con el resultado del primer y segundo lugar obtenido por cada ítem, el sustento debido en los casos en que los postores sean descalificados, detallando asimismo las subsanaciones que se hayan presentado. Dicha acta debe ser publicada en el SEACE el mismo día de otorgada la buena pro.

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

El consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento en el SEACE, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación; salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso se produce a los ocho (8) días hábiles de la notificación de dicho otorgamiento.

El consentimiento del otorgamiento de la buena pro se publica en el SEACE al día hábil siguiente de producido.

Importante

Una vez consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el órgano de la Entidad al que se haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro conforme lo establecido en el numeral 64.6 del artículo 64 del Reglamento

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

A través del recurso de apelación se pueden impugnar los actos dictados durante el desarrollo del procedimiento de selección hasta antes del perfeccionamiento del contrato.

El recurso de apelación se presenta ante la Entidad convocante, y es conocido y resuelto por su Titular, cuando el valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT. Cuando el valor estimado sea mayor a dicho monto, el recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

En los procedimientos de selección según relación de ítems, el valor estimado total del procedimiento determina ante quién se presenta el recurso de apelación.

Los actos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por el Titular de la Entidad que afecten la continuidad de este, se impugnan ante el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Los plazos y el procedimiento para perfeccionar el contrato se realiza conforme a lo indicado en el artículo 141 del Reglamento.

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, salvo en los contratos cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en los que se puede perfeccionar con la recepción de la orden de compra, conforme a lo previsto en la sección específica de las bases.

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el valor estimado del ítem corresponda al parámetro establecido en el párrafo anterior.

Importante

El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, debe consignar en la sección específica de las bases la forma en que se perfeccionará el contrato, sea con la suscripción del contrato o la recepción de la orden de compra. En caso la Entidad perfeccione el contrato con la recepción de la orden de compra no debe incluir la proforma del contrato establecida en el Capítulo V de la sección específica de las bases.

Para perfeccionar el contrato, el postor ganador de la buena pro debe presentar los documentos señalados en el artículo 139 del Reglamento y los previstos en la sección específica de las bases.

3.2. GARANTÍAS

Las garantías que deben otorgar los postores y/o contratistas, según corresponda, son las de fiel cumplimiento del contrato y por los adelantos.

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

Como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, el postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del mismo por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original. Esta se mantiene vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

Importante

- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el artículo 149 del Reglamento.*
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

En caso se haya previsto en la sección específica de las bases la entrega de adelantos, el contratista debe presentar una garantía emitida por idéntico monto conforme a lo estipulado en el artículo 153 del Reglamento.

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones y que cuenten con clasificación de riesgo B o superior. Asimismo, deben estar autorizadas para emitir garantías; o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

Importante

Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro y/o contratista cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.

Advertencia

Los funcionarios de las Entidades no deben aceptar garantías emitidas bajo condiciones distintas a las establecidas en el presente numeral, debiendo tener en cuenta lo siguiente:

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).

2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.

3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.

4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.

De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitir-cartas-fianza>).

Los funcionarios competentes deben verificar la autenticidad de la garantía a través de los mecanismos establecidos (consulta web, teléfono u otros) por la empresa emisora.

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

La Entidad puede solicitar la ejecución de las garantías conforme a los supuestos contemplados en el artículo 155 del Reglamento.

3.5. ADELANTOS

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido previsto en la sección específica de las bases.

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con en el artículo 162 del Reglamento.

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

La Entidad puede establecer penalidades distintas a la mencionada en el numeral precedente, según lo previsto en el artículo 163 del Reglamento y lo indicado en la sección específica de las bases.

Estos dos tipos de penalidades se calculan en forma independiente y pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley y 164 del Reglamento.

3.8. PAGOS

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta.

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

Advertencia

En caso de retraso en los pagos a cuenta o pago final por parte de la Entidad, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, esta reconoce al contratista los intereses legales correspondientes, de conformidad con el artículo 39 de la Ley y 171 del Reglamento, debiendo repetir contra los responsables de la demora injustificada.

3.9. DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se regirán supletoriamente por la Ley y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes.

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(EN ESTA SECCIÓN LA ENTIDAD DEBERÁ COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES INDICADAS)

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : [MUNICIPALIDAD DE INDEPENDENCIA]
RUC N° : [20131373661]
Domicilio legal : [AV. TUPAC AMARU NRO. K4.5 P.J. EL ERMITAÑO LIMA - LIMA - INDEPENDENCIA]
Teléfono: : [7124110 – ANEXO 348]
Correo electrónico: : Logistica4.mdi@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS PROGRAMAS SOCIALES PCA Y PANTBC – EJERCICIO 2022.

ITEM PAQUETE N° 001

SUB ITEM N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD PCA	CANTIDAD PANTBC	CANTIDAD TOTAL
1	ARROZ PILADO SUPERIOR - GRADO 2	KG	449,350.00	46,080.00	495,430.00
2	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR (TAMAÑO 2)	KG	15,840.00	5,120.00	20,960.00
3	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR	KG	15,840.00	5,120.00	20,960.00
4	ARVERJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KG		5,120.00	5,120.00
5	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LT	32,769.00	12,288.00	45,057.00
6	QUINUA GRADO 2	KG		6,144.00	6,144.00
7	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KG		15,360.00	15,360.00
8	PAPA SECA	KG		12,288.00	12,288.00
9	FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL LATA x 170 GR	LATA	126,448.00	46,080.00	172,528.00
10	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KG	15,840.00		15,840.00
11	PALLAR CALIDAD SUPERIOR	KG	10,560.00		10,560.00
12	POLLO ENTERO SIN MENUENCIA REFRIGERADO	KG	16,080.00		16,080.00
13	HUEVO DE GALLINA CALIDAD SEGUNDA	KG	22,176.00		22,176.00

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante RESOLUCION DE GERENCIA N° 070-2022-GAF-MDI del 16 de marzo de 2020].

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

01 – RECURSOS ORDINARIOS– RB: 00

Importante

La fuente de financiamiento debe corresponder a aquella prevista en la Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal en el cual se convoca el procedimiento de selección.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 5.00 CINCO NUEVOS SOLES] en la CAJA DE LA ENTIDAD UBICADO EN AV. TUPAC AMARU NRO. K4.5 P.J. EL ERMITAÑO LIMA - LIMA - INDEPENDENCIA.

Importante

El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.

1.9. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2022.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2022.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y su modificatoria.
-

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Según el cronograma de la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.

En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.

En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE¹ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**).
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)
- e) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones (**Anexo N° 4**)
- f) El postor debe incorporar en su oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Habilitación**” que se detallan en el Capítulo IV de la presente sección de las bases.

¹ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas al objeto de la convocatoria debe acreditar estos requisitos.

Importante

El monto total de la oferta o respecto del ítem al que se presenta al que se refiere el literal c) del numeral 1.4 de la sección general de las bases se presenta en SOLES.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

Importante para la Entidad

- Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, consignar el siguiente literal:
 - a) Los postores que soliciten el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (**Anexo N° 5**).

Advertencia

El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites "Documentación de presentación obligatoria" y "Documentación de presentación facultativa".

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE² y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

² Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete³.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁴.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto

³ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

⁴ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la SUB GERENCIA DE LOGISTICA DE LA ENTIDAD UBICADO EN AV. TUPAC AMARU NRO. K4.5 P.J. EL ERMITAÑO LIMA - LIMA - INDEPENDENCIA.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS MENSUALES.

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

- Recepción del área de Almacén de la Entidad.
- Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Certificado de calidad de cada uno de los productos según lo requerido por el área usuaria.

Dicha documentación se debe presentar en la SUB GERENCIA DE LOGISTICA DE LA ENTIDAD UBICADO EN AV. TUPAC AMARU NRO. K4.5 P.J. EL ERMITAÑO LIMA - LIMA - INDEPENDENCIA.

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICION DE ALIMENTOS(PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA)



1. **OBJETO:**

Adquisición de alimentos que conforman la canasta alimentaria para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA)

2. **FINALIDAD PÚBLICA:**

La presente adquisición busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del Programa de Complementación Alimentaria (PCA).



3. **ANTECEDENTES:**

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

4. **OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS:**

4.1. **Objetivo General**

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

4.2. **Objetivos específicos**

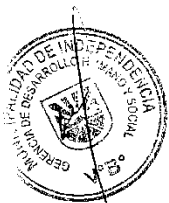
Suministrar los siguientes alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA)

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

5. **SISTEMA DE CONTRATACIÓN:**

A suma alzada.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



6. OBLIGATORIAS Y/O VOLUNTARIAS:

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

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

7. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO:

7.1 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

PRODUCTO: ARROZ PILADO SUPERIOR

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 205.011.2021

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 de grano entero
Largo	Más de 6.6 mm o mas
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm
Corto	Menos de 6,2 mm

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



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

Nota: La clase de arroz requerida es Arroz Pilado Superior mediano de Grano de la especie *Oryza sativa* L., Arroz Elaborado Grado 2 - Superior, longitud de 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm según lo establecido en la Tabla 1 de la NTP 205.011:2021; la humedad máxima del producto será de 14%.



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 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 399.163-1:2004 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 los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

Estos envases serán sacos de Polipropileno tejido de primer uso, con un peso neto de 50Kg de Arroz Pilado Superior, de tal forma que:

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

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

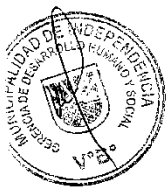
- Peso neto: 50 Kg
- Estructura del Envase: Polipropileno Tejido.
- Peso del Envase: Mínimo 72 g
- Color: Transparente
- Tipo de cerrado: Cosido con cinta y/o pabito encadenado de 5 mm anterior y posterior al tramo cosido.

ROTULADO

En el rotulado de los envases de Arroz Pilado Superior, deberá de indicar en idioma español, como mínimo lo siguiente:

- a) Nombre comercial (Arroz pilados superior)
- b) Tipo de arroz (arroz pilado).
- c) Grado de arroz.
- d) País de Origen.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



- e) Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.
- f) Número del Registro Sanitario.
- g) La identificación del lote.
- h) El mes y año de envasado.
- i) El mes y año de vencimiento.



El rotulado deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta de uso de alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado.

Adicionalmente:

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

PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA -PCA

VIDA ÚTIL

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

DOCUMENTACION

De habilitación:

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

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

JESICA INGRID
MORALES CUITIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



Adicionalmente se solicita la siguiente documentación:

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

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso de que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición.

El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y que tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección.

CERTIFICACIÓN

La siguiente documentación se solicitará durante la ejecución contractual.

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

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



Nota:

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



TRANSPORTE

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

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

ALMACENAMIENTO

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

J. Ruiz

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



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
Corto	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:

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° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

SARU
JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



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:

- nombre comercial (arroz pilado superior),
- tipo de arroz (arroz pilado),
- grado del arroz,
- 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.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias

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



PRODUCTO: LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR

CARACTERÍSTICAS

La lenteja calidad 2 - superior 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 2 - superior 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 2 - superior de calibre (tamaño) 2**, según lo establecido en la norma NTP 205.022:2014.

ENVASE

Envase y/o embalaje La lenteja calidad 2 - superior 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 sacos de primer uso, de tal forma que:

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

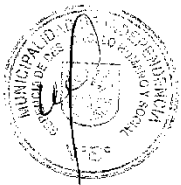
CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

- Peso neto: 20 Kg
- Estructura del Envase: Polipropileno Tejido.
- Peso del Envase: Mínimo 15 g
- Color: Transparente
- Tipo de cerrado: Cosido con cinta y/o pabito encadenado de 5 mm anterior y posterior al tramo cosido.

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



Adicionalmente:

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

PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –PCA

VIDA UTIL

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

DOCUMENTACION

De habilitación

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

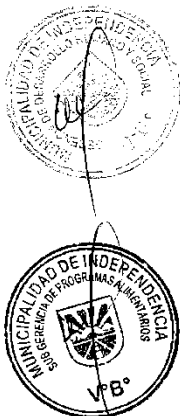
Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias

Adicionalmente se solicita la siguiente documentación:

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

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y



almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición.

El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y que tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección.

CERTIFICACIÓN

La siguiente documentación se solicitará durante la ejecución contractual.

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

Nota:

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

TRANSPORTE

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

- El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Para carcasas y menudencia de pollo, adicionalmente se debe cumplir con lo indicado en artículo 60 del Reglamento del Sistema Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029- 2007-AG y su modificatoria.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



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



NRC
JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	: LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
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 2 - superior 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 2 - superior 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):

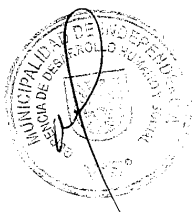
Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)
1	Mayor o igual que 7,5
2	Menor que 7,5

Y presentará las siguientes características:

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 2 - superior 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 2 - superior requerida, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 205.022:2014 (revisada el 2019), por ejemplo: Lenteja calidad 2 - superior de calibre (tamaño) 1.

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



2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 2 - superior 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 2 - superior 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 2 - superior";
- 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.

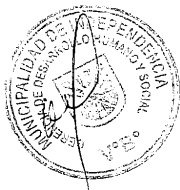
2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias

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



PRODUCTO: FRIJOL CANARIO CALIDAD 2- SUPERIOR

CARACTERÍSTICAS

El Frijol Canario Calidad 2 – Superior se comercializará en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016.

ENVASE

El Frijol Canario Calidad 2 - Superior deberá ser envasado según lo establecido en la Norma Codex: CAC/RCP 1-1969 (2003) y la NTP 399.163-1:2004 de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016.

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

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

- Peso neto: 20 Kg
- Estructura del Envase: Polipropileno Tejido.
- Peso del Envase: Mínimo 15 g
- Color: Transparente
- Tipo de cerrado: Cosido con cinta y/o pabito encadenado de 5 mm anterior y posterior al tramo cosido.

ROTULADO

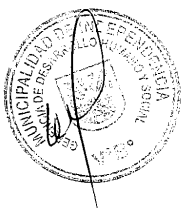
Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

Adicionalmente:

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



JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



3. Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento.
4. Deberá llevar impreso el siguiente texto:

PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA -PCA



VIDA UTIL

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

DOCUMENTACION

De habilitación

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

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

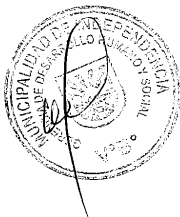
JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias

Adicionalmente se solicita la siguiente documentación:

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

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición.

El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y que tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección.



CERTIFICACIÓN

La siguiente documentación se solicitará durante la ejecución contractual.



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

Nota:

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

TRANSPORTE

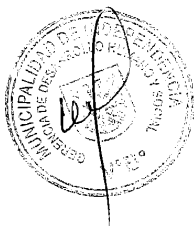
Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual.

- El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Para carcasas y menudencia de pollo, adicionalmente se debe cumplir con lo indicado en artículo 60 del Reglamento del Sistema Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029- 2007-AG y su modificatoria.

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

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FRÍJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica : FRÍJOL CANARIO CAMANEJO/ FRÍJOL CANARIO 2000 - INIAA
Grado de calidad 2 - SUPERIOR
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El frijol canario calidad 2 - superior 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 2 - superior 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:

CALIDAD		
Uniformidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la tabla 1 (según el grado de calidad 2 - superior) de la NTP de la referencia.	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2018 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia.	
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.3 y la tabla 1 (según el grado de calidad 2 - superior) 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.

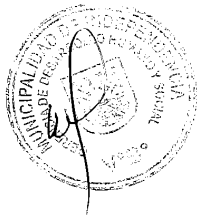
2.2. Envase y/o embalaje

El frijol canario calidad 2 - superior deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1989 (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 2 - superior se envasarán en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No

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/ACT 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 2 - superior, 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:

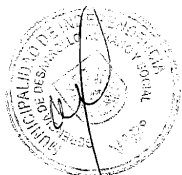
- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación 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 rastreadibilidad 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.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



PRODUCTO: FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 – SUPERIOR

CARACTERÍSTICAS

El frijol castilla calidad 2- superior 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.

ENVASE Y/O ENBALAJE

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

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

- Peso neto: 20 Kg
- Estructura del Envase: Polipropileno Tejido.
- Peso del Envase: Mínimo 15 g
- Color: Transparente
- Tipo de cerrado: Cosido con cinta y/o pabito encadenado de 5 mm anterior y posterior al tramo cosido.

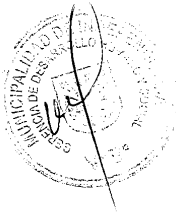
ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

Adicionalmente:

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

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –PCA

VIDA ÚTIL

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



DOCUMENTACION

De habilitación

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

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

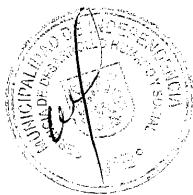
JESICA INGRID
MORALES CUITIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias

Adicionalmente se solicita la siguiente documentación:

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

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición.

El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y que tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección



JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias

CERTIFICACIÓN

La siguiente documentación se solicitará durante la ejecución contractual.

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

Nota:

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

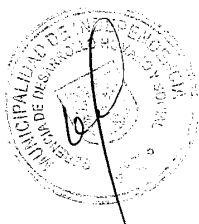
TRANSPORTE

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

- El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Para carcasas y menudencia de pollo, adicionalmente se debe cumplir con lo indicado en artículo 60 del Reglamento del Sistema Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG y su modificatoria.

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



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica : FRIJOL CASTILLA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El frijol castilla calidad 2 - superior es el grano maduro procedente de la especie *Vigna unguiculata*, es de color crema con mancha alrededor del hilio de color negro o marrón.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El frijol castilla calidad 2 - superior 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:

CALIDAD		
Uniformidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la tabla 1 (según el grado de calidad 2 - superior) 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 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia.	
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.3 y la tabla 1 (según el grado de calidad 2 - superior), 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.

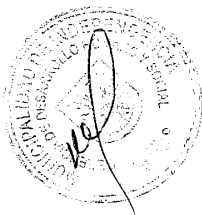
2.2. Envase y/o embalaje

El frijol castilla calidad 2 - superior 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 castilla calidad 2 - superior se envasarán en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además,

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 castilla calidad 2 - superior, deberán cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019/2019 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.



JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



PRODUCTO: PALLAR CALIDAD SUPERIOR

CARACTERÍSTICAS

El pallar calidad 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 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 superior 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.

CARACTERÍSTICAS DEL PALLAR

Características de los granos de pallar de acuerdo a los cultigrupo clasificado ¹							
Cultigrupo	Variedad	Forma de la semilla	Longitud del grano (mm)	Ancho del grano (mm)	Grosor del grano (mm)	Peso de 100 granos (g)	N° granos en 100 gramos (g)
Big lima	Iqueño precoz	Arriñonada o semiarriñonada, ligeramente aplanado	18 a 32	12.5 – 16	4.5 – 7.5	153 - 256	40 - 65
	Sol de Ica						
	Generoso de Ica						
	Criollo						

ENVASE Y/O EMBALAJE

El Pallar Calidad Superior, deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: CAC/RCP 1-1969(2003), de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del Pallar Calidad superior deberá cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 y su **Corrigenda Técnica 1:2018**, estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no deberán transmitir al producto ninguna sustancia toxica ni olores o sabores desagradables. Además, el Pallar Calidad superior 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 sacos de primer uso, de tal forma que:

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

¹NTP 205.019:2015. LEGUMINOSA. Pallar, Requisitos, Anexo A



CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

- Peso neto: 20 Kg
- Estructura del Envase: Polipropileno Tejido.
- Peso del Envase: Mínimo 15 g
- Color: Transparente
- Tipo de cerrado: Cosido con cinta y/o pabito encadenado de 5 mm anterior y posterior al tramo cosido.

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

Adicionalmente:

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

PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –PCA

VIDA UTIL

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

DOCUMENTACION

De habilitación

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

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

Adicionalmente se solicita la siguiente documentación:

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

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es

(SAL)
JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición.

El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y que tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección.

CERTIFICACIÓN

La siguiente documentación se solicitará durante la ejecución contractual.

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

Nota:

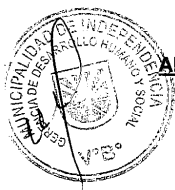
- El costo que demande la certificación debe será asumida por el Contratista.
- Los certificados deben estar vigentes al momento de la entrega del producto.

TRANSPORTE

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

- El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Para carcasas y menudencia de pollo, adicionalmente se debe cumplir con lo indicado en artículo 60 del Reglamento del Sistema Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029- 2007-AG y su modificatoria.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias

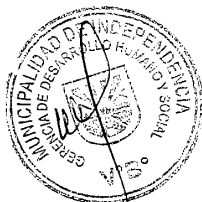


ALMACENAMIENTO

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.



JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PALLAR CALIDAD SUPERIOR
Denominación técnica	: PALLAR BIG LIMA CALIDAD SUPERIOR
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 hilio.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El pallar calidad 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 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 superior 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.

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 superior 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.

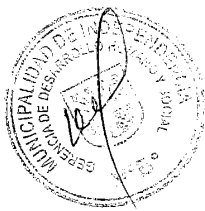
2.2. Envase y/o embalaje

El pallar calidad superior, 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 superior deberá cumplir con lo especificado en la CTN 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 fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinan, no deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores

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

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



desagradables. Además, el pallar calidad superior 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.

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 pallar calidad superior, además de cumplir 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.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias

PRODUCTO: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

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).

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

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 según el D.S. N° 038-2014-SA.

Este envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, de primer uso y del mismo tamaño. Los Envases de Aceite vegetal comestible no debe presentar fugas del producto, la tapa debe presentar sello de seguridad para garantizar la inviolabilidad y evitar la adulteración del mismo.

- Presentación 1 litro: Envase botella PE (Transparente e incoloro), con tapa de PE, con capacidad para 1 litro (1,000 ml).
- Tipo de cerrado: Hermético

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.

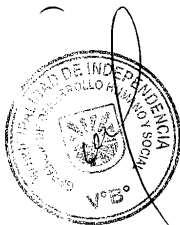
EMPAQUE

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.

El proveedor deberá presentar certificado del proveedor que asegure la resistencia de la caja, o en su defecto este requisito deberá ser certificado por una certificadora correspondiente e incluido en el certificado de conformidad.

El contratista deberá presentar en la entrega un documento que certifique que el envase cumple con lo especificado, Los costos deberán ser asumidos por el contratista.



JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



ROTULADO:

Según Ficha Técnica Aprobada por el OSCE.

Adicionalmente:

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

PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –PCA

VIDA UTIL

Mínimo 12 meses contados a partir de la recepción del producto.

De habilitación:

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

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

Adicionalmente se solicita la siguiente documentación:

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

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y

JESICA INGRID
MORALES CUTINIANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias

almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición.

El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y que tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección.

CERTIFICACIÓN

La siguiente documentación se solicitará durante la ejecución contractual.

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

Nota:

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

TRANSPORTE

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

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



ALMACENAMIENTO

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



JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



**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 fosfatidos, 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).

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	Cumplir con lo indicado en el numeral 4 de la norma de la referencia.	
Índice de peróxido		
Contaminantes	Cumplir con lo indicado en el numeral 4 de la norma de la referencia.	
INOCUIDAD		Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria

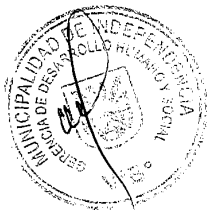
Precisión 1: Ninguna.

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.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



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.

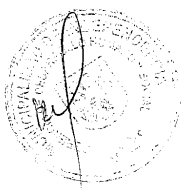
Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



PRODUTO: POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO



CARACTERÍSTICAS

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

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

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias

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

INOCUIDAD		
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.



ENVASE Y/O EMBALAJE

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



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

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

- Peso neto: 5 Kg
- Estructura del Envase: Bolsa de Polietileno de baja densidad
- Color: Transparente
- Tipo de cerrado: sellado.

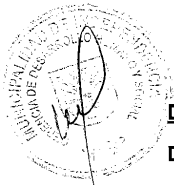
ROTULADO

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

VIDA UTIL

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

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



DOCUMENTACION

De habilitación:

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

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

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

Adicionalmente se solicita la siguiente documentación:

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

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición.

El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y que tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección.

CERTIFICACIÓN

La siguiente documentación se solicitará durante la ejecución contractual.

MDI
JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



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

Nota:

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

TRANSPORTE

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

- El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Para carcasas y menudencia de pollo, adicionalmente se debe cumplir con lo indicado en artículo 60 del Reglamento del Sistema Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029- 2007-AG y su modificatoria.

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

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO
Denominación técnica	: POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Pollo es el ave de la especie <i>Gallus domesticus</i> , que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. El pollo entero sin menudencia refrigerado consiste en una carcasa (cuerpo entero desangrado, desplumado y eviscerado) con todas sus partes, incluyendo: pecho, alas, muslos, piernas y espinazo. No contiene las menudencias (cabeza, cuello o pescuezo, patas, molleja, corazón e hígado). La carcasa debe haberse sometido a un proceso de enfriamiento hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Tanto la rabadilla como la grasa abdominal pueden o no estar presentes.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

El pollo entero sin menudencia refrigerado, presentará las siguientes características:

CALIDAD		
- Aspecto general	La carcasa:	NTP 201.054:2009. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición
	- Debe tener buena conformación; es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia.	
	- Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida.	
	- No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia.	
	- Debe presentar ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. El cartilago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura.	
- Color	- No deben tener presencia de plumas.	
	- No debe presentar lesiones por frío o por escaldado.	
- Color	Característico del pollo	
- Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
- Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	
- pH	De 5,8 a 6,5	

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



PRODUCTO: HUEVO DE GALLINA CALIDAD SEGUNDA

CARACTERÍSTICAS

El huevo de gallina calidad segunda debe presentar color blanco o pardo en sus diferentes tonalidades, olor característico y libre de olores desagradables, sabor característico, las características de un huevo apto contemplan cáscara libre de roturas y quijaduras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia, limpios y secos, la yema deberá tener forma casi esférica de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través de ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas, los huevos destinados al consumo humano directo no deben estar incubados o presentar embrión visible, según los numerales 5.1, 5.2 y 5.4.1 de la NTP 011.219:2015. El huevo de gallina calidad segunda, de acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños, según indica el numeral 6.1 del a NTP 011.219:2015.

El Huevo de Gallina Calidad segunda, de acuerdo a su peso se clasifica en los siguientes tamaños, según indica el numeral 6.1 del a NTP 011.219:2015

Tamaño	Peso	Tamaño	Peso
Súper chico	< 50 g	Grande	62,5 – 68,88 g
Chico	50 – 55,55 g	Jumbo	68,88 – 72,22 g
Mediano	55,55 – 62,5 g	Súper Jumbo	≥ 72,22

El huevo a ser adquirido en el presente proceso es **Huevo de Gallina Calidad segunda, de tamaño grande, color pardo.**

ENVASE y/o EMBALAJE

Los envases del huevo de gallina calidad segunda deberán ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura, que permitan la ventilación del producto y colocarlos verticalmente, y en caso de ser reutilizables (sólo de material plástico), deberán ser lavados y desinfectados antes de su uso con grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011.219:2015,

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

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

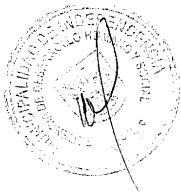
CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

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

ROTULADO

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

J. ALC.
JESSICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



Nota: Por ser el alimento un bien reducido bastara que contemple la impresión de la marca del bien y la fecha de vencimiento en la cascara.

VIDA UTIL

Mínimo 25 días contados a partir de la recepción del producto.



DOCUMENTACION

De habilitación

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

El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir: limpiado, seleccionado y envasado.

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

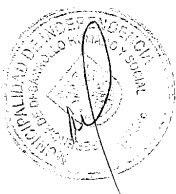
JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias

Adicionalmente se solicita la siguiente documentación:

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

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición.

El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y que tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección.



CERTIFICACIÓN

La siguiente documentación se solicitará durante la ejecución contractual.



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

Nota:

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

TRANSPORTE

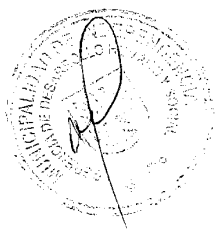
Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual.

- El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Para carcasas y menudencia de pollo, adicionalmente se debe cumplir con lo indicado en artículo 60 del Reglamento del Sistema Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029- 2007-AG y su modificatoria.

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

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : HUEVO DE GALLINA CALIDAD SEGUNDA
Denominación técnica : HUEVO DE GALLINA CALIDAD SEGUNDA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El huevo de gallina es el óvulo completamente evolucionado de la especie *Gallus gallus*, constituido por cascarrón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El huevo de gallina calidad segunda debe presentar color blanco o pardo en sus diferentes tonalidades, olor característico y libre de olores desagradables, sabor característico, las características de un huevo apto contemplan cáscara libre de roturas y quiebras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia, limpios y secos, la yema deberá tener forma casi esférica de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través de ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas, los huevos destinados al consumo humano directo no deben estar incubados o presentar embrión visible, según los numerales 5.1, 5.2 y 5.4.1 de la NTP 011.219:2015.

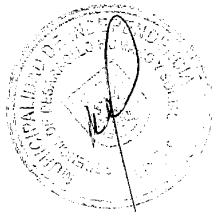
El huevo de gallina calidad segunda, de acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.219:2015.

Tamaño	Peso	Tamaño	Peso
Súper chico	< 50 g	Grande	62,5 – 68,88 g
Chico	50 – 55,55 g	Jumbo	68,88 – 72,22 g
Mediano	55,55 – 62,5 g	Súper Jumbo	≥ 72,22

Y presentará las siguientes características:

CALIDAD		
Requisitos sensoriales (color, sabor, olor)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, según el color especificado por la entidad.	NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición
Requisitos físicos	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la tabla 2 – de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.	
Característica de calidad - cáscara - cámara de aire - yema - clara	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 y la Tabla 3 para calidad segunda 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

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.



Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el color y tamaño del huevo de gallina calidad segunda requerido, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.219:2015, por ejemplo: Huevo de gallina calidad segunda, de color pardo y tamaño mediano.

2.2. Envase y/o embalaje

Los envases del huevo de gallina calidad segunda deberán ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura, que permitan la ventilación del producto y colocarlo verticalmente, y en caso de ser reutilizables (sólo de material plástico), deberán ser lavados y desinfectados antes de su uso con grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011.219:2015.

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 del huevo de gallina calidad segunda deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según el numeral 9.2.1, de la NTP 011.219:2015:

- nombre del producto;
- marca registrada o razón social y domicilio fiscal del productor o emparador;
- clasificación por peso y presentación;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento otorgado por SENASA;
- fecha de caducidad;
- lote (puede ser la fecha del vencimiento);
- contenido neto o número de unidades;
- instrucciones para su conservación;
- 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.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



PRODUTO: FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL

CARACTERÍSTICAS



Del bien El filete de atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) 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 peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. El contenido ocupará como mínimo el 95 % de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

ENVASE Y/O EMBALAJE

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

Envases de hojalata 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

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

- Tipo de Lata: Latas con peso neto de 170 g
- Estructura del Envase: Hojalata de ½ lb Tuna abrefácil.
- Tipo de cerrado: Hermético.

- 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 ésta 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.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



EMPACADO

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

Importante:

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



Tipo de envase	Presión de vacío	
	Mínimo	Incrementar al menos
Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2 mm Hg)	Incrementar al menos 0,5 pulgadas de Hg (12,7 mm de Hg)
Envase no redondo	Mínimo 1,6 pulgadas de Hg (40 mm Hg)	Incrementar al menos 0,5 pulgadas de Hg (12,7 mm de Hg)

Hg = Mercurio

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

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

ROTULADO

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

Adicionalmente:

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

JESICA INGRID
MORALES CUTINANCO
Bach. En Industrias Alimentarias

PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA -PCA

VIDA UTIL

Mínimo 24 meses contados a partir de la recepción del producto.



DOCUMENTACION

De habilitación:



- Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 0402001-PE y sus modificatorias.
- En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.
- Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 0122013-PRODUCE, para cada bien a contratar.

Adicionalmente se solicita la siguiente documentación para cada alimento:

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

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición.

El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y que tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
ach. En Industrias Alimentarias

CERTIFICACIÓN

La siguiente documentación se solicitará durante la ejecución contractual.

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

Nota:

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

TRANSPORTE

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

ALMACENAMIENTO

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



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El filete de atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) 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 peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. El contenido ocupará como mínimo el 95 % de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

Y presentará las siguientes características:

CALIDAD		
Composición esencial y factores de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 3 de la NTP de la referencia.	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición
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

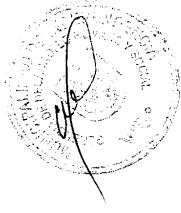
Precisión 1: Ninguna.

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 neto del producto por envase y embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y el embalaje tales como: material, peso o contenido, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

¹ Según 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.



2.3. 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 6 de la NTP-CODEX STAN 70:2019, 8.1 de la NTP 204.001:2019 y 5.2.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Ejec. En Industrias Alimentarias



OTRAS OBLIGACIONES



- a) El producto que se entregara debe reunir las mismas características físicas y organolépticas propias de la variedad del producto ofertado.

Los productos deberán presentar un tiempo de conservación para su consumo a partir del momento de la entrega, según lo especificado en el numeral 7. Descripción del objeto.

- c) Es de mencionar que los establecimientos de los postores donde produzcan, comercialicen o almacenen los productos ofertados debe contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables.
- d) La Municipalidad de Independencia se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en las especificaciones técnicas del presente documento, las mismas que serán especificadas en un Acta que establezca la no conformidad de la entrega, la cual llevará adjunta el Boletín de Rechazo emitido por el especialista de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios

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

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

8. ACTIVIDADES:

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

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

9. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DEL POSTOR:

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

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



10. PLAZO DE ENTREGA:

La entrega y recepción de los productos se realizará en base al cronograma de entrega, previa coordinación con el área usuaria y la Sub Gerencia de Logística, las mismas que se inician con la solicitud de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios, la cual contendrá la cantidad requerida, lugar, fecha y hora de entrega del producto, la cantidad del producto podrá diferir del cronograma referencial de acuerdo a la necesidad del área usuaria, siendo la primera entrega a partir de los dos (02) de firmado el contrato, estando el contratista en la obligación de atender de acuerdo a lo señalado en dicha solicitud, debiendo precisar que ante el incumplimiento del plazo de entrega se le aplicará la penalidad correspondiente, de acuerdo a lo establecido en el art. 161° del Reglamento de la ley de contrataciones del estado.

11. LUGAR DE ENTREGA:

La entrega de los alimentos será en el almacén de la MUNICIPAL DE LA MUNICIPALIDAD DISTRICTAL DE INDEPENDENCIA, Av Tupac Amaru km 4.5 Independencia, los mismos que deberán cumplir con lo especificado en el numeral 7. Descripción del objeto; previa conformidad de recepción de los alimentos por parte del Supervisor de Control de Calidad se procederá a la entrega de estos a los centros de atención.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias

CDA 1: UNIFICADA	Cruce calle los Nardos cuadra 1 y Calle Primavera cuadra 1
CDA 2: ERMITAÑO	Cruce Av. Los Jazmines y Calle las Castañas
CDA 3: INDEPENDENCIA	Cruce Av. 1ro de Mayo y 17 de Noviembre (Ex Cine Perú)
CDA 4: TAHUANTINSUYO	Parque Canchis Jr. Tinta cuadra 2
CDA 5: TUPAC AMARU	Parroquia San Pedro y San Pablo Calle 34

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

12. GARANTIAS:

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



13. VICIOS OCULTOS:

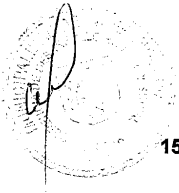
Las responsabilidades del contratista para el caso de la presente adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) será el tiempo de vida del producto.



14. OTRAS PENALIDADES:

N°	CONCEPTO	APLICACIÓN	PROCEDIMIENTO
1	El personal no cumple con la vestimenta e higiene adecuada para la manipulación de alimentos, según lo establecido en Decreto Supremo N° 007-1998-SA.	2 % de la UIT por cada ocurrencia	- El área usuaria emitirá un documento al área de logística en donde consta la falta.
2	El medio de transporte no cumple con los requisitos para el transporte de alimentos que son: - Vehículo limpio y sin olores extraños - Vehículo cerrado - Los alimentos deberán ir apilados de tal forma que eviten la contaminación cruzada de los mismos. Establecido en el Decreto Supremo N° 007-1998-SA.	2 % de la UIT por cada ocurrencia	- El área usuaria emitirá un documento al área de logística en donde consta la falta.
3.	No mantener vigente durante la ejecución contractual los certificados de saneamiento ambiental.	5 % de la UIT por cada ocurrencia	- El área usuaria emitirá un documento donde informara oportunamente al área de logística.
4.	Incumplimiento de las especificaciones técnicas en cuanto a la presentación y características del producto observados por segunda vez durante el control de calidad.	5 % de la UIT por cada tipo de bien (lote) que no cumpla.	- El área usuaria emitirá un documento al área de logística en donde consta la falta.
5	En caso el proveedor entregue con marcas distintas a la presentada en su oferta.	5 % de la UIT por cada tipo de bien (lote) que no cumpla.	- El área usuaria emitirá un documento al área de logística en donde consta la falta.
6.	Por cada día de retraso para la reposición del bien y/o lote (Garantía comercial),	5 % de la UIT por cada tipo de bien (lote) que no cumpla.	- El área usuaria emitirá un documento donde informara oportunamente al área de logística.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



15. CONFORMIDAD:

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

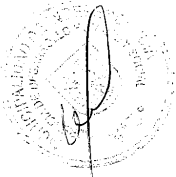


16. FORMA DE PAGO:

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

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

JESICA INGRID
MORALES CUITIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias

MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD PARA EL PERSONAL ENCARGADO DE LA ENTREGA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS POR PARTE DEL CONTRATISTA FRENTE AL COVID-19

EQUIPOS DE PROTECCIÓN DE PERSONAL (EPP)

- Los EPP de bioseguridad a utilizar serán los siguientes: cofias, mascarillas y de protección desechables, los cuales serán abastecidos por parte del contratista.
- El personal debe presentarse al lugar de la entrega de los alimentos con su equipamiento de bioseguridad (EPP).
- El cambio de mascarillas debe hacerse cuando se encuentren húmedas, rotas, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.
- El personal deberá colocar sobre su vestimenta una EPP de protección (mandilones, mamelucos, etc.), se cambiarán si se encuentran rotas, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.

CONSIDERACIONES GENERALES PREVIO AL INICIO DE LAS ACTIVIDADES

- No presentar ningún síntoma de la enfermedad de COVID-19 tal como: fiebre, dolor de garganta, tos u otros sugeridos por las organizaciones pertinentes.
- No ser persona en condición de vulnerabilidad frente al COVID-19.
- Contar con todo el equipo de protección (EPP) señalado.
- No se permite el uso de accesorios como joyas, gorro, reloj, etc.

CONSIDERACIONES DURANTE EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA ENTREGA DE ALIMENTOS

- Contar con todo el equipamiento de protección (EPP) señalado en buen estado.
- El personal, al toser o estornudar debe cubrirse la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, dada la acción inmediatamente debe tomar las medidas sanitarias correspondientes que eviten la propagación del COVID-19.
- Las conversaciones entre el personal involucrado en la recepción y entrega de los alimentos, deben realizarse siempre manteniendo el distanciamiento social, usando las barreras de protección.

CONSIDERACIONES GENERALES AL FINAL DE LAS ACTIVIDADES

- Realizará el lavado y desinfección de manos, los equipos de protección personal (EPP) del personal encargado de la entrega y manipulación de alimentos por parte del contratista serán desechados al retorar a la empresa.

ALIMENTOS DEL PCA 2022												
ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	MESES DE ATENCION										TOTAL
		MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	
ARROZ PILADO SUPERIOR - GRADO 2	KG	81,700	40,850	40,850	40,850	40,850	40,850	40,850	40,850	40,850	40,850	449,350
LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR (TAMAÑO 2)	KG	5,280				5,280			5,280			15,840
FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR	KG	5,280			5,280					5,280		15,840
FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KG		5,280				5,280				5,280	15,840
PALLAR CALIDAD SUPERIOR	KG			5,280				5,280				10,560
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	BOTELLA X 1 LITRO	5,958	2,979	2,979	2,979	2,979	2,979	2,979	2,979	2,979	2,979	32,769
POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO	KG		5,360		5,360						5,360	16,080
HUEVO DE GALLINA CALIDAD SEGUNDA	KG	5,544				5,544			5,544	5,544		22,176
FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	LATA X 170 GRS	31,612		31,612			31,612	31,612				126,448



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



1. OBJETO:

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

2. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de la población en pobreza, extrema pobreza, permitiendo mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del Programa de Alimentación y Nutrición con Tuberculosis y Familia (PANTBC).

3. ANTECEDENTES DE LA CONTRATACIÓN:

La presente adquisición de alimentos busca realizar el abastecimiento de los alimentos necesarios para que el PANTBC pueda cumplir con las funciones que se vienen desarrollando desde el año 2011, año en el que dicho Programa fue transferido al Gobierno Local en ejecución de la Ley de Bases de Descentralización – Ley N° 27783.

Asimismo, es importante señalar que el Programa de alimentación y nutrición para el paciente con tuberculosis y familia (PANTBC) es un programa de apoyo alimentario tiene por finalidad la recuperación del paciente con tuberculosis y protección de su familia, mediante el aporte de canasta de alimentos que brinde los requerimientos calóricos y proteínicos necesarios para la familia compuesta por un paciente y cuatro contactos.

4. OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS:

4.1. Objetivo General

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

4.2. Objetivos específicos

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

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

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:

A suma alzada.



6. NORMAS OBLIGATORIAS Y/O VOLUNTARIAS:

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

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

7. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO:

7.1 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

PRODUCTO: ARROZ PILADO SUPERIOR

CARACTERÍSTICAS

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 205.011.2021

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.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



Clase	Longitud de grano entero
Largo	Más de 6.6 mm o mas
Mediano	De 6.2 mm o mas pero menos de 6.6 mm
Corto	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.

Nota: La clase de arroz requerida es **Arroz Pilado Superior mediano** de Grano de la especie *Oryza sativa* L., Arroz Elaborado Grado 2 - Superior, longitud de 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm, la humedad máxima del producto será de 14%.

ENVASE Y/O ENBALAJE

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.

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

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

CARACTERISTICAS DEL ENVASE

Peso Neto :1 Kg

- Estructura del Envase : Polietileno de baja densidad.
- Espesor del Envase : Mínimo 3 milésimas de pulgada.
- Color : Cristal opaco
- Sellado : Termosellado

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



ROTULADO

En el rotulado de los envases de Arroz Pilado Superior, deberá de indicar en idioma español, como mínimo lo siguiente:

- Nombre comercial (Arroz pilados superior)
- Tipo de arroz (arroz pilado).
- Grado de arroz.
- País de Origen.
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.
- Número del Registro Sanitario.
- La identificación del lote.
- El mes y año de envasado.
- El mes y año de vencimiento.

El rotulado deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Deberá utilizarse tinta de uso de alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. . No se permitirá el uso de stickers autoadhesivos para ninguna información del rotulado.

Adicionalmente:

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

PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –PANTBC

VIDA ÚTIL

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

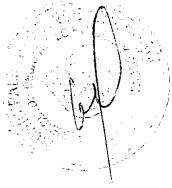
JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias

DOCUMENTACION

De habilitación:

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

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



Adicionalmente se solicita la siguiente documentación:

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

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición.

El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y que tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección.

CERTIFICACIÓN

La siguiente documentación se solicitará durante la ejecución contractual.

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

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



Nota:

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

TRANSPORTE

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

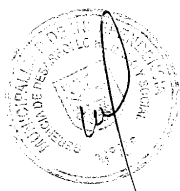


Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA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

ALMACENAMIENTO

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

()
JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



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
Corto	Menos de 6,2 mm

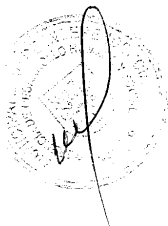
La clase se asignará cuando por lo menos el 80 % de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes, según indica el numeral 5.2.1.1 de la NTP 205.011:2021.

Y presentará las siguientes características:

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.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	

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.

JANC
JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



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:

- nombre comercial (arroz pilado superior),
- tipo de arroz (arroz pilado),
- grado del arroz,
- 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

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



PRODUCTO: LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR

CARACTERÍSTICAS

La lenteja calidad 2- superior deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos, 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)

1	Mayor o igual que 7,5
2	Menor que 7,5

La clase de lenteja requerida es Lenteja calibre 2, según lo establecido en el numeral 5.1. de la NTP 205.022.2014.

ENVASE Y/O ENBALAJE

La lenteja calidad 2- superior 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).

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Peso Neto :1 Kg

- Estructura del Envase : Polietileno de baja densidad.
- Espesor del Envase : Mínimo 3 milésimas de pulgada.
- Color : Cristal opaco
- Sellado : Termosellado

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

Adicionalmente:

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



PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –PANTBC

VIDA UTIL

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

DOCUMENTACION

De habilitación

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

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

Adicionalmente se solicita la siguiente documentación:

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias

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

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición.



El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y que tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección.

CERTIFICACIÓN

La siguiente documentación se solicitará durante la ejecución contractual.

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

Nota:

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

TRANSPORTE

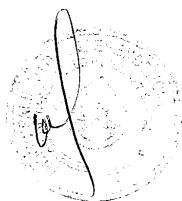
Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias

- El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Para carcasas y menudencia de pollo, adicionalmente se debe cumplir con lo indicado en artículo 60 del Reglamento del Sistema Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029- 2007-AG y su modificatoria.

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



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	: LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
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 2 - superior 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 2 - superior 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

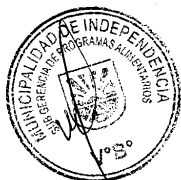
Y presentará las siguientes características:

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 2 - superior 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 2 - superior requerida, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 205.022:2014 (revisada el 2019), por ejemplo: Lenteja calidad 2 - superior de calibre (tamaño) 1.

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.

21786
JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 2 - superior 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 2 - superior deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.036:2019 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 2 - superior";
- 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.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias

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



PRODUCTO: FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 -SUPERIOR

CARACTERÍSTICAS

El frijol canario calidad 2- superior 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.

ENVASE Y/O ENBALAJE

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

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Peso Neto :1 Kg

- | | | |
|-------------------------|---|--------------------------------|
| • Estructura del Envase | : | Polietileno de baja densidad. |
| • Espesor del Envase | : | Mínimo 3 milésimas de pulgada. |
| • Color | : | Cristal opaco |
| • Sellado | : | Termosellado |

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



Adicionalmente:

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



PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –PANTBC

VIDA UTIL

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

DOCUMENTACION

De habilitación

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

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

Adicionalmente se solicita la siguiente documentación:

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

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición.

El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y que tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección.



CERTIFICACIÓN

La siguiente documentación se solicitará durante la ejecución contractual.



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

Nota:

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

TRANSPORTE

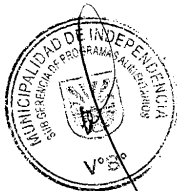
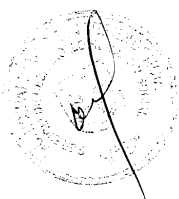
Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual.

- El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Para carcasas y menudencia de pollo, adicionalmente se debe cumplir con lo indicado en artículo 60 del Reglamento del Sistema Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029- 2007-AG y su modificatoria.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bachiller en Industrias Alimentarias

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



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica : FRIJOL CANARIO CAMANEJO FRIJOL CANARIO 2000 - INIAA
Grado de calidad 2 - SUPERIOR
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El frijol canario calidad 2 - superior 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 2 - superior 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:

CALIDAD		
Uniformidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la tabla 1 (según el grado de calidad 2 - superior) de la NTP de la referencia.	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2018 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia.	
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.3 y la tabla 1 (según el grado de calidad 2 - superior), 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 Nº 004-2011-AG y sus modificaciones

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol canario calidad 2 - superior 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 2 - superior se envasarán en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 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

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



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 2 - superior, 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.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



PRODUCTO: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2-SUPERIOR

CARACTERÍSTICAS

La arveja partida calidad 2-superior deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y exento de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (mismo color, forma y otras características varietales), según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

ENVASE Y/O ENBALAJE

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

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Peso Neto : 1 Kg

- | | | |
|-------------------------|---|--------------------------------|
| • Estructura del Envase | : | Polietileno de baja densidad. |
| • Espesor del Envase | : | Mínimo 3 milésimas de pulgada. |
| • Color | : | Cristal opaco |
| • Sellado | : | Termosellado |

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

Adicionalmente:

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

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –PANTBC

VIDA UTIL

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



DOCUMENTACION

De habilitación

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

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

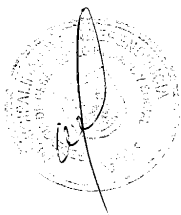
Adicionalmente se solicita la siguiente documentación:

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

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición.

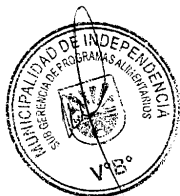
El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y que tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



CERTIFICACIÓN

La siguiente documentación se solicitará durante la ejecución contractual.



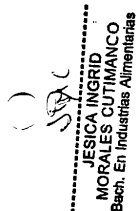
- Un "Certificado de Inspección" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación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

Nota:

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

TRANSPORTE

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



- El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Para carcasas y menudencia de pollo, adicionalmente se debe cumplir con lo indicado en artículo 60 del Reglamento del Sistema Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029- 2007-AG y su modificatoria.

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



JESICA INGRID
MORALES CUITIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	: ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja, es el grano procedente de la especie <i>Pisum sativum</i> L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La arveja partida calidad 2 - superior 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 y exenta de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (mismo color, forma y otras características varietales), según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.1 de la NTP de la referencia.	
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.2 y la tolerancia establecida en la Tabla 1 para el grado de calidad-2 - superior 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

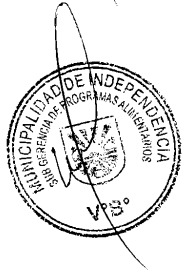
Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

En el rotulado de los envases de arveja partida calidad 2 - superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad 2 – superior;
- 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.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias

PRODUCTO: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

CARACTERÍSTICAS

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).

ENVASE Y/O ENBALAJE

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.

Este envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (botella de plástico), de primer uso y del mismo tamaño.

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

- Presentación 1 litro: Envase botella PE (Transparente e incoloro), con tapa de PE, con capacidad para 1 litro (1,000 ml).
- Tipo de cerrado: Hermético.

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.

El envase deberá resistir mínimo dos impactos de caída a una altura mínima de 1 m (resistencia al choque a la caída libre INTINTEC 311.217).

EMPAQUE

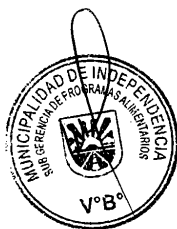
Cajas de cartón corrugado de primer uso por 12 botellas, resistentes a un apilado de 5 cajas de altura.

ROTULADO:

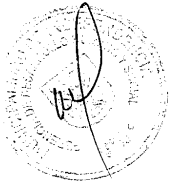
Según Ficha Técnica Aprobada por el OSCE.

Adicionalmente:

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



TESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –PANTBC

VIDA UTIL

Mínimo 12 meses contados a partir de la recepción del producto.



De habilitación:

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

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

Adicionalmente se solicita la siguiente documentación:

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

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición.

El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y que tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



CERTIFICACIÓN

La siguiente documentación se solicitará durante la ejecución contractual.

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

Nota:

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

TRANSPORTE

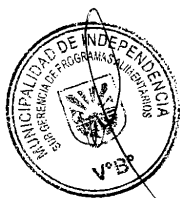
Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual.

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

ALMACENAMIENTO

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

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. Especialistas Alimentarias



**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).

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	Cumplir con lo indicado en el numeral 4 de la norma de la referencia.	
Índice de peróxido		
Contaminantes	Cumplir con lo indicado en el numeral 4 de la norma de la referencia.	
INOCUIDAD		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.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



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.

JESICA INGRID
MORALES CUITIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



PRODUCTO: QUINUA GRADO 2

CARACTERÍSTICAS

La quinua grado 2 debe de 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. El tamaño del grano será mediano (diámetro promedio entre 1,70 a 1,40mm)

ENVASE Y/O ENBALAJE

La quinua grado 2 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.

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Peso Neto :1 Kg

- | | | |
|-------------------------|---|--------------------------------|
| • Estructura del Envase | : | Polietileno de baja densidad. |
| • Espesor del Envase | : | Mínimo 3 milésimas de pulgada. |
| • Color | : | Cristal opaco |
| • Sellado | : | Termosellado |

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

Adicionalmente:

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

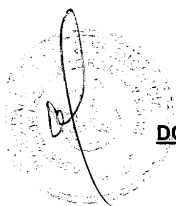
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –PANTBC

VIDA UTIL

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



JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



DOCUMENTACION

De habilitación

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

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



Adicionalmente se solicita la siguiente documentación:

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

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición.

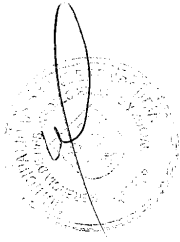
El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y que tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección.

CERTIFICACIÓN

La siguiente documentación se solicitará durante la ejecución contractual.

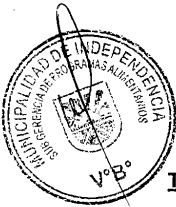
- Un "Certificado de Inspección" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
- En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota:



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

TRANSPORTE

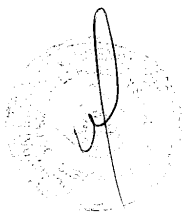
Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual.

- El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Para carcasas y menudencia de pollo, adicionalmente se debe cumplir con lo indicado en artículo 60 del Reglamento del Sistema Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029- 2007-AG y su modificatoria.

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.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: QUINUA GRADO 2
Denominación técnica	: QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 2
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Quinua procesada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La quinua grado 2 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 2 presentará las siguientes características:

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

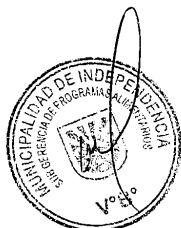
¹ Según la NTP 205.062:2014, los granos de quinua pueden clasificarse según su diámetro promedio en: Grandes (mayor a 1,70 mm), medianos (entre 1,70 mm y 1,40 mm) y pequeños (menores a 1,40 mm).

² A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (liofilización, 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 artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



	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 2 requerido de acuerdo a lo establecido en la NTP 205.062:2014, por ejemplo: Quinua grano mediano - grado 2.

2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 2 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 2 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.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



PRODUCTO: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA

CARACTERÍSTICAS

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.

ENVASE Y/O ENBALAJE

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.

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Peso Neto :1 Kg

- Estructura del Envase : Polietileno de baja densidad.
- Espesor del Envase : Mínimo 3 milésimas de pulgada.
- Color : Cristal opaco
- Sellado : Termosellado

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

Adicionalmente:

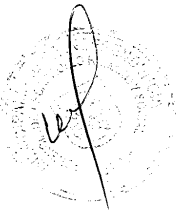
1. Deberá de poner el nombre y el escudo de la municipalidad, "Prohibido su Venta" y "Distribución Gratuita".
2. Marca del Producto.
3. Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento.
4. Deberá llevar impreso el siguiente texto:



()

()

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –PANTBC

VIDA UTIL

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



De habilitación:

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

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

Adicionalmente se solicita la siguiente documentación:

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

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición.

El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y que tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



CERTIFICACIÓN

La siguiente documentación se solicitará durante la ejecución contractual.



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

Nota:

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

TRANSPORTE

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

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.

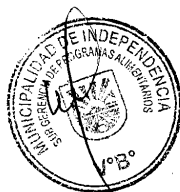
JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias

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 Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA que aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano



**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.

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.

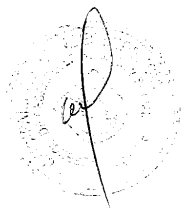
Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas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

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



PRODUCTO: PAPA SECA

CARACTERISTICA

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

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



ENVASE Y/O ENBALAJE

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.

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Peso Neto :1 Kg

- | | | |
|-------------------------|---|--------------------------------|
| • Estructura del Envase | : | Polietileno de baja densidad. |
| • Espesor del Envase | : | Mínimo 3 milésimas de pulgada. |
| • Color | : | Cristal opaco |
| • Sellado | : | Termosellado |

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

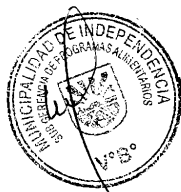
Adicionalmente:

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

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



4. Deberá llevar impreso el siguiente texto



PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –PANTBC

VIDA UTIL

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

De habilitación:

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

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

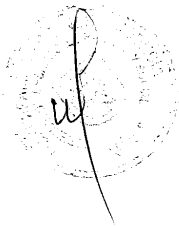
Adicionalmente se solicita la siguiente documentación:

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

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición.

El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y que tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección.

CERTIFICACIÓN

La siguiente documentación se solicitará durante la ejecución contractual.



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

Nota:

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

TRANSPORTE

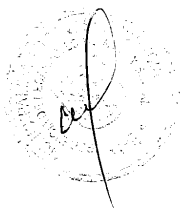
Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual.

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

ALMACENAMIENTO

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

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



**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:

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

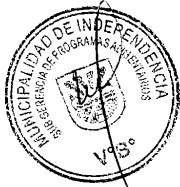
El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según 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.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



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° 007-88-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.

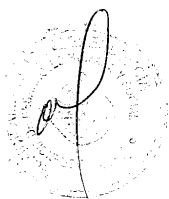
Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas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

2.4. Inserto

No aplica.

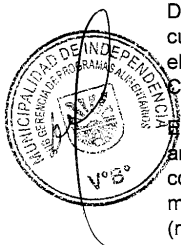
Precisión 4: No aplica.

JESICA INGRID
MORALES CUITIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



PRODUCTO: FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA

CARACTERÍSTICAS



Del bien El filete de atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) 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 peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. El contenido ocupará como mínimo el 95 % de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

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,

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

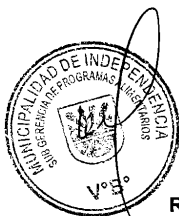
CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

- Tipo de Lata: Latas con peso neto de 170 g
- Estructura del Envase: Hojalata de ½ lb Tuna abre fácil.
- Tipo de cerrado: Hermético.
- 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 ésta operación es obligatoria.
- Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.
- Las medidas de cierre deberán estar de acuerdo a los parámetros normales de producción.
- No se aceptaran producciones (lotes) cuyo defecto sea desprendimiento de barniz interno.
- Las cajas deberán ser tal que garanticen un almacenamiento y transporte.
- En cada uno de los lados exteriores de la caja de cartón, deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción
- No se aceptaran cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas

Importante:

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

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



Tipo de envase	Presión de vacío (*)	
	Altura <= 2.000 m.s.n.m. y/o Temperatura <= 23°C	Altura > 2.000 m.s.n.m. y/o Temperatura > 23°C
Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2 mm Hg)	Incrementar al menos 0,5 pulgadas de Hg (12,7 mm de Hg)
Envase no redondo	Mínimo 1,6 pulgadas de Hg (40 mm Hg)	Incrementar al menos 0,5 pulgadas de Hg (12,7 mm de Hg)

Hg = Mercurio

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

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

ROTULADO

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

Adicionalmente:

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

PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –PANTBC

VIDA UTIL

Mínimo 24 meses contados a partir de la recepción del producto.

DOCUMENTACION

De habilitación:

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias

- Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 0402001-PE y sus modificatorias.
- En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.



- Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 0122013-PRODUCE, para cada bien a contratar.



Adicionalmente se solicita la siguiente documentación para cada alimento:

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

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición.

El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y que tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección.

CERTIFICACIÓN

La siguiente documentación se solicitará durante la ejecución contractual.

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

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



Nota:

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

TRANSPORTE



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

ALMACENAMIENTO

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

JESICA INGRID
MORALES CUITIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El filete de atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) 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 peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. El contenido ocupará como mínimo el 95 % de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

Y presentará las siguientes características:

CALIDAD		
Composición esencial y factores de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 3 de la NTP de la referencia.	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición
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 neto del producto por envase y embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y el embalaje tales como: material, peso o contenido, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

¹ Según 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.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



2.3. Rotulado

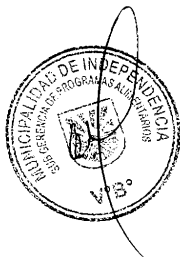
Además de lo indicado en el artículo 150 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Aprueban la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 6 de la NTP-CODEX STAN 70:2019, 8.1 de la NTP 204.001:2019 y 5.2.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

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

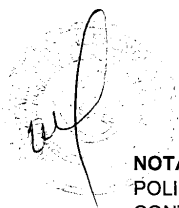
2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



NOTA: LOS ALIMENTOS REQUERIDOS DEBEN SER ENTREGADOS EN SACOS DE POLIPROPILENO COLOR BLANCO CERRADOS FORMANDO UNA CANASTA DE ALIMENTOS, CONTAR CON EL ESCUDO DE LA MUNICIPALIDAD E INDICAR PROHIBIDA SU VENTA.



OTRAS OBLIGACIONES

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

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

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

8. ACTIVIDADES:

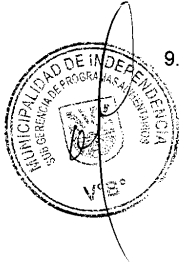
En el lugar de entrega detallado en el numeral 11, el proveedor deberá presentar el Certificado de calidad correspondiente al lote del producto entregado (el certificado deberá estar vigente a la fecha de presentación), para la verificación y emisión del informe técnico de verificación (Boletín de ingreso)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

El Control de Calidad será realizado por el especialista responsable de la Subgerencia de Programas Alimentarios, el mismo que deberá cumplir con las especificaciones técnicas del

JIFC
JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



presente documento. El proveedor o representante podrá estar presente en el instante de la prueba de control de calidad.



9. **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DEL POSTOR:**

El proveedor deberá contar con todos los documentos especificados en el numeral 7. Descripción del Objeto.

Toda la documentación solicitada se deberá mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la Municipalidad.

10. **PLAZO DE ENTREGA:**

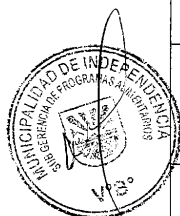
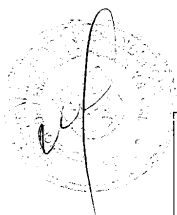
La entrega y recepción de los productos se realizara en base al cronograma de entrega ,previa coordinación con el área usuaria y la Sub Gerencia de Logística, las misma que se inician con la solicitud de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios, la cual contendrá la cantidad requerida ,lugar fecha y hora de entrega del producto, la cantidad del producto podrá diferir del cronograma referencial de acuerdo a la necesidad del área usuaria , siendo la primera entrega a partir de los dos (02) de firmado el contrato ,estando el contratista en la obligación de atender de acuerdo a lo señalado en dicha solicitud ,debiendo precisar que ante el incumplimiento del plazo de entrega se le aplicara la penalidad correspondiente , de acuerdo a lo establecido en el art. 161° del Reglamento de la ley de contrataciones del estado.

11. **LUGAR DE ENTREGA:**

La entrega de los alimentos será en el almacén de la MUNICIPAL DE LA MUNICIPALIDAD DISTRTAL DE INDEPENDENCIA, Av Tupac Amaru km 4.5 Independencia, los mismos que deberán cumplir con lo especificado en el numeral 7. Descripción del objeto; previa conformidad de recepción de los alimentos por parte del Supervisor de Control de Calidad se procederá a la entrega de estos a los centros de atención :

CENTRO DE ATENCIÓN		DIRECCIÓN
1	C.S. TAHUANT. BAJO	AV. CHINCHAYSUYO CDRA 4 S/N INDEPENDENCIA (CRUCE AV. TUPAC AMARU CON AV. CHINCHAYSUYO) INGRESO PARADERO ESTABLO EN AV. TUPAC AMARU
2	C.S. TAHUANT.ALTO	JR. HERMANOS AYAR CUADRA 2 S/N IV ZONA DE TAHUANTINSUYO, INDEPENDENCIA – INGRESO PARADERO ESTABLO EN AV. TUPAC AMARU

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



3	C.S. TUPAC AMARU	JR. CAJAMARCA CUADRA 2 S/N URB. PAYET INDEPENDENCIA (CRUCE DE JR. CAJABAMBA CON AV PAYET/ALT I.E. CONDORCANQUI) – INGRESO PARADERO ESTABLO EN AV. TUPAC AMARU
4	MUNICIPALIDAD DE INDEPENDENCIA	AV. TUPAC AMARU S/N KM 4.5 INDEPENDENCIA (ALMACEN DE ALIMENTOS DEL MUNICIPIO DE INDEPENDENCIA)
5	C.S. ERMITAÑO ALTO	JR. LOS JAZMINES CUADRA 5 URB. ERMITAÑO ALTO INDEPENDENCIA (ALT. PARADERO 8 DE ERMITAÑO ALTO) – INGRESO ALT. PARADERO PUENTE EL CRUCE EN AV. TUPAC AMARU
6	P.S. V.R. H DE LA TORRE	CALLE A MZ. 2 LT. 3 ASOC. V.R. HAYA DE LA TORRE, INDEPENDENCIA (LIMITE DE INDEPENDENCIA CON COMAS) INGRESO PARADERO 50 DE LA AV. TUPAC AMARU
7	P.S. JOSE OLAYA	AV. 4 DE NOVIEMBRE CDRA 3 S/N PUEBLO JOVEN JOSE OLAYA – PAYET ALTO, INDEPENDENCIA (ALT. PARROQUIA SAN COLUMBANO)
8	P.S. M. DE LA FRATERNIDAD	AV. LOS HEROES CDRA 1 S/N – AA.HH. A. HERRERA, INDEPENDENCIA (ESPALDA METRO UNI) INGRESO POR EL METRO UNI

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

12. GARANTIAS:

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

13. VICIOS OCULTOS:

Las responsabilidades del contratista para el caso de la presente adquisición de alimentos para el Programa de Alimentación y Nutrición al paciente con (PANTBC) será el tiempo de vida del producto.

14. OTRAS PENALIDADES:

El proveedor se compromete a entregar a la MUNICIPALIDAD, el 100% del producto que corresponde a la entrega del contrato, caso contrario se le descontará el 10% del valor total del contrato por incumplimiento en la entrega del volumen.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



Otras Penalidades



JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias

N°	CONCEPTO	APLICACIÓN	PROCEDIMIENTO
1	El personal no cumple con la vestimenta e higiene adecuada para la manipulación de alimentos, según lo establecido en Decreto Supremo N° 007-1998-SA.	2 % de la UIT por cada ocurrencia	- El área usuaria emitirá un documento al área de logística en donde consta la falta.
2	El medio de transporte no cumple con los requisitos para el transporte de alimentos que son: - Vehículo limpio y sin olores extraños - Vehículo cerrado - Los alimentos deberán ir apilados de tal forma que eviten la contaminación cruzado de los mismos. Establecido en el Decreto Supremo N° 007-1998-SA.	2 % de la UIT por cada ocurrencia	- El área usuaria emitirá un documento al área de logística en donde consta la falta.
3	No mantener vigente durante la ejecución contractual los certificados de saneamiento ambiental.	5 % de la UIT por cada ocurrencia	- El área usuaria emitirá un documento donde informara oportunamente al área de logística.
4	Incumplimiento de las especificaciones técnicas en cuanto a la presentación y características del producto observados por segunda vez durante el control de calidad.	5 % de la UIT por cada tipo de bien (lote) que no cumpla.	- El área usuaria emitirá un documento al área de logística en donde consta la falta.
5	En caso el proveedor entregue con marcas distintas a la presentada en su oferta.	5 % de la UIT por cada tipo de bien (lote) que no cumpla.	- El área usuaria emitirá un documento al área de logística en donde consta la falta.
6	Por cada día de retraso para la reposición del bien y/o lote (Garantía comercial),	5 % de la UIT por cada tipo de bien (lote) que no cumpla.	- El área usuaria emitirá un documento donde informara oportunamente al área de logística.



15. CONFORMIDAD:

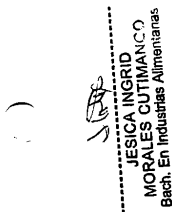
Para la presente adquisición la Sub Gerencia de Programas alimentarios otorgará la conformidad de recepción, contando previamente con el informe técnico de verificación (Boletín de ingreso) emitido por el especialista responsable del Programa de Complementación Alimentaria.

16. FORMA DE PAGO:



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

- Recepción y conformidad de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios.
- Factura y Guías debidamente selladas y firmadas.
- Copia de los Certificados de Calidad (los cuales deberán guardar total correspondencia con el Numeral 7. Descripción del Objeto)



JESSICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias



ANEXO N° 01

MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD PARA EL PERSONAL ENCARGADO DE LA ENTREGA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS POR PARTE DEL CONTRATISTA FRENTE AL COVID-19

EQUIPOS DE PROTECCIÓN DE PERSONAL (EPP)



- Los EPP de bioseguridad a utilizar serán los siguientes: cofias, mascarillas y de protección desechables, los cuales serán abastecidos por parte del contratista.
- El personal debe presentarse al lugar de la entrega de los alimentos con su equipamiento de bioseguridad (EPP).
- El cambio de mascarillas debe hacerse cuando se encuentren húmedas, rotas, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.
- El personal deberá colocar sobre su vestimenta una EPP de protección (mandilones, mamelucos, etc.), se cambiarán si se encuentran rotas, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.

CONSIDERACIONES GENERALES PREVIO AL INICIO DE LAS ACTIVIDADES

- No presentar ningún síntoma de la enfermedad de COVID-19 tal como: fiebre, dolor de garganta, tos u otros sugeridos por las organizaciones pertinentes.
- No ser persona en condición de vulnerabilidad frente al COVID-19.
- Contar con todo el equipo de protección (EPP) señalado.
- No se permite el uso de accesorios como joyas, gorro, reloj, etc.

CONSIDERACIONES DURANTE EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA ENTREGA DE ALIMENTOS

- Contar con todo el equipamiento de protección (EPP) señalado en buen estado.
- El personal, al toser o estornudar debe cubrirse la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, dada la acción inmediatamente debe tomar las medidas sanitarias correspondientes que eviten la propagación del COVID-19.
- Las conversaciones entre el personal involucrado en la recepción y entrega de los alimentos, deben realizarse siempre manteniendo el distanciamiento social, usando las barreras de protección.

CONSIDERACIONES GENERALES AL FINAL DE LAS ACTIVIDADES

- Realizará el lavado y desinfección de manos, los equipos de protección personal (EPP) del personal encargado de la entrega y manipulación de alimentos por parte del contratista serán desechados al retorar a la empresa.

JESICA INGRID
MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias

CANTIDADES PANTBC 2022												
ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	MESES DE ATENCION										
		MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SETIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
ARROZ PILADO SUPERIOR - GRADO 2	KG	7,680	7,680	3,840	3,840	3,840	3,840	3,840	3,840	3,840	3,840	46,080
LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR (TAMAÑO 2)	KG	1280	1280			1280			1280			5,120
FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR	KG	1280		1280			1280			1280		5,120
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KG		1280		1280			1280			1280	5,120
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	BOTELLA X 1 LITRO	2048	2048	1024	1024	1024	1024	1024	1024	1024	1024	12,288
QUINUA GRADO 2	KG	1024	1024	512	512	512	512	512	512	512	512	6,144
AZÚCAR RUBIA DOMESTICA	KG	2560	2560	1280	1280	1280	1280	1280	1280	1280	1280	15,360
PAPA SECA	KG	2048	2048	1024	1024	1024	1024	1024	1024	1024	1024	12,288
FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL LATA X 170 GRs	LATA X 170 GRs	7680	7680	3840	3840	3840	3840	3840	3840	3840	3840	46,080

CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN

4.1 REQUISITOS DE HABILITACIÓN PARA EL PROGRAMA SOCIAL PCA

ARROZ PILADO SUPERIOR - GRADO 2

De habilitación:

- Copia simple del Registro Sanitario vigente expedido por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA*. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la R.M. N° 449-2006-MINSA.

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

Adicionalmente se solicita la siguiente documentación:

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

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso de que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición.

El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y que tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección.

LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR (TAMAÑO 2), FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 – SUPERIOR,
FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 – SUPERIOR, PALLAR CALIDAD SUPERIOR

De habilitación

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

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

MORALES CUI IMANCU
Bach. En Industrias Alimentarias

Adicionalmente se solicita la siguiente documentación:

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

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y

almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición.

El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y que tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección.

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

De habilitación:

- Copia simple del Registro Sanitario vigente expedido por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA*. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la R.M. N° 449-2006-MINSA.

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

Adicionalmente se solicita la siguiente documentación:

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

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y

almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición.

El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y que tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección.

FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL LATA x 170 GR

De habilitación:

- Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 0402001-PE y sus modificatorias.
- En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.
- Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 0122013-PRODUCE, para cada bien a contratar.

Adicionalmente se solicita la siguiente documentación para cada alimento:

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

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición.

El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y que tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección.

POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO

De habilitación:

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

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

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

Adicionalmente se solicita la siguiente documentación:

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

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición.

El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y que tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección.

HUEVO DE GALLINA CALIDAD SEGUNDA

De habilitación

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

El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir: limpiado, seleccionado y envasado.

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

MORALES CUTIMANCO
Bach. En Industrias Alimentarias

Adicionalmente se solicita la siguiente documentación:

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

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición.

El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y que tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección.

4.2. REQUISITOS DE HABILITACIÓN PARA EL PROGRAMA SOCIAL PANTBC

ARROZ PILADO SUPERIOR - GRADO 2

De habilitación:

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

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

Adicionalmente se solicita la siguiente documentación:

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

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición.

El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y que tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección.

LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR (TAMAÑO 2), FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 – SUPERIOR,
ARVERJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR

De habilitación

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

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

Adicionalmente se solicita la siguiente documentación:

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

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición.

El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y que tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección.

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

De habilitación:

- Copia simple del Registro Sanitario vigente expedido por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA*. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la R.M. N° 449-2006-MINSA.

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

Adicionalmente se solicita la siguiente documentación:

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

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición.

El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y que tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección.

QUINUA GRADO 2

De habilitación

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

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

Adicionalmente se solicita la siguiente documentación:

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

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición.

El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y que tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección.

AZUCAR RUBIA DOMESTICA

De habilitación:

- Copia simple del Registro Sanitario vigente expedido por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA*. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la R.M. N° 449-2006-MINSA.

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

Adicionalmente se solicita la siguiente documentación:

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

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición.

El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y que tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección.

PAPA SECA

De habilitación:

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

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

Adicionalmente se solicita la siguiente documentación:

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

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición.

El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y que tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la

autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección.

FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL LATA x 170 GR

De habilitación:

- Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 0402001-PE y sus modificatorias.
- En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.
- Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 0122013-PRODUCE, para cada bien a contratar.

Adicionalmente se solicita la siguiente documentación para cada alimento:

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

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición.

El postor deberá presentar una Declaración Jurada de la condición del postor (si es distribuidor y que tipo de distribuidor es, ello en concordancia con el tipo de certificado de Saneamiento Ambiental que presente, o si actúa como productor o fabricante del producto que oferta). En caso de ser distribuidor deberá declarar que cuenta con la autorización del fabricante del producto para el uso de sus documentos y para presentarse al presente procedimiento de selección.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁵

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

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

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

⁵ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8)

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;

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

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

Importante

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

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

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁶

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

⁶ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 01-2022-CS/MDI

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ⁷		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
2. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
3. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
4. Notificación de la orden de compra⁸

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

⁷ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

⁸ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 01-2022-CS/MDI

Presente.-

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

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ⁹		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁰		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹¹		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes

⁹ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁰ Ibidem.

¹¹ Ibidem.

actuaciones:

1. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
2. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
3. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
4. Notificación de la orden de compra¹²

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹² Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 01-2022-CS/MDI
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 01-2022-CS/MDI
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 01-2022-CS/MDI

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 01-2022-CS/MDI**.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio

1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁴

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%¹⁵

¹³ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁴ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁵ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Consortiado 1
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

.....
Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

Importante

De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.

Importante para la Entidad

Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, incluir el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 5

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA EXONERACIÓN DEL IGV

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 01-2022-CS/MDI

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa¹⁶ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.¹⁷

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.

¹⁶ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

¹⁷ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.