

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y
SOCIAL

PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA. P.C.A.



Tipo de documento:

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Denominación de la
contratación:

ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS
ALIMENTICIOS PARA EL PCA - SIE

Cusco-Perú

Febrero-2023



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

Zoraida Poncho Peralta

DNI: 46905191
RESPONSABLE DE P.C.A.



ÍNDICE

1. CAPITULO 1. GENERALIDADES	4
1.1. ANTECEDENTES.....	4
1.2. DENOMINACION DE LA CONTRATACION.....	4
1.3. FINALIDAD PÚBLICA.....	4
1.4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION.....	4
1.4.1. OBJETIVO GENERAL.....	4
1.4.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS	4
1.5. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS, REGLAMENTOS Y DEMÁS NORMAS.....	4
1.6. MODALIDAD DE PROCESO.....	5
1.7. METAS EN BENEFICIARIOS POR MODALIDAD.....	5
1.8. GRAMAJE POR MODALIDAD.....	6
1.9. REQUISITOS PARA SER POSTORES	6
2. CAPITULO 2. CARACTERISTICAS TECNICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR	7
2.1. DESCRIPCION Y CANTIDAD TOTAL DE LOS BIENES.....	7
2.2. CARACTERISTICAS TECNICAS.....	7
2.3. CONDICIONES DE OPERACIÓN.....	7
2.4. EMBALAJE Y ROTULADO.....	8
3. CAPITULO 3. DE LA EJECUCION CONTRACTUAL	9



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

Zoraida Concha Peralta

DNI: 9905291

RESPONSABLE DE P.C.A.



3.1.	MODALIDAD DE EJECUCION CONTRACTUAL	9
3.2.	TRANSPORTE	9
3.3.	SEGUROS	9
3.4.	GARANTIA COMERCIAL	9
3.5.	MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL	9
3.6.	OTRAS PENALIDADES APLICABLES	9
3.7.	FORMA DE PAGO	9
3.8.	LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN	10
3.8.1.	LUGAR:	10
3.8.2.	PLAZO:	10
4.	CAPITULO 04. DOCUMENTACION DE HABILITACION	10
4.1.	DOCUMENTACION ESPECIFICA	11
5.	CAPITULO 05. ENTREGA Y RECEPCION DE LOS BIENES	13
5.1.	CONFORMIDAD DE LOS BIENES	13
6.	CAPITULO 06. anexos y fichas tecnicas	15


 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

 Zoraida Concha Peralta
 DNI: 42605291
 RESPONSABLE DE P.C.A.



CAPITULO 1. GENERALIDADES

1.1. ANTECEDENTES.

El PCA es un programa descentralizado que busca complementar la alimentación de sus usuarios -grupos vulnerables, niñas, niños, adolescentes, jóvenes, adultos, adultos mayores, personas afectadas por tuberculosis, personas con discapacidad, en situación de riesgo moral y abandono y víctimas de violencia moral y/o física incluidos en el padrón de usuarios del centro de atención que provee la ración alimentaria- a través de los Centros de Atención agrupados en sus diversas modalidades: Comedores, Adultos en riesgo, Hogares – albergues, PANTBC y Trabajo comunal. El Programa es ejecutado por la Municipalidad, sobre el que el MIDIS ejerce rectoría a través de un Convenio de Gestión que establece las obligaciones y compromisos para la ejecución del Programa y que es requisito para la transferencia de recursos financieros

Mediante el Acta de fecha **04 DE FEBRERO DEL 2023**, del libro del Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria PCA, con los representantes de las Organizaciones Sociales de Base OSB, y representantes de la Municipalidad, quienes mediante votación de bases eligieron los productos componentes de la canasta del PCA para el ejercicio **2023**.

1.2. DENOMINACION DE LA CONTRATACION.

La denominación para el siguiente proceso es: **"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PCA"**, productos que incluyen: cereales, menestras, cárnicos, oleaginosas y azúcar, para la atención de los beneficiarios del Programa PCA, del ámbito de atención de la Municipalidad Provincial.

1.3. FINALIDAD PÚBLICA.

El presente proceso de selección busca el suministro con productos alimenticios para el Programa de Complementación Alimentaria PCA y tiene el propósito de otorgar un complemento alimentario conformado por 200, 190 y 2,000 gramos/beneficiario/día a la población más vulnerables y en estado de abandono.

1.4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION.

1.4.1. OBJETIVO GENERAL.

EL PCA tiene como objetivo otorgar trimestralmente un complemento alimentario consistente en 200, 190 y 2000 gramos/beneficiario/día, mediante las organizaciones sociales de base, organizaciones afines a hogares y albergues, y poblaciones afines a grupos en riesgo del ámbito de la provincia.

1.4.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Adquirir productos alimenticios garantizando los parámetros de inocuidad y validación nutricional que exigen las normas legales vigentes.
- Adquirir de manera oportuna y eficiente los productos que componen las raciones del PCA.

1.5. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS, REGLAMENTOS Y DEMÁS NORMAS.

El presente proceso está regido por las siguientes normas legislativas y reglamentos vigentes:

 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA


 Zoraida Concha Peralta
 DNI: 40905291
 RESPONSABLE DE P.C.A.



- a) Resolución Jefatural N° 251-2021 – PERU COMPRAS (30/DIC/2021). En su Artículo Segundo: Modifica el Documento de Información Complementaria del rubro Alimentos, bebidas y productos de tabaco, disponiendo su inclusión en el Listado de Bienes y Servicios Comunes – LBSC, cuya Versión 16, forma parte integrante de la presente Resolución en Anexo N° 02.
- b) Decreto Legislativo N° 1062. LEY DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, aprobado el 27/06/2008, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG.
- c) Reglamento de INOCUIDAD AGROALIMENTARIA aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG y su modificatoria aprobada mediante Decreto Supremo N° 006-2016-MINAGRI.
- d) LEY GENERAL DE SALUD N° 26842 sobre las NORMAS GENERALES SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN PROTECCIÓN DE LA SALUD; y su reglamento Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- e) Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, aprueba la NTP N° 114—MINSA/DIGESA-V.01, NORMA SANITARIA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO.
- f) La Manuall de capacitación para transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos del servicio de sanidad agraria SENASA -2017.
- g) La Convencional de Capacitación para Transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos Servicio Nacional de Sanidad Agraria- SENASA-2019.
- h) REGLAMENTO SANITARIO PARA LAS ACTIVIDADES DE SANEAMIENTO AMBIENTAL EN VIVIENDAS Y ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES, INDUSTRIALES Y DE SERVICIOS Decreto Supremo N° 022-2001-SA.
- i) Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM, Aprueban NORMA SANITARIA PARA TRABAJOS DE DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN, DESINFECCIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE RESERVORIOS DE AGUA, LIMPIEZA DE AMBIENTES Y DE TANQUES SÉPTICOS.
- j) RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 591-2008/MINSA. aprueban NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO.
- k) LEY N° 30063, LEY DE CREACIÓN DEL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES), Y SUS DEMÁS DISPOSICIONES Y REGLAMENTOS.

1.6. MODALIDAD DE PROCESO.

Por la modalidad de SUBASTA INVERSA ELECTRONICA y por paquete, porque todos los bienes tienen FICHA TECNICA de PERUCOMPRAS, además de la posibilidad de obtener mejores precios de mayor escala.

1.7. METAS EN BENEFICIARIOS POR MODALIDAD.

El número de beneficiarios proyectados para este PERIODO, se detalla así:

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

 Zoraida Concha Peralta
 DNI: 46903091
 RESPONSABLE DE P.C.A.



META	FTE FT O	DETALLE DE LA META	CENTROS DE ATENCIÓN	USUARIO S	DÍAS DE ATENCIÓN MENSUAL	RACIONE S	MESES DE ATENCIÓN	PERIODO DE ATENCIÓN		
500106 2	RO	COMEDORES POPULARES	29	2,189	20	525,360	12	2023 -04 2023 -05 2023 -06	2023 -07 2023 -08	2024 -01 2024 -02 2024 -02
		HOGARES Y ALBERGUES	3	228	30	82,080			2023 -09 2023 -10 2023 -11 2023 -12	
		ALIMENTOS POR TRABAJO	n	800	9	7,200	n	n	n	n
TOTAL			32	3,217		614,640				

1.8. GRAMAJE POR MODALIDAD.

Nº	PRODUCTO	COMEDORES POPULARES	HOGARES Y ALBERGUES	ALIMENTOS POR TRABAJO
1	ARROZ PILADO SUPERIOR	120.000	70.000	1200.000
2	QUINUA GRADO 1	20.000	20.000	
3	TRIGO ENTERO PELADO (MORON DE TRIGO)	10.000	10.000	
4	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	10.000	12.500	600.000
5	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	10.000	12.500	
6	HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA		10.000	
7	AZUCAR RUBIA DOMESTICA		15.000	
8	SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A	8.000	11.300	
9	GRATED DE PESCADO EN AGUA Y SAL - VARIEDAD JUREL	8.000	11.300	
10	ENTERO DE JUREL EN SALSA DE TOMATE	4.000	2.400	
11	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	10.000	15.000	200.000
TOTAL GRAMOS DOSIFICADOS		200.000	190.000	2,000.000
DÍAS DE ATENCIÓN		20	30	9

1.9. REQUISITOS PARA SER POSTORES

El postor para contratista deberá contar con:

- Registro Nacional de Proveedor. RNP.
- Contar con documentación que garantice la inocuidad de los productos alimenticios.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

 Zoraida Cacha Peralta
 DNI: 46905291
 RESPONSABLE DE P.C.A.

CAPITULO 2. CARACTERISTICAS TECNICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR

2.1. DESCRIPCION Y CANTIDAD TOTAL DE LOS BIENES.

ITEM	Nº	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL
01	1	ARROZ PILADO SUPERIOR	KILOS	68,741.020
	2	QUINUA GRADO 1	KILOS	10,947.380
	3	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KILOS	9,869.940
	4	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KILOS	5,468.080
	5	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KILOS	515.700
	6	SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A	LATA X 425 GRAMOS	9,962
	7	GRATED DE PESCADO EN AGUA Y SAL - VARIEDAD JUREL	LATA X 425 GRAMOS	9,964
	8	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITROS	5,292

2.2. CARACTERISTICAS TECNICAS.

Las características técnicas de los bienes a contratar se regirán por las **FICHAS TECNICAS APROBADAS** por **PERUCOMPRAS**, el cual deben ser cumplidas estrictamente.

ITEM	Nº	PRODUCTO	NUMERO DE FICHA TECNICA PERUCOMPRAS
01	1	ARROZ PILADO SUPERIOR	502211080013349 2
	2	QUINUA GRADO 1	502211010037425 3
	3	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	504245010033041 6
	4	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	504240030033041 0
	5	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	501615090027800 2
	6	SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A	501215380035809 7
	7	GRATED DE PESCADO EN AGUA Y SAL - VARIEDAD JUREL	501215380026077 0
	8	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	501515130000252 6



2.3. CONDICIONES DE OPERACIÓN.

Las condiciones de operación se considera el **PERIODO de VIGENCIA** o **VIDA UTIL** de los **PRODUCTOS ALIMENTICIOS**, dicho esto se debe considerar que se debe cumplir con el periodo de vida útil exigida, según indica, además de que este periodo será computado por cada entrega.


 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
 Zoraida Concha Peralta
 DNI: 46905294
 RESPONSABLE DE P.C.A.

ITEM	Nº	PRODUCTO	FECHA DE CADUCIDAD EN MESES (MINIMO)	
			PRIMER A ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA
01	1	ARROZ PILADO SUPERIOR	06	06
	2	QUINUA GRADO 1	06	06
	3	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	06	06
	4	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	06	06
	5	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	06	06
	6	SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A	24	24
	7	GRATED DE PESCADO EN AGUA Y SAL - VARIEDAD JUREL	24	24
	8	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	06	06

2.4 EMBALAJE Y ROTULADO.

ITEM	Nº	PRODUCTO	PRESENTACION	ROTULADO	ENVASE PRIMARIO	ENVASE SECUNDARIO
01	1	ARROZ PILADO SUPERIOR	SACO X 50 KILOS	DE ACUERDO AL ANEXO "A"	SACO DE POLIPROPILE NO DE PRIMER USO	NO TIENE
	2	QUINUA GRADO 1				
	3	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR				
	4	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR				
	6	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	LATA POR 0.425 GRAMOS	ETIQUETA COMERCIAL	SACO O BOLSA SEGÚN REGISTRO SANITARIO	CAJA DE CARTON DE PRIMER USO, PARA 24 UNIDADES
	7	SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A			LATA u OJALATA TALL u OVAL	
	8	GRATED DE PESCADO EN AGUA Y SAL - VARIEDAD JUREL			BOTELLA DE POLIPROPILE NO CON CAPACIDAD DE 01 LITRO	
	9	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	BOTELLA DE 1,000 MILILITROS			CAJA DE CARTON DE PRIMER USO, PARA 12 UNIDADES


 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

 Zoraida Concha Peralta
 DNI: 47905281
 RESPONSABLE DE P.C.A.



CAPITULO 3. DE LA EJECUCION CONTRACTUAL

3.1. MODALIDAD DE EJECUCION CONTRACTUAL.

El presente proceso de contratación se realizará a **SUMA ALZADA**.

3.2. TRANSPORTE

Las unidades de transporte a gestionar estarán regidas de acuerdo a la Ley General de Salud 26842 y sus reglamentos para el capítulo de Transporte de Alimentos; la entrega de los productos alimenticios se realizará a acorde al cuadro de distribución de entrega y periodicidad.

3.3. SEGUROS

Todos los seguros y pagos necesarios para la contratación de los bienes, deberán ser cubiertos por el contratista, y cubrirá lo siguiente:

- Servicio de transporte de alimentos desde los almacenes del proveedor hasta el almacén de la municipalidad.
- Estiva (carguío), desestiba (descargue) en los almacenes de la municipalidad.
- La seguridad, protección, muerte y/o accidentes del personal durante el descargue.
- El pago a personal (transportista, estivas, y demás).

3.4. GARANTIA COMERCIAL

Las garantías a presentar serán:

- El contratista tiene la obligación de CAMBIAR los productos DEFECTUOSOS en un lapso de 5 días calendario por avería, caducidad de los bienes u otras causas.
- Por el periodo de vida de los alimentos, que debe ser cumplido, acorde a los especificado en las condiciones de operación (**PUNTO 2.2**).

3.5. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL


- Para el control durante la ejecución contractual, la Municipalidad realizará inspecciones inopinadas durante el proceso de almacenamiento y traslado del lote correspondiente a la entrega, donde se verificará la composición de la canasta, y las condiciones higiénicas sanitarias de los productos, de verificarse la no conformidad se informará a la entidad para aplicar la penalidad correspondiente de acuerdo al contrato.
- El medio de transporte deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no deberá transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo y debe ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado por D.S. N° 007. 98-SA. Durante la entrega y recepción de las canastas se verificará la condiciones higiénico sanitarias de transporte, de evidenciarse la no conformidad se emitirá un informe para la devolución del lote y aplicar la penalidad correspondiente al contrato.
- Para garantizar las características organolépticas, físico-químicas; la entidad podrá realizar las pruebas correspondientes por el lote entregado si fuera necesario, cuyo costo estará a cargo de la entidad.

3.6. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

Solo se aplicarán la penalidad acorde la norma de contrataciones vigente.

3.7. FORMA DE PAGO

El pago se efectuará una vez realizada la conformidad de la recepción de los bienes por el área usuaria, en **DOS ETAPAS POR CADA ENTREGA PROGRAMADA**.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

 Zoraida Concha Peratta
 DNI: 46903241
 RESPONSABLE DE P.C.A.



3.8. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

3.8.1. LUGAR:

La entrega de los bienes de la contratación se recepcionarán en el **ALMACEN CENTRAL DEL PCA**, ubicado en el, **COLISEO CERRADO DE CALCA** del distrito de **CALCA**, provincia de **CALCA**, y región del **CUSCO**.

3.8.2. PLAZOS DE ENTREGA:

La entrega se realizará en **DOS (02) ENTREGAS**, de la siguiente manera:

ENTREGA	MODALIDAD	CANTIDAD DE MESES A ENTREGAR	PLAZO DE ENTREGA
PRIMERA	1.COMEDORES 2.HOGARES 3.ALIMENTOS X TRABAJO	06	A LOS 05 DIAS CALENDARIO COMPUTADOS A PARTIR DEL DIA SIGUIENTE DE LA SUSCRIPCION DEL CONTRATO
SEGUNDA	4.COMEDORES 5.HOGARES	06	A LOS 90 DIAS CALENDARIO COMPUTADOS A PARTIR DEL DIA SIGUIENTE DE LA SUSCRIPCION DEL CONTRATO

PROGRAMACION DE KILOS POR MODALIDAD						
Nº	PRODUCTO	UNID AD DE MEDI DA	COMEDOS POPULAR ES	HOGARES Y ALBERGU ES	ALIMENT OS POR TRABAJO	TOTAL
1	ARROZ PILADO SUPERIOR	KILO S	54,353.020	5,748.000	8,640.000	68,741.020
2	QUINUA GRADO 1	KILO S	9,303.380	1,644.000		10,947.380
3	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KILO S	4,523.940	1,026.000	4,320.000	9,869.940
4	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KILO S	4,442.080	1,026.000		5,468.080
5	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KILO S		515.700		515.700
6	SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A	LATA X 425 GRAMOS	7,778	2,184		9,962
7	GRATED DE PESCADO EN AGUA Y SAL - VARIEDAD JUREL	LATA X 425 GRAMOS	7,780	2,184		9,964
8	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITROS	2,324	1,368	1,600	5,292
KILOS TOTAL			81,326.170	14,583.600	14,400.000	110,845.270

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

 Zoraida Cacha Peralta
 DNI: 46905291
 RESPONSABLE DE P.C.A.



N°	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRIMERA	SEGUNDA	TOTAL
1	ARROZ PILADO SUPERIOR	KILOS	34,345.420	34,395.600	68,741.020
2	QUINUA GRADO 1	KILOS	4,871.780	6,075.600	10,947.380
3	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KILOS	6,730.140	3,139.800	9,869.940
4	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KILOS	2,328.280	3,139.800	5,468.080
5	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KILOS		515.700	515.700
6	SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A	LATA X 425 GRAMOS	3,890	6,072	9,962
7	GRATED DE PESCADO EN AGUA Y SAL - VARIEDAD JUREL	LATA X 425 GRAMOS	3,892	6,072	9,964
8	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITROS	4,012	3,582	7,594
KILOS TOTAL			55,193.770	55,651.50	110,845.270

CAPITULO 04. DOCUMENTACION DE HABILITACION

4.1. DOCUMENTACION ESPECIFICA

PRODUCTO	DOCUMENTOS POR PRODUCTO (COPIA SIMPLE)
1. ARROZ PILADO SUPERIOR (CLASE MEDIANO) 2. AZUCAR RUBIA DOMESTICA 3. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	a) <u>REGISTRO SANITARIO DEL PRODUCTO, EXPEDIDO POR DIGESA</u> , según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. b) <u>RESOLUCIÓN DIRECTORAL QUE OTORGA LA VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP, EXPEDIDO POR DIGESA</u> , según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
4. QUINUA GRADO 1 5. LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR 6. ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR 7. HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA	a) <u>REGISTRO SANITARIO DEL PRODUCTO, EXPEDIDO POR DIGESA, O AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTO DEDICADO AL PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS Y PIENSOS, EXPEDIDO POR SENASA</u> , según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

Zoraida Córdova Peralta
 C.D.N. 100.00201
 RESPONSABLE DE P.C.A.

<p>8. SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A</p> <p>9. GRATED DE PESCADO EN AGUA Y SAL – VARIEDAD JUREL</p>	<p>a) <u>HABILITACIÓN SANITARIA DE PLANTA DE PROCESAMIENTO INDUSTRIAL DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS VIGENTE OTORGADA POR EL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – SANIPES</u>, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040- 2001-PE, y sus modificatorias.</p> <p>b) <u>PROTOCOLO TÉCNICO PARA REGISTRO SANITARIO DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS Y SUS ADITIVOS ALIMENTARIOS (CONSERVAS – NACIONAL), OTORGADO POR EL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD - SANIPES</u>, según el Decreto Supremo N° 012- 2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.</p>
--	---


 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

 Zoraida Cepeda Peralta
 DNI: 43905291
 RESPONSABLE DE P.C.A.



CAPITULO 05. ENTREGA Y RECEPCION DE LOS BIENES

5.1. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La conformidad de la recepción de bienes lo realizará el responsable del PCA -Área Usuaria, para lo cual el contratista deberá presentar la siguiente documentación compuesta por una **ORIGINAL** y **TRES** copias por cada entrega (**Primera, segunda y tercera**):

- a) Copia simple de la **ORDEN DE COMPRA** y/o Copia simple del **CONTRATO** debidamente firmado.
- b) Original de la **FACTURA**.
- c) Original de la **GUÍA DE REMISIÓN**.
- d) Carta donde se **DETALLE LOS PRECIOS UNITARIOS** de cada producto.
- e) Copia del **CERTIFICADO DE SANEAMIENTO AMBIENTAL DE LOS VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS** que utilizara el postor y/o fabricante, donde se detalle las actividades de desinfección, desinfección, y limpieza.
- f) Copia del **CERTIFICADO DE INSPECCIÓN TÉCNICA DE: HIGIÉNICO SANITARIA DEL TRANSPORTE DE ALIMENTOS**, emitido por una ENTIDAD acreditada ante INACAL, según la norma D.S. 007-98, Reglamento sobre vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- g) Copia vigente del **CERTIFICADO DE SANEAMIENTO AMBIENTAL QUE INCLUYA LAS ACTIVIDADES DE FUMIGACIÓN, DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN Y FUMIGACIÓN DE PLANTA Y ALMACÉN, del postor o de la(s) planta(s) procesadora/productora** expedida por una entidad autorizada por DIRESA/DISA/DIGESA. Con una antigüedad no mayor a 6 meses a partir de la fecha de su emisión.
- h) Originales o copias legalizadas de los **CERTIFICADOS DE CALIDAD POR CADA PRODUCTO** de acuerdo al siguiente cuadro:

PRODUCTOS	DOCUMENTACION (VIGENTE A LA FECHA DE ENTREGA)	CERTIFICACION
1. ARROZ PILADO SUPERIOR (CLASE MEDIANO) 2. AZUCAR RUBIA DOMESTICA 3. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	1. Copia del REGISTRO SANITARIO DEL PRODUCTO, EXPEDIDO POR DIGESA. 2. Copia del RESOLUCIÓN DIRECTORAL QUE OTORGA LA VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HAACP, EXPEDIDO POR DIGESA.	Original o copia legalizada del CERTIFICADO O INFORME DE ENSAYO que acredite las características, microbiológicas, fisicoquímicas y organolépticas y/o declaración jurada de los productos ofertados, emitido por una ENTIDAD acreditada ante INACAL. De acuerdo a la NTP-ISO 2859-1, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65. las características microbiológicas, deben realizarse de acuerdo a la establecido en la R.M. Nro. 591-2008/MINSA.
4. QUINUA GRADO 1 5. LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR 6. ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR 7. HABA ENTERA	• Copia del REGISTRO SANITARIO DEL PRODUCTO, EXPEDIDO POR DIGESA, O AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTO DEDICADO AL PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS Y PIENSOS, EXPEDIDO POR	Original o copia legalizada del CERTIFICADO O INFORME DE LOS ENSAYOS: organolépticos, físico-químicos, y microbiológicos, emitido por una ENTIDAD acreditada ante INACAL. De acuerdo a la NTP-ISO 2859-1, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65. las características microbiológicas, deben realizarse de acuerdo a la establecido en la


 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

Zoraida Concha Peralta
 DNI: 46905291
 RESPONSABLE DE P.C.A.



SECA CALIDAD SEGUNDA	<u>SENASA</u>	R.M. Nro. 591-2008/MINSA.
<p>8. SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A</p> <p>9. GRATED DE PESCADO EN AGUA Y SAL - VARIEDAD JUREL</p>	<p>1. Copia de la HABILITACIÓN SANITARIA DE PLANTA DE PROCESAMIENTO INDUSTRIAL DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS VIGENTE OTORGADA POR EL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES.</p> <p>2. Copia de la PROTOCOLO TÉCNICO PARA REGISTRO SANITARIO DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS Y SUS ADITIVOS ALIMENTARIOS (CONSERVAS - NACIONAL), OTORGADO POR EL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD - SANIPES.</p>	<p>Original o copia legalizada del CERTIFICADO OFICIAL SANITARIO o PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL, expedido por el SANIPES o por un LABORATORIO ACREDITADO ante INACAL</p>



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

Zoraida Coneja Feralta
 DNI 43875291
 RESPONSABLE DE P.C.A.



CAPITULO 06. ANEXOS Y FICHAS TECNICAS

ANEXO "A"

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
CALCA**

**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA**

NOMBRE DE PRODUCTO

DISTRIBUCION GRATUITA

DATOS DEL PRODUCTO

PESO NETO:
FECHA DE PRODUCCION:
FECHA DE ENVASADO:
FECHA DE VENCIMIENTO:
CODIGO DE LOTE:
REGISTRO SANITARIO:

DATOS DEL PROVEEDOR

NOMBRE O RAZON SOCIAL:
DIRECCION:
RUC:

PROHIBIDA SU VENTA

PRODUCTO PERUANO



LEYENDA:

ANVERSO:

- El título: "**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA**", debe guardar relación tal como se ve en la muestra,
- El título: "**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA CALCA**"
- El título: "**DISTRIBUCION GRATUITA**"
- El título: "**DATOS DEL PRODUCTO**" (y detalles)
- El título: "**DATOS DEL PROVEEDOR**" (y detalles)
- El título: "**PROHIBIDA SU VENTA**"
- El título: "**PRODUCTO PERUANO**"
- El borde (LINEA) de color NEGRO.

OTROS DATOS:

- Las dimensiones del rotulado de los sacos son de 65/70 cm de ALTO x 40/45 cm de ANCHO (aproximadamente).


 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

 Zoraida Encina Peralta
 DNI 46905291
 RESPONSABLE DE P.C.A.

- El tamaño de las letras de los títulos, deben ser en proporción a la dimensión total del rotulado, como se ve en la muestra.

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS PRODUCTOS.

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, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2021.

El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos generales y específicos	<p>El arroz pilado debe:</p> <ul style="list-style-type: none">- Estar exento de sabores y olores extraños.- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.- Estar exento de hielén y polvillo.	<p>NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición</p>								
Clase y longitud	<p>La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes</p> <table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table>		Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6,6 mm o más	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm	Corto	Menos de 6,2 mm
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6,6 mm o más									
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm									
Corto	Menos de 6,2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14%									
<u>Grado (tolerancias)</u>										
- Granos rojos	Máximo 0,5%									
- Granos tizosos totales	Máximo 4%									
- Granos tizosos parciales	Máximo 10%									
- Granos dañados	Máximo 0,5%									
- Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0%									
- Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se	Máximo 0,25%									

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
permite la presencia de materias extrañas (inorgánicas)		
- Granos quebrados	Máximo 15%	
- Granos inmaduros	Máximo 0,05%	
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: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; 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 debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El arroz pilado superior debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la 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 deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.



Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 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 Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:

- nombre comercial (arroz pilado superior);
- tipo de arroz (arroz pilado);

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.

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

- grado del arroz;
- país de origen.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 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.

 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

.....
Zoraida Cacha Peralta
DNI 46905291
RESPONSABLE DE P.C.A.



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 presentar las características indicadas a continuación:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40% m/m	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50% m/m	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70% m/m	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - ^\circ \text{Pol}}$	
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 regulación complementarias.

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

Precisión 1: 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 debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 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 debe cumplir con lo indicado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional,
- número de Registro Sanitario;
- 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;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- forma en que se presenta, por ejemplo: granulado;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 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.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA
Zoraida Concha Peralta
 DNI 48905291
 RESPONSABLE DE P.C.A.

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 (2021).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	El característico del producto designado	CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Olor y sabor	Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios	
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0,2% m/m	
Impurezas insolubles	Máximo 0,05% m/m	
Contenido de jabón	Máximo 0,005% m/m	
Hierro (Fe)	Máximo 2,5 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0,1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0,6 mg de KOH/g de aceite	
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite	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 .	

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

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.

vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 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 debe 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:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de registro sanitario;
- 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;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- 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.

 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

 Zoraida Concha Peralta
 DNI: 46005291
 RESPONSABLE DE P.C.A.



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: QUINUA GRADO 1
Denominación técnica	: QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 1
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Quinua procesada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La quinua grado 1 debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinua deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables. Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.	 NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición								
Requisitos químico proximales (Valores expresados en base seca)										
- Humedad	Máximo 13,0%									
- Proteínas	Mínimo 10%									
- Cenizas	Máximo 3,5%									
- Grasa	Mínimo 4,0%									
- Fibra cruda	Mínimo 4,0%									
- Saponina	Menor que 0,12%									
Tamaño del grano	<table><tr><th>Tamaño de los granos</th><th>Diámetro promedio de los granos (mm)</th></tr><tr><td>Grandes</td><td>Mayor a 1,70</td></tr><tr><td>Medianos</td><td>Entre 1,40 a 1,70</td></tr><tr><td>Pequeños</td><td>Mayor a 1,20</td></tr></table>		Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)	Grandes	Mayor a 1,70	Medianos	Entre 1,40 a 1,70	Pequeños	Mayor a 1,20
Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)									
Grandes	Mayor a 1,70									
Medianos	Entre 1,40 a 1,70									
Pequeños	Mayor a 1,20									
Grado (Tolerancias de calidad)										
<u>Sensoriales</u>										
- Granos enteros	Mínimo 97%									
- Granos quebrados	Máximo 1,0%									
- Granos dañados (manchados)	Máximo 0,5%									
- Granos germinados	Máximo 0,25%									
- Granos recubiertos	0%									
- Granos inmaduros	Máximo 0,5%									

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Granos contrastantes	Máximo 0,5%	
- Impurezas totales	Máximo 0,25%	
<u>Físicos</u>		
- Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	
- Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente ¹ .	
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA ² , Autoridad Nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA ³ 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 2 y/o proforma del contrato), el tamaño del grano de quinua grado 1 requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Quinua grano grande - grado 1.

2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 1 debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 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 A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (lío-filización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.

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

² Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

³ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



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 debe contener lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.062:2021:

- 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 de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 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.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA


 Zoraida Cuycha Peralta
 DNI: 46905291
 RESPONSABLE DE P.C.A.



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 debe ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD								
Requisitos generales	Los granos de lenteja deben: -Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. -Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. -Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición						
Contenido de humedad	Máximo 15%							
Calibre (tamaño)	La lenteja calidad superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></table>		Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5
Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)							
1	Mayor o igual que 7,5							
2	Menor que 7,5							
<u>Grado de calidad (Tolerancias)</u>								
- Grano infectado	0,00%							
- Grano picado	Máximo 0,50%							
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%							
- Grano descascarado	Máximo 2,00%							
- Grano arrugado	Máximo 5,00%							
- Grano quemado	Máximo 0,50%							
- Materias extrañas	Máximo 0,20%							
- Variedad contrastante	Máximo 2,00%							



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 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 lenteja calidad 2 - superior debe 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, R.U.C. 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 de Procesamiento Primario emitida por el SENASA;

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 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.

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 1-17-2018.



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

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos generales		Los granos de arveja partida deben: - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. - Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad		Máximo 15%	
Grado de calidad	Grano infectado	0,00%	
	Grano picado	Máximo 0,80%	
	Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
	Grano con cáscara (testa)	Máximo 2,00%	
	Grano quemado	Máximo 0,50%	
		Materias extrañas	Máximo 0,20%
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,

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.

incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 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 arveja partida calidad 2 - superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, debe 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 de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 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.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

 Zoraida Yanicha Peralta
 DNI: 46905291
 RESPONSABLE DE P.C.A.



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA
Denominación técnica	: HABA SECA GRADO DE CALIDAD SEGUNDA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El haba seca es el grano maduro procedente de la especie <i>Vicia faba</i> L.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El haba entera seca de calidad segunda debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Condiciones generales		Deben estar exentos de olores y sabores extraños.	NTP 205.024:2014 (revisada el 2019) CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. 3ª Edición
Uniformidad		Cada lote debe estar conformado por una misma variedad. Se aceptan granos de variedades contrastantes en las tolerancias establecidas. Cada lote de haba debe ser homogéneo, según sea su clasificación por calibres, en cuanto al color, tamaño, y otras características propias del grano seco de haba.	
Humedad		Máximo 15%	
Sanidad y aspecto	Grano enfermo	Máximo 0,5%	
	Grano picado	Máximo 1,5%	
	Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, partido, roído y sucio)	Máximo 4,0%	
	Variedad contrastante	Máximo 11,0%	
	Materias extrañas	Máximo 1,0%	
	Granos infestados	No se acepta que los lotes presenten granos infestados con insectos vivos y/o muertos en cualquiera de sus estados.	



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

Zoraida Chuska Peralta
DNI 46903291
RESPONSABLE DE P.C.A.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calibre	Calibre	
	Número de granos por 28,3495 g (onza americana)	
	1	
	2	
	3	
	4	
INOCUIDAD	Menor a 9 habas	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	10 a 12 habas	
	13 a 15 habas	
	16 a 18 habas	
	Mayor a 19 habas	
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de haba entera seca calidad segunda requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: haba entera seca calidad segunda de calibre 2.

2.2. Envase y/o embalaje

El haba entera seca calidad segunda debe ser envasada según 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 que contiene al haba entera seca calidad segunda debe ser de material inocuo y de primer uso, 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 su vida útil, según el numeral 11.1 de la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019).

El haba entera seca calidad segunda debe ser envasada en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados según numeral 6 de la norma Codex CXC 171-1989 (1995) NORMA PARA DETERMINADAS LEGUMBRES.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 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

Los envases del haba seca calidad segunda, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar en idioma español, lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el país de origen;
- el grado de calidad;
- el peso neto, en kilogramos;

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

- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, distribuidor, importador;
- el código o clave del lote;
- el mes y año de envasado;
- el mes y año de vencimiento;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 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.

 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

.....
Zoraida Cacha Peralta
DNI: 46905291
RESPONSABLE DE P.C.A.



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El entero de sardina peruana o anchoveta es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

Las conservas de Sardina Peruana o anchoveta deben ser preparadas a partir de anchovetas o sardina peruana con un mínimo de 12 cm de longitud, con o sin escamas, sin cabeza y vísceras aunque podrán conservar las gónadas y riñón. Deben estar libres de contenido estomacal y de la mayor parte del intestino y estar libre de huesos operculares, cortes o roturas ventrales, magulladuras o desprendimientos de la piel según el capítulo 5 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).

En la Sardina peruana o anchoveta entera en salsa de tomate calidad A, los pescados deben envasarse ordenadamente, las unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme, la superficie del corte del decapitado debe ser uniforme y precisa, el contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase y el peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta, según los numerales 5.1.1, 5.1.2, 5.1.4, 5.1.6 y 5.1.7 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

La Sardina peruana o anchoveta entera en salsa de tomate calidad A debe presentar las siguientes características:



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación y medio de cobertura	Entero de sardina peruana En salsa de tomate	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición
Calidad	Debe ser calificado como Calidad A, al producto apto para consumo humano: - Cuando no presente unidades defectuosas, o; - Cuando el número total de unidades de las muestras defectuosas por manufactura, no es superior al número de aceptación (c) para el tamaño de la muestra, diseñado en los planes de muestreo.	
<u>Defectos</u> Debe ser clasificada como defectuosa una unidad de muestra que tenga cualquiera de las siguientes condiciones:		
Descomposición	<u>Rancio:</u> - Olor característico y persistente de aceite oxidado.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	<ul style="list-style-type: none"> - Apariencia del producto opaca y sin el brillo iridiscente. Color no característico. - Líquido de cobertura con sedimentos (turbio), excesiva cantidad de agua en la fase de aceite. Salsas sin sus características propias. - Excesivo contenido de sal. - Textura de la carne muy suave o muy dura, seca o pastosa. El pescado no mantiene su forma, con pérdida de su estructura muscular. - Llenado no adecuado. Falta de producto o exceso de llenado. Excesiva separación del contenido con las paredes del envase. Empaque flojo o muy apretado. - Roturas visibles en la parte ventral. 	
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/o embalaje

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

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

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

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en el numeral 15 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).

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

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: GRATED DE PESCADO EN AGUA Y SAL
Denominación técnica	: CONSERVA DE GRATED DE PESCADO EN AGUA Y SAL
Unidad de medida	: LATA
Descripción general	: Es una conserva de producto pesquero, envasado herméticamente y que ha sido sometido a esterilización comercial, al cual se le ha agregado agua y sal como medio de relleno.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los productos pesqueros utilizados en la elaboración de conservas deben ser frescos, estar en buenas condiciones higiénicas y sanitarias y deben cumplir con lo establecido en la NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición, según lo señalado en el numeral 5.1.1 de la NTP 204.001:2019.

El graded de pescado debe estar libre de escamas; en lo posible, debe estar libre de piel, sangre coagulada, huesos y carne oscura; el contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase y el peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta, según los numerales 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3 y 5.8.4 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

El graded de pescado en agua y sal debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Olor	Característico del producto, libre de olor a descomposición y de olores extraños debido a otras causas.	NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición
Color	Uniforme y característico del producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos anormales.	
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños debido a otras causas.	
Textura	Firme y propia del producto y no debe tener espinas duras.	
Vacio	Si durante el envasado se utiliza vacío, debe ser suficiente para impedir la deformación de los recipientes en cualquier condición (temperatura elevada o baja presión atmosférica) que pueda verificarse durante la distribución del producto.	
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.

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.

Precisión 1: La entidad convocante podrá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la (s) especie (s) de pescado (s) a partir del cual se elaborará el grated requerido; siempre que se haya verificado la pluralidad de postores; por ejemplo: La especie usada para la elaboración del grated de pescado en agua y sal será el Jurel (*Trachurus picturatus murphyi*).

Cabe señalar que, la (s) especie (s) de pescado (s) a precisar deberá (n) ser distinta (s) a la (s) especie (s) de los productos pesqueros que cuentan con Ficha Técnica.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje utilizado debe cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:2019.

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

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

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en el numeral 8.1 de la NTP 204.001:2019.

El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir, también, con todo lo establecido en el Manual indicado.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 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.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CALCA

 Zoraida Caceres Peralta
 DNI 48905291
 RESPONSABLE DE P.C.A.

