



ACTA N° 01

ACTA DE DIFUSIÓN DEL REQUERIMIENTO

PROCEDIMIENTO DE SELECCION PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LOS PROGRAMAS SOCIALES (COMEDORES POPULARES, PERSONAS EN RIESGO Y HOGARES - ALBERGUES Y PROGRAMA DE APOYO NUTRICIONAL PANTBC) QUE ATIENDE EL AREA DE PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA

En la ciudad de Tacna, a los diez días del mes de febrero de 2026, se constituye el Ing. Jorge Luis Zapana Quispe, identificado con D.N.I. N° 43013105, en calidad de responsable de la Dependencia Encargada de las Contrataciones, a fin de formalizar sus actividades en relación a la Difusión del Requerimiento, previsto en el Artículo 51° del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas, que, en su contenido, establece: "51.1. La difusión del requerimiento es una herramienta de consulta al mercado, mediante la cual la entidad contratante publica en la Pladicop y en su sede digital de contar con esta, el requerimiento de manera previa a la convocatoria, a fin de identificar posibles proveedores interesados y recibir retroalimentación de los proveedores respecto del requerimiento, a través de consultas técnicas que son absueltas obligatoriamente, luego de lo cual el requerimiento puede ser modificado por el área usuaria o por la DEC previa no objeción del área usuaria (...)", siendo así, se exponen los alcances necesarios para la aplicación esta herramienta:

1. En el ejercicio de sus funciones, Dependencia Encargada de las Contrataciones implementa la herramienta "Difusión del Requerimiento, a fin de identificar posibles proveedores interesados y recibir retroalimentación de estos, respecto al requerimiento, a través de consultas técnicas que serán absueltas de forma obligatoria.
2. En este contexto, se establecen las reglas del procedimiento, para conocimiento de los proveedores y público en general:
 - a. El procedimiento es publicado de forma simultánea en la plataforma del SEACE de la PLADICOP y en la sede digital de la Entidad <https://www.munitacna.gob.pe/>.
 - b. Los proveedores que así lo decidan, podrán interactuar formulando sus consultas y/o comentarios técnicos, sin embargo, dichas acciones deberán ser registradas solo a través de la plataforma del SEACE de la PLADICOP, por lo que se desprende que deban contar con usuario que les permita realizar sus registros.
 - c. La absolución a las consultas o comentarios registrados correctamente a través de la plataforma del SEACE, serán absueltos por el área usuaria y la Dependencia Encargada de las Contrataciones, suscribiendo y publicándose una Acta que contenga el resultado de este proceso
Además, esta Acta, contendrá la organización y pautas para implementar la reunión de confirmación y/o aclaración, a fin de corroborar el correcto entendimiento por parte de los proveedores sobre la absolución efectuada. Esta reunión se realizará utilizando la plataforma digital Google Meet.
 - d. Como resultado de la interacción prevista en los literales b. y c., se realiza la Reunión de confirmación y/o aclaración, a fin de corroborar el correcto entendimiento de los proveedores ante la absolución efectuada. La Dependencia Encargada de las Contrataciones modera la reunión, contando con la absolución, y de ser el caso ampliación del sustento técnico por parte del área usuaria.
 - e. La DEC, elabora el Acta de Reunión definitiva, disponiendo su publicación al día hábil siguiente de realizada la reunión. De ser el caso, el requerimiento podrá ser modificado por la DEC, previa no objeción del área usuaria, antes de la convocatoria definitiva.



Señaladas las pautas generales, se brinda el acceso a los detalles del requerimiento a través del enlace de Google Drive: https://drive.google.com/file/d/1lpm-FM_ezbIYOMzEv1Xv4aKetjTr2PXm/view?usp=sharing, o al acceder al código QR anexo al presente documento. Estos archivos estarán disponibles hasta como máximo diez (10) días hábiles, contados a partir del día siguiente de publicada el Acta descrita en el literal e. del presente documento

De producirse alguna coordinación de carácter tecnológico (problemas para acceso, descarga o participación a través de los canales de Google), sírvase comunicarlo oportunamente a través del correo: procesos@munitacna.gob.pe

Consecutivamente, se presenta el cronograma del procedimiento, conforme a lo anteriormente señalado:

CRONOGRAMA DE ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO "DIFUSION DEL REQUERIMIENTO" - "SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LOS PROGRAMAS SOCIALES (COMEDORES POPULARES, PERSONAS EN RIESGO Y HOGARES - ALBERGUES Y PROGRAMA DE APOYO NUTRICIONAL PANTBC) QUE ATIENDE EL AREA DE PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA"

Nº	ETAPA	FECHA INICIO	FECHA FIN
01	Publicación del Requerimiento	10/02/2026	10/02/2026
02	Formulación de consultas y/o comentarios técnicos (a través del SEACE de la PLADICOP)	11/02/2026	17/02/2026
03	Absolución de consultas y/o comentarios y cronograma de reunión de confirmación y/o aclaración	Como máximo hasta el 25/02/2026	
04	Reunión de confirmación y/o aclaración, a fin de corroborar el correcto entendimiento de los proveedores sobre la absolución efectuada (Plataforma Google Meet)	Como máximo hasta el 02/03/2026	
05	Publicación del Acta (final) de la Reunión sobre la confirmación y/o aclaración	Al día hábil siguiente de realizada la reunión.	

No existiendo mayores alcances, concluye la sesión, suscribiendo la presente acta el responsable de la Dependencia Encargada de las Contrataciones, en señal de conformidad.


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
ING. JORGE LUIS ZAMANA QUIÑA
Jefe de la Oficina de Contrataciones
DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE TACNA

"Año de la recuperación y consolidación
De la economía peruana"

Dependencia Encargada de las Contrataciones

CONDICIONES CONTRACTUALES DEL REQUERIMIENTO (SUBASTA INVERSA ELECTRONICA) PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LOS PROGRAMAS SOCIALES (COMEDORES POPULARES, PERSONAS EN RIESGO Y HOGARES - ALBERGUES Y PROGRAMA DE APOYO NUTRICIONAL PANTBC) QUE ATIENDE EL AREA DE PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CENTRO DE COSTO	PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA
ACTIVIDAD OPERATIVA	CO154 - PROGRAMA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A COMEDORES
DENOMINACION DE LA ADQUISICION	FIDEO LARGO
PEDIDO DE COMPRA N°	000363
META - AÑO	87-2026

1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

La atención de los bienes solicitados permitirá atender a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares- Albergues) de la Municipalidad Provincial de Tacna, en cumplimiento del Convenio de Gestión suscrito entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Tacna para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria (PCA)

2. DESCRIPCION GENERAL DEL REQUERIMIENTO

Suministro de FIDEO LARGO para garantizar la disponibilidad y atención de alimentos a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares- Albergues) de la Municipalidad Provincial de Tacna.

3. CARACTERISTICAS DEL BIEN O SERVICIO COMUN A CONTRATAR

Denominación del bien o servicio según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
FIDEO LARGO	KG.	10,000.00

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS O SEGÚN EL OBJETO CONTRACTUAL

La ficha técnica se encuentra anexa al presente documento. La misma corresponde al bien común requerido y se obtiene del Listado de bienes comunes al cual se accede a través del SEACE de la Pladicop.

Esta ficha contiene las especificaciones técnicas genéricas que corresponden al bien común (producto), respecto a las cuales, se añaden las siguientes precisiones:

a. Precisión 1:

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN COMUN

Del bien:

FIDEO LARGO Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado) de tamaño y forma variable, con o sin hueco, de sección redonda, ovalada, rectangular u otros.

Los fideos largos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314, Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos largos deben estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera

de sus estadios), según indica NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2^a Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1^a Edición
Vida útil 1 año mínimo

Requisitos Físico Químicos

Humedad: Máximo 14,0 g/100g.

Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100g de humedad): Máximo 0,46% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)

Requisitos Organolépticos

Color: característico

Sabor y olor: Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.

Requisitos Microbiológicos

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

b. Precisión 2:

Envasado:

La presentación del producto se realizará en envases primarios de 500 gramos de peso neto cada uno, empacados de 10 kilos (paquetes de 20 unidades de 500 gramos) en bolsa de polietileno.

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 tipo y material de 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.

c. Precisión 3:

Embalaje:

No aplica

d. Precisión 4:

Rotulo:

El rotulado de los envases de los fideos largos 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. 5^a Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8^a Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016 y su Corrigenda Técnica.

El rotulado de los envases de fideos largos debe contener como mínimo la siguiente información:

- logotipo de la Municipalidad Provincial de Tacna
- 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
- Debe indicar las frases "DISTRIBUCION GRATUITA", "PROHIBIDA SU VENTA" y "PRODUCTO PERUANO"
- 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
- instrucciones para el uso
- peso neto en kilogramos del producto envasado.
- país de origen.

Además, el rotulado de los envases de fideos largos debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley Nº 28314 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

e. Precisión 5:

Etiquetado:

Refiérase a la precisión 4 de la ficha técnica

f. Precisión 6:

Inserto

No aplica

5. CONDICIONES DE CONTRATACION

a. Modalidad de pago

El contrato se rige por la modalidad de Suma Alzada, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

b. Plazo

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE FIDEO LARGO			
Nº DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	U.M	CANTIDAD TOTAL
Primera Entrega	A los (05) días calendario, contados a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato	KG.	2,500.00 Kilos
Segunda Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la primera entrega	KG.	2,500.00 Kilos
Tercera Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la segunda entrega	KG.	2,500.00 Kilos

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE FIDEO LARGO			
Nº DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	U.M	CANTIDAD TOTAL
Cuarta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la tercera entrega	KG.	2,500.00 Kilos

Anotación adicional: El presente cronograma podrá variar, de acuerdo a la necesidad del área usuaria, la cual será comunicada debidamente al proveedor con cinco (05) días hábiles de anticipación

c. Lugar

Los bienes serán internados en el Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

d. Adelantos

No aplica

e. Penalidades

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

f. Subcontratación

Se encuentra prohibida la subcontratación de las prestaciones objeto del contrato.

g. Reajuste de los pagos

No aplica

h. Métodos de muestreo, ensayos o pruebas, certificados y otros

CERTIFICACION

1. Se exigirá "Certificado o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente, al momento del internamiento del producto. 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 organismo de acreditación 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, 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: Dado que se exigirá la comprobación de la calidad del bien, los costes que impliquen la obtención del documento previamente señalado serán asumidos por el proveedor. La antigüedad de esta documentación será de como máximo tres (03) meses contados a partir de la fecha de internamiento del bien.

i. Solución de Controversias Contractuales

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para el caso del arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona a una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrarlo:

Nº	INSTITUCIONES ARBITRALES	R.U.C.
01	Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio e Industria de Arequipa	20124994340
02	Cámara de Comercio de la Pequeña y Mediana Empresa del Perú	20602244009
03	Asociación para la Promoción Cultural de los Mecanismos Alternativos de Solución de Controversias	20611086378
04	Centro Peruano Especializado en Gestión y Administración de Controversias	20610700889

j. Plazo para respuesta entre las partes

Para los plazos de respuesta de las partes sobre aspectos vinculados con la ejecución contractual que no han sido específicamente previstos en el Reglamento, aplica el plazo máximo de respuesta del siguiente cuadro:

Plazo máximo de respuesta	Cinco (05) días calendario.
---------------------------	-----------------------------

Antes del vencimiento de este plazo máximo, las partes pueden acordar su prórroga para cada situación específica considerando la cláusula de notificaciones del contrato.

k. Forma de pago

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley.

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria, y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

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

La entidad contratante realiza el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta.

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

- Documento de recepción y verificación del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.
- Documento en el que conste la conformidad de la prestación efectuada suscrita por el servidor responsable del área usuaria – Programa de Complementación Alimentaria y jefe inmediato.
- Comprobante de pago.

Salvo los documentos que emite la entidad contratante, es decir, de recepción y verificación, así como de conformidad, el contratista debe presentarlos conjuntamente con el internamiento de los bienes, en el Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

I. Otras consideraciones

I.1 El contratista deberá presentar el certificado de calidad o certificado de inspección de lote, emitido por un Organismo autorizado y/o acreditado por INACAL.

I.2 El Programa de Complementación Alimentaria podrá realizar de forma inopinada un análisis de control de calidad a los bienes entregados por el contratista, quien deberá asumir los costos que conllevan la realización de dichos análisis.

I.3 El contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

6. REQUISITOS DE CALIFICACION

a. Requisitos de Calificación Obligatorios

CAPACIDAD LEGAL

Requisitos:

Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en 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.

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la 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.

Nota:

Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

Abog. RENE ORDONEL ROSADO NINA
(E) Programa de Complementación Alimentaria

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y PARTICIPACIÓN VECINAL
.....
ING. ADM. ZULMA NANCY CABRERA ROJAS
SUB GERENTE

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: FIDEOS LARGOS
Denominación técnica	: PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO LARGO
Unidad de medida	: Kilogramo
Descripción general	: Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado), de tamaño y forma variable, con o sin hueco, de sección redonda, ovalada, rectangular u otros, y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Su dimensión fundamental es la longitud. Pertenece al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados) ¹ .

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Los fideos largos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314, Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos largos deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 14,0 g/100 g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2 ^a Edición, y su Corrigenda Técnica
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad)	Máximo 0,46 % de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1 ^a Edición
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
Impurezas	Estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios).	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ² .	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 deberá precisar en las bases el tipo de fideos largos requerido, de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos largos delgados o "espaguetis", fideos largos gruesos o "lingüini", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

¹ Del Documento de Información Complementaria del rubro Alimentos y bebidas para consumo humano.

² Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

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

El tipo y material de envase deben 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 deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 del Código de prácticas CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de los fideos largos 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. 5^a Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8^a Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016, y su Corrigenda Técnica.

El rotulado de los envases de fideos largos debe contener como mínimo la siguiente información:

- 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;
- instrucciones para el uso;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

Además, el rotulado de los envases de fideos largos debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases 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.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CENTRO DE COSTO	PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA
ACTIVIDAD OPERATIVA	CO154 - PROGRAMA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A COMEDORES
DENOMINACION DE LA ADQUISICION	FIDEO CORTO (CORTADO)
PEDIDO DE COMPRA N°	000362
META - AÑO	87-2026

1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

La atención de los bienes solicitados permitirá atender a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares- Albergues) de la Municipalidad Provincial de Tacna, en cumplimiento del Convenio de Gestión suscrito entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Tacna para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria (PCA)

2. DESCRIPCION GENERAL DEL REQUERIMIENTO

Suministro de FIDEO CORTO (CORTADO) para garantizar la disponibilidad y atención de alimentos a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares- Albergues) de la Municipalidad Provincial de Tacna.

3. CARACTERISTICAS DEL BIEN O SERVICIO COMUN A CONTRATAR

Denominación del bien o servicio según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
FIDEO CORTO (CORTADO)	KG.	10,000.00

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS O SEGÚN EL OBJETO CONTRACTUAL

La ficha técnica se encuentra anexa al presente documento. La misma corresponde al bien común requerido y se obtiene del Listado de bienes comunes al cual se accede a través del SEACE de la Pladicop.

Esta ficha contiene las especificaciones técnicas genéricas que corresponden al bien común (producto), respecto a las cuales, se añaden las siguientes precisiones:

a. Precisión 1:

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN COMUN

Del bien:

FIDEO CORTO (CORTADO) Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado), de tamaño y forma variable, sin características definidas de dimensión

Los fideos largos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314, Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos cortos (cortados) deben estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en

cualquiera de sus estadios), según indica NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2^a Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1^a Edición
Vida útil 1 año mínimo

Requisitos Físico Químicos

Humedad: Máximo 14,0 g/100g.

Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100g de humedad): Máximo 0,46% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)

Requisitos Organolépticos

Color: característico

Sabor y olor: Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.

Requisitos Microbiológicos

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

b. Precisión 2:

Envasado:

La presentación del producto se realizará en envases primarios de 250 gramos de peso neto cada uno, empacados en bolsas de polietileno de 5 y/o 10 kilos cada uno (paquetes de 20 o 40 unidades de 250 gramos) con contenido surtido de distintas variedades de fideos cortos.

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 tipo y material de 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.

c. Precisión 3:

Embalaje:

No aplica

d. Precisión 4:

Rotulo:

El rotulado de los envases de los fideos cortos 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. 5^a Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8^a Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016 y su Corrigenda Técnica.

El rotulado de los envases de fideos largos debe contener como mínimo la siguiente información:

- logotipo de la Municipalidad Provincial de Tacna
- 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
- Debe indicar las frases "DISTRIBUCION GRATUITA", "PROHIBIDA SU VENTA" y "PRODUCTO PERUANO"
- 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
- instrucciones para el uso
- peso neto en kilogramos del producto envasado.
- país de origen.

Además, el rotulado de los envases de fideos cortos debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley Nº 28314 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

e. Precisión 5:

Etiquetado:

Refiérase a la precisión 4 de la ficha técnica

f. Precisión 6:

Inserto

No aplica

5. CONDICIONES DE CONTRATACION

a. Modalidad de pago

El contrato se rige por la modalidad de Suma Alzada, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

b. Plazo

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE FIDEO CORTO (CORTADO)			
Nº DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	U.M	CANTIDAD TOTAL
Primera Entrega	A los (05) días calendario, contados a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato	KG.	2,500.00 Kilos
Segunda Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la primera entrega	KG.	2,500.00 Kilos
Tercera Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la segunda entrega	KG.	2,500.00 Kilos

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE FIDEO CORTO (CORTADO)			
Nº DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	U.M	CANTIDAD TOTAL
Cuarta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la tercera entrega	KG.	2,500.00 Kilos

Anotación adicional: El presente cronograma podrá variar, de acuerdo a la necesidad del área usuaria, la cual será comunicada debidamente al proveedor con cinco (05) días hábiles de anticipación

c. Lugar

Los bienes serán internados en el Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

d. Adelantos

No aplica

e. Penalidades

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

f. Subcontratación

Se encuentra prohibida la subcontratación de las prestaciones objeto del contrato.

g. Reajuste de los pagos

No aplica

h. Métodos de muestreo, ensayos o pruebas, certificados y otros

CERTIFICACION

1. Se exigirá "Certificado o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente, al momento del internamiento del producto. 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 organismo de acreditación 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, 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: Dado que se exigirá la comprobación de la calidad del bien, los costos que impliquen la obtención del documento previamente señalado serán asumidos por el proveedor. La antigüedad de esta documentación será de como máximo tres (03) meses contados a partir de la fecha de internamiento del bien.

i. Solución de Controversias Contractuales

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para el caso del arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona a una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrarlo:

Nº	INSTITUCIONES ARBITRALES	R.U.C.
01	Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio e Industria de Arequipa	20124994340
02	Cámara de Comercio de la Pequeña y Mediana Empresa del Perú	20602244009
03	Asociación para la Promoción Cultural de los Mecanismos Alternativos de Solución de Controversias	20611086378
04	Centro Peruano Especializado en Gestión y Administración de Controversias	20610700889

j. Plazo para respuesta entre las partes

Para los plazos de respuesta de las partes sobre aspectos vinculados con la ejecución contractual que no han sido específicamente previstos en el Reglamento, aplica el plazo máximo de respuesta del siguiente cuadro:

Plazo máximo de respuesta	Cinco (05) días calendario.
---------------------------	-----------------------------

Antes del vencimiento de este plazo máximo, las partes pueden acordar su prórroga para cada situación específica considerando la cláusula de notificaciones del contrato.

k. Forma de pago

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley.

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria, y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

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

La entidad contratante realiza el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta.

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

- Documento de recepción y verificación del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.
- Documento en el que conste la conformidad de la prestación efectuada suscrita por el servidor responsable del área usuaria – Programa de Complementación Alimentaria y jefe inmediato.
- Comprobante de pago.

Salvo los documentos que emite la entidad contratante, es decir, de recepción y verificación, así como de conformidad, el contratista debe presentarlos conjuntamente con el internamiento de los bienes, en el Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

I. Otras consideraciones

I.1 El contratista deberá presentar el certificado de calidad o certificado de inspección de lote, emitido por un Organismo autorizado y/o acreditado por INACAL.

I.2 El Programa de Complementación Alimentaria podrá realizar de forma inopinada un análisis de control de calidad a los bienes entregados por el contratista, quien deberá asumir los costos que conllevan la realización de dichos análisis.

I.3 El contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

6. REQUISITOS DE CALIFICACION

a. Requisitos de Calificación Obligatorios

CAPACIDAD LEGAL

Requisitos:

Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en 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.

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la 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.

Nota:

Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

Abog. RENE ORDOÑEZ ROSADO NINA
(E) Programa de Complementación Alimentaria

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y PARTICIPACIÓN VECINAL

.....
ING. ADM. ZULMA NANCY CABRERA ROJAS
SUB GERENTE

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: FIDEOS CORTOS (CORTADOS)
Denominación técnica	: PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO CORTADO
Unidad de medida	: Kilogramo
Descripción general	: Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado), de tamaño y forma variable, sin características definidas de dimensión y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Son más pequeños que los largos. Pertenece al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados) ¹ .

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Los fideos cortos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314, Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos cortos deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 14,0 g/100 g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad)	Máximo 0,46 % de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2 ^a Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1 ^a Edición
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
Impurezas	Estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios).	
INOCUIDAD		
	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ² .	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 deberá precisar en las bases el tipo de fideos cortos requerido, de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos cortos "canuto rallado", "canuto liso", "tornillo", "coditos rallado", "codito liso", "munición," "caracol", etc.

¹ Del Documento de Información Complementaria del rubro Alimentos y bebidas para consumo humano.

² Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

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

El tipo y material de envase deben 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 deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 del Código de prácticas CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de los fideos cortos 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. 5^a Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8^a Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016, y su Corrigenda Técnica.

El rotulado de los envases de fideos cortos debe contener como mínimo la siguiente información:

- 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;
- instrucciones para el uso;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

Además, el rotulado de los envases de fideos cortos debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases 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.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CENTRO DE COSTO	PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA
ACTIVIDAD OPERATIVA	CO154 - PROGRAMA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A COMEDORES
DENOMINACION DE LA ADQUISICION	ARROZ SUPERIOR
PEDIDO DE COMPRA N°	000364
META – AÑO	87-2026

1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

La atención de los bienes solicitados permitirá atender a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares- Albergues) de la Municipalidad Provincial de Tacna, en cumplimiento del Convenio de Gestión suscrito entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Tacna para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria (PCA)

2. DESCRIPCION GENERAL DEL REQUERIMIENTO

Suministro de ARROZ SUPERIOR para garantizar la disponibilidad y atención de alimentos a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares- Albergues) de la Municipalidad Provincial de Tacna.

3. CARACTERISTICAS DEL BIEN O SERVICIO COMUN A CONTRATAR

Denominación del bien o servicio según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
ARROZ SUPERIOR	KG.	132,000.00

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS O SEGÚN EL OBJETO CONTRACTUAL

La ficha técnica se encuentra anexa al presente documento. La misma corresponde al bien común requerido y se obtiene del Listado de bienes comunes al cual se accede a través del SEACE de la Pladicop.

Esta ficha contiene las especificaciones técnicas genéricas que corresponden al bien común (producto), respecto a las cuales, se añaden las siguientes precisiones:

a. Precisión 1:

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN COMUN

Del bien:

El producto a ser entregado, denominado Arroz pilado superior es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa L.*, del que se han eliminado parcial o totalmente el salvado y el germen.

El arroz elaborado grado 2 - superior, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2023.

El producto deberá tener una Vida útil de 1 año como mínimo.

Calidad: arroz elaborado grado 2 – superior

Clase de grano mediano 6.2 mm o más, pero menos de 6.6 mm

Deben cumplir con lo indicado de la norma NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4^a Edición

Requisitos Físico Químicos

Humedad: 14 %

Requisitos Organolépticos

- 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 fielén y polvillo.

Requisitos Microbiológicos

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

b. Precisión 2:

Envasado:

Los bienes serán internados en Sacos de polietileno y/o polipropileno biorentado (bopp), laminado y/o bilaminado y/o trilaminado de 50 kg. de peso neto.

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.

c. Precisión 3:

Embalaje:

No aplica

d. Precisión 4:

Rotulo:

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. 8^a Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5^a Edición y con el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2023.

A la vez, Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- logotipo de la Municipalidad Provincial de Tacna.
- nombre del producto;
- grado del arroz;

- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- Debe indicar las frases "DISTRIBUCION GRATUITA ", "PROHIBIDA SU VENTA "y "PRODUCTO PERUANO "
- 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;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprendérse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

e. Precisión 5:

Etiquetado:

Refiérase a la precisión 4 de la ficha técnica

f. Precisión 6:

Inserto

No aplica

5. CONDICIONES DE CONTRATACION

a. Modalidad de pago

El contrato se rige por la modalidad de Suma Alzada, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

b. Plazo

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:



CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ARROZ SUPERIOR			
Nº DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	U.M	CANTIDAD TOTAL
Primera Entrega	A los (05) días calendario, contados a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato	KG.	33,000.00 Kilos
Segunda Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la primera entrega	KG.	33,000.00 Kilos
Tercera Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la segunda entrega	KG.	33,000.00 Kilos

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ARROZ SUPERIOR			
Nº DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	U.M	CANTIDAD TOTAL
Cuarta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la tercera entrega	KG.	33,000.00 Kilos

Anotación adicional: El presente cronograma podrá variar, de acuerdo a la necesidad del área usuaria, la cual será comunicada debidamente al proveedor con cinco (05) días hábiles de anticipación

c. Lugar

Los bienes serán internados en el Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

d. Adelantos

No aplica

e. Penalidades

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

f. Subcontratación

Se encuentra prohibida la subcontratación de las prestaciones objeto del contrato.

g. Reajuste de los pagos

No aplica

h. Métodos de muestreo, ensayos o pruebas, certificados y otros

CERTIFICACION

1. Se exigirá "Certificado o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente, al momento del internamiento del producto. 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 organismo de acreditación 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, 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: Dado que se exigirá la comprobación de la calidad del bien, los costes que impliquen la obtención del documento previamente señalado serán asumidos por el proveedor. La antigüedad de esta documentación será de como máximo tres (03) meses contados a partir de la fecha de internamiento del bien.

i. Solución de Controversias Contractuales

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para el caso del arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona a una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrarlo:

Nº	INSTITUCIONES ARBITRALES	R.U.C.
01	Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio e Industria de Arequipa	20124994340
02	Cámara de Comercio de la Pequeña y Mediana Empresa del Perú	20602244009
03	Asociación para la Promoción Cultural de los Mecanismos Alternativos de Solución de Controversias	20611086378
04	Centro Peruano Especializado en Gestión y Administración de Controversias	20610700889

j. Plazo para respuesta entre las partes

Para los plazos de respuesta de las partes sobre aspectos vinculados con la ejecución contractual que no han sido específicamente previstos en el Reglamento, aplica el plazo máximo de respuesta del siguiente cuadro:

Plazo máximo de respuesta	Cinco (05) días calendario.
---------------------------	-----------------------------

Antes del vencimiento de este plazo máximo, las partes pueden acordar su prórroga para cada situación específica considerando la cláusula de notificaciones del contrato.

k. Forma de pago

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley.

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria, y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

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

La entidad contratante realiza el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta.

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

- Documento de recepción y verificación del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.
- Documento en el que conste la conformidad de la prestación efectuada suscrita por el servidor responsable del área usuaria – Programa de Complementación Alimentaria y jefe inmediato.
- Comprobante de pago.

Salvo los documentos que emite la entidad contratante, es decir, de recepción y verificación, así como de conformidad, el contratista debe presentarlos conjuntamente con el internamiento de los bienes, en el Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

I. Otras consideraciones

I.1 El contratista deberá presentar el certificado de calidad o certificado de inspección de lote, emitido por un Organismo autorizado y/o acreditado por INACAL.

I.2 El Programa de Complementación Alimentaria podrá realizar de forma inopinada un análisis de control de calidad a los bienes entregados por el contratista, quien deberá asumir los costos que conllevan la realización de dichos análisis.

I.3 El contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo de un (01) año

contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

6. REQUISITOS DE CALIFICACION

a. Requisitos de Calificación Obligatorios

CAPACIDAD LEGAL

Requisitos:

Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en 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.

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la 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.

Nota:

Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

Abog. RENE ORDOÑEZ ROSADO NINA
(E) Programa de Complementación Alimentaria

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y PARTICIPACIÓN VECINAL

.....
ING. ADM. ZULMA NANCY CABRERA ROJAS
SUB GERENTE

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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 *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El arroz pilado debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2023.

El arroz pilado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA								
CALIDAD											
Requisitos específicos y generales	<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 ñelén y polvillo. 										
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 border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </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	NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición
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 %										
Grado (tolerancias)											
Granos rojos	Máximo 0,5 %										
Granos tizosos totales	Máximo 4 %										
Granos tizosos parciales	Máximo 10 %										
Granos dañados	Máximo 0,5 %										

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0 %	
Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0,25 %	NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4 ^a Edición
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 deberá precisar en las bases 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

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 tipo y material de 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 debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4^a Edición, 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 205.011:2023.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

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 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado, 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. 8^a Edición, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5^a Edición y con el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2023. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- grado del arroz;
- 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;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases 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.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CENTRO DE COSTO	PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA
ACTIVIDAD OPERATIVA	CO154 - PROGRAMA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A COMEDORES
DENOMINACION DE LA ADQUISICION	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR
PEDIDO DE COMPRA N°	000366
META - AÑO	87-2026

1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

La atención de los bienes solicitados permitirá atender a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares- Albergues) de la Municipalidad Provincial de Tacna, en cumplimiento del Convenio de Gestión suscrito entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Tacna para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria (PCA)

2. DESCRIPCION GENERAL DEL REQUERIMIENTO

Suministro de FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR para garantizar la disponibilidad y atención de alimentos a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares- Albergues) de la Municipalidad Provincial de Tacna.

3. CARACTERISTICAS DEL BIEN O SERVICIO COMUN A CONTRATAR

Denominación del bien o servicio según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR	KG.	7,560.00

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS O SEGÚN EL OBJETO CONTRACTUAL

La ficha técnica se encuentra anexa al presente documento. La misma corresponde al bien común requerido y se obtiene del Listado de bienes comunes al cual se accede a través del SEACE de la Pladicop.

Esta ficha contiene las especificaciones técnicas genéricas que corresponden al bien común (producto), respecto a las cuales, se añaden las siguientes precisiones:

a. Precisión 1:

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN COMUN

Del bien:

FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR; es el grano maduro procedente de la especie Phaseolus vulgaris (L.) o frijol común. El alimento se debe comercializar 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. Vida útil: 1 año mínimo.

Sanidad: Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios; Ausencia de granos con hongos. según NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3^a Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1^a Edición.

Requisitos Físico Químicos

Uniformidad: Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 2,00%
Humedad: máximo 15%.

Requisitos Organolépticos

- 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 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 Ficha Técnica.

Requisitos Microbiológicos

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.

b. Precisión 2:

Envasado:

Envasado en sacos polietileno de primer uso x 50 kg de peso neto.

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969(2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4^a Edición 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.



c. Precisión 3:



Embalaje:

No aplica

d. Precisión 4:

Rotulo:

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- Logotipo de la Municipalidad Provincial de Tacna
- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- Debe indicar las frases "DISTRIBUCION GRATUITA ", "PROHIBIDA SU VENTA "y "PRODUCTO PERUANO "

- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

e. Precisión 5:

Etiquetado:

Refiérase a la precisión 4 de la ficha técnica

f. Precisión 6:

Inserto

No aplica

5. CONDICIONES DE CONTRATACION

a. Modalidad de pago

El contrato se rige por la modalidad de Suma Alzada, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

b. Plazo

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:



CRONOGRAMA DE ENTREGA DE FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR			
Nº DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	U.M	CANTIDAD TOTAL
Primera Entrega	A los (05) días calendario, contados a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato	KG.	1,890.00 Kilos
Segunda Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la primera entrega	KG.	1,890.00 Kilos
Tercera Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la segunda entrega	KG.	1,890.00 Kilos
Cuarta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la tercera entrega	KG.	1,890.00 Kilos

Anotación adicional: El presente cronograma podrá variar, de acuerdo a la necesidad del área usuaria, la cual será comunicada debidamente al proveedor con cinco (05) días hábiles de anticipación

c. Lugar

Los bienes serán internados en el Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

d. Adelantos

No aplica

e. Penalidades

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

f. Subcontratación

Se encuentra prohibida la subcontratación de las prestaciones objeto del contrato.

g. Reajuste de los pagos

No aplica

h. Métodos de muestreo, ensayos o pruebas, certificados y otros

CERTIFICACION

1. Se exigirá "Certificado o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente, al momento del internamiento del producto. 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 organismo de acreditación 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, 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: Dado que se exigirá la comprobación de la calidad del bien, los costes que impliquen la obtención del documento previamente señalado serán asumidos por el proveedor. La antigüedad de esta documentación será de como máximo tres (03) meses contados a partir de la fecha de internamiento del bien.

i. Solución de Controversias Contractuales

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para el caso del arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona a una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrarlo:

Nº	INSTITUCIONES ARBITRALES	R.U.C.
01	Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio e Industria de Arequipa	20124994340
02	Cámara de Comercio de la Pequeña y Mediana Empresa del Perú	20602244009
03	Asociación para la Promoción Cultural de los Mecanismos Alternativos de Solución de Controversias	20611086378
04	Centro Peruano Especializado en Gestión y Administración de Controversias	20610700889

j. Plazo para respuesta entre las partes

Para los plazos de respuesta de las partes sobre aspectos vinculados con la ejecución contractual que no han sido específicamente previstos en el Reglamento, aplica el plazo máximo de respuesta del siguiente cuadro:

Plazo máximo de respuesta	Cinco (05) días calendario.
---------------------------	-----------------------------

Antes del vencimiento de este plazo máximo, las partes pueden acordar su prórroga para cada situación específica considerando la cláusula de notificaciones del contrato.

k. Forma de pago

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley.

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria, y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

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

La entidad contratante realiza el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta.

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

- Documento de recepción y verificación del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.
- Documento en el que conste la conformidad de la prestación efectuada suscrita por el servidor responsable del área usuaria – Programa de Complementación Alimentaria y jefe inmediato.
- Comprobante de pago.

Salvo los documentos que emite la entidad contratante, es decir, de recepción y verificación, así como de conformidad, el contratista debe presentarlos conjuntamente con el internamiento de los bienes, en el Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

I. Otras consideraciones

I.1 El contratista deberá presentar el certificado de calidad o certificado de inspección de lote, emitido por un Organismo autorizado y/o acreditado por INACAL.

I.2 El Programa de Complementación Alimentaria podrá realizar de forma inopinada un análisis de control de calidad a los bienes entregados por el contratista, quien deberá asumir los costos que conllevan la realización de dichos análisis.

I.3 El contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

6. REQUISITOS DE CALIFICACION

a. Requisitos de Calificación Obligatorios

CAPACIDAD LEGAL

Requisitos:

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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA – 2026
SUBGERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y PARTICIPACIÓN VECINAL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

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

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

Abog. RENE ORDONEL ROSADO NINA
(E) Programa de Complementación Alimentaria

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y PARTICIPACIÓN VECINAL

.....
ING. ADM. ZULMA NANCY CABRERA ROJAS
SUB GERENTE

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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 COMÚN

2.1 Del bien

El alimento se debe comercializar 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.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 2,00 %	
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	<ul style="list-style-type: none"> - Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - Ausencia de granos con hongos. 	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3 ^a Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1 ^a Edición
Aspecto		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 2,00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00 %	
Grano arrugado	Máximo 2,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,075 %	
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 modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399.163-1:2023

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.

ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4^a Edición, 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.

El alimento se debe envasar en envases de primer uso, que salvaguarden sus cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Los envases deben estar 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, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según el numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CENTRO DE COSTO	PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA
ACTIVIDAD OPERATIVA	CO154 - PROGRAMA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A COMEDORES
DENOMINACION DE LA ADQUISICION	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR
PEDIDO DE COMPRA N°	000367
META - AÑO	87-2026

1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

La atención de los bienes solicitados permitirá atender a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares- Albergues) de la Municipalidad Provincial de Tacna, en cumplimiento del Convenio de Gestión suscrito entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Tacna para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria (PCA)

2. DESCRIPCION GENERAL DEL REQUERIMIENTO

Suministro de LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR para garantizar la disponibilidad y atención de alimentos a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares- Albergues) de la Municipalidad Provincial de Tacna.

3. CARACTERISTICAS DEL BIEN O SERVICIO COMUN A CONTRATAR

Denominación del bien o servicio según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KG.	15,990.00

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS O SEGÚN EL OBJETO CONTRACTUAL

La ficha técnica se encuentra anexa al presente documento. La misma corresponde al bien común requerido y se obtiene del Listado de bienes comunes al cual se accede a través del SEACE de la Pladicop.

Esta ficha contiene las especificaciones técnicas genéricas que corresponden al bien común (producto), respecto a las cuales, se añaden las siguientes precisiones:

a. Precisión 1:

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN COMUN

Del bien:

La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris* Medikus. Es una leguminosa de grano seco. Debe ser inocua y apta para consumo humano exenta de semillas tóxicas o nocivas, Según indica los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022.2014 (revisada al 2019).

Calidad: lenteja calidad 2 superior

Diámetro: mayor o igual que 7,5 mm (calibre 1)

Uniformidad: La lenteja deberá estar conformada por una misma variedad, es decir un mismo color, de forma oval alargada.

Vida útil 1 año mínimo

deberá cumplir con lo indicado en NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2^a Edición



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE TACNA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA – 2026

SUBGERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y PARTICIPACIÓN VECINAL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

Requisitos Físico Químicos

Humedad: máximo 15 %

Requisitos Organolépticos

- 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 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 Ficha Técnica.

Requisitos Microbiológicos

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.

b. Precisión 2:

Envasado:

Los bienes serán internados en sacos polietílico y/o polipropileno transparente de primer uso x 50 kg de peso neto. El alimento debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4TM Edición, 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 destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, Estos 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).

c. Precisión 3:

Embalaje:

No aplica

d. Precisión 4:

Rotulo:

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- logotipo de la Municipalidad Provincial de Tacna
- el nombre del alimento;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- Debe indicar las frases "DISTRIBUCIÓN GRATUITA", "PROHIBIDA SU VENTA" y "PRODUCTO PERUANO"
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;

- instrucciones para el uso y conservación.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

e. Precisión 5:

Etiquetado:

Refiérase a la precisión 4 de la ficha técnica

f. Precisión 6:

Inserto

No aplica

5. CONDICIONES DE CONTRATACION

a. Modalidad de pago

El contrato se rige por la modalidad de Suma Alzada, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

b. Plazo

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:



CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR			
Nº DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	U.M	CANTIDAD TOTAL
Primera Entrega	A los (05) días calendario, contados a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato	KG.	4,000.00 Kilos
Segunda Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la primera entrega	KG.	4,000.00 Kilos
Tercera Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la segunda entrega	KG.	4,000.00 Kilos
Cuarta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la tercera entrega	KG.	3,990.00 Kilos

Anotación adicional: El presente cronograma podrá variar, de acuerdo a la necesidad del área usuaria, la cual será comunicada debidamente al proveedor con cinco (05) días hábiles de anticipación

c. Lugar

Los bienes serán internados en el Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur

S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

d. Adelantos

No aplica

e. Penalidades

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

f. Subcontratación

Se encuentra prohibida la subcontratación de las prestaciones objeto del contrato.

g. Reajuste de los pagos

No aplica

h. Métodos de muestreo, ensayos o pruebas, certificados y otros

CERTIFICACION

1. Se exigirá "Certificado o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente, al momento del internamiento del producto. 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 organismo de acreditación 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, 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: Dado que se exigirá la comprobación de la calidad del bien, los costes que impliquen la obtención del documento previamente señalado serán asumidos por el proveedor. La antigüedad de esta documentación será de como máximo tres (03) meses contados a partir de la fecha de internamiento del bien.

i. Solución de Controversias Contractuales

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para el caso del arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona a una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrarlo:

Nº	INSTITUCIONES ARBITRALES	R.U.C.
01	Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio e Industria de Arequipa	20124994340
02	Cámara de Comercio de la Pequeña y Mediana Empresa del Perú	20602244009
03	Asociación para la Promoción Cultural de los Mecanismos Alternativos de Solución de Controversias	20611086378
04	Centro Peruano Especializado en Gestión y Administración de Controversias	20610700889

j. Plazo para respuesta entre las partes

Para los plazos de respuesta de las partes sobre aspectos vinculados con la ejecución contractual que no han sido específicamente previstos en el Reglamento, aplica el plazo máximo de respuesta del siguiente cuadro:

Plazo máximo de respuesta	Cinco (05) días calendario.
---------------------------	-----------------------------

Antes del vencimiento de este plazo máximo, las partes pueden acordar su prórroga para cada situación específica considerando la cláusula de notificaciones del contrato.

k. Forma de pago

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley.

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria, y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

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

La entidad contratante realiza el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta.

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

- Documento de recepción y verificación del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.
- Documento en el que conste la conformidad de la prestación efectuada suscrita por el servidor responsable del área usuaria – Programa de Complementación Alimentaria y jefe inmediato.
- Comprobante de pago.

Salvo los documentos que emite la entidad contratante, es decir, de recepción y verificación, así como de conformidad, el contratista debe presentarlos conjuntamente con el internamiento de los bienes, en el Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

I. Otras consideraciones

I.1 El contratista deberá presentar el certificado de calidad o certificado de inspección de lote, emitido por un Organismo autorizado y/o acreditado por INACAL.

I.2 El Programa de Complementación Alimentaria podrá realizar de forma inopinada un análisis de control de calidad a los bienes entregados por el contratista, quien deberá asumir los costos que conlleven la realización de dichos análisis.

I.3 El contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

6. REQUISITOS DE CALIFICACION

a. Requisitos de Calificación Obligatorios

CAPACIDAD LEGAL

Requisitos:

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



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE TACNA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA – 2026
SUBGERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y PARTICIPACIÓN VECINAL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

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

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

Abog. RENE ORDONEL ROSADO NINA
(E) Programa de Complementación Alimentaria

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y PARTICIPACIÓN VECINAL

.....
ING. ADM. ZULMA NANCY CABRERA ROJAS
SUB GERENTE

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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 *Lens culinaris* Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, exento de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA	
CALIDAD				
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - 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 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)	Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)		
	1	Mayor o igual que 7,5		
Grado de calidad (Tolerancias)				
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 Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases 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

El alimento debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4^a Edición, 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 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 se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- el nombre del alimento;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

- Agropecuarios;
- identificación del lote;
 - fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
 - instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CENTRO DE COSTO	PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA
ACTIVIDAD OPERATIVA	CO154 - PROGRAMA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A COMEDORES
DENOMINACION DE LA ADQUISICION	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
PEDIDO DE COMPRA N°	000361
META – AÑO	87-2026

1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

La atención de los bienes solicitados permitirá atender a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares- Albergues) de la Municipalidad Provincial de Tacna, en cumplimiento del Convenio de Gestión suscripto entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Tacna para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria (PCA)

2. DESCRIPCION GENERAL DEL REQUERIMIENTO

Suministro de ACEITE VEGETAL COMESTIBLE para garantizar la disponibilidad y atención de alimentos a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (Comedores Populares, personas en riesgo y Hogares- Albergues) de la Municipalidad Provincial de Tacna.

3. CARACTERISTICAS DEL BIEN O SERVICIO COMUN A CONTRATAR

Denominación del bien o servicio según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	11,600.00

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS O SEGÚN EL OBJETO CONTRACTUAL

La ficha técnica se encuentra anexa al presente documento. La misma corresponde al bien común requerido y se obtiene del Listado de bienes comunes al cual se accede a través del SEACE de la Pladicop.

Esta ficha contiene las especificaciones técnicas genéricas que corresponden al bien común (producto), respecto a las cuales, se añaden las siguientes precisiones:

a. Precisión 1:

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN COMUN

Del bien:

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.

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 debe presentar las siguientes características:

según CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Vida útil: 1 año

Requisitos Físico Químicos

Índice de ácido: máximo 0,6 mg de KOH/g de aceite

Índice de peróxido: hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite

Requisitos Organolépticos

Color: El característico del producto designado

Olor y sabor: Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios

Requisitos Microbiológicos

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

b. Precisión 2:

Envasado:

Envase herméticamente 1 L por botella. Envase botella de PET, o PE o PP (transparente incoloro) con tapas de PET, o PE o PP. En cajas de cartón corrugado de primer uso x 12 botellas, resistentes a un apilado de 5 cajas de altura.

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 tipo y material de 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.

c. Precisión 3:

Embalaje:

No aplica

d. Precisión 4:

Rotulo:

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. 5TM Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8TM Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- logotipo de la Municipalidad Provincial de Tacna.
- 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;
- Debe indicar las frases "DISTRIBUCION GRATUITA ", "PROHIBIDA SU VENTA "y "PRODUCTO PERUANO "
- 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;
- contenido en litros, del producto envasado;
- país de origen.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

e. Precisión 5:

Etiquetado:

Refiérase a la precisión 4 de la ficha técnica

f. Precisión 6:

Inserto

No aplica

5. CONDICIONES DE CONTRATACION

a. Modalidad de pago

El contrato se rige por la modalidad de Suma Alzada, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

b. Plazo

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE			
Nº DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	U.M	CANTIDAD TOTAL
Primera Entrega	A los (05) días calendario, contados a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato	LITROS	2,900.00
Segunda Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la primera entrega	LITROS	2,900.00
Tercera Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la segunda entrega	LITROS	2,900.00
Cuarta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la tercera entrega	LITROS	2,900.00

Anotación adicional: El presente cronograma podrá variar, de acuerdo a la necesidad del área usuaria, la cual será comunicada debidamente al proveedor con cinco (05) días hábiles de anticipación

c. Lugar

Los bienes serán internados en el Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

d. Adelantos

No aplica

e. Penalidades

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

f. Subcontratación

Se encuentra prohibida la subcontratación de las prestaciones objeto del contrato.

g. Reajuste de los pagos

No aplica

h. Métodos de muestreo, ensayos o pruebas, certificados y otros

CERTIFICACION

1. Se exigirá "Certificado o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente, al momento del internamiento del producto. 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 organismo de acreditación 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, 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: Dado que se exigirá la comprobación de la calidad del bien, los costes que impliquen la obtención del documento previamente señalado serán asumidos por el proveedor. La antigüedad de esta documentación será de como máximo tres (03) meses contados a partir de la fecha de internamiento del bien.

i. Solución de Controversias Contractuales

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para el caso del arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona a una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrarlo:

Nº	INSTITUCIONES ARBITRALES	R.U.C.
01	Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio e Industria de Arequipa	20124994340
02	Cámara de Comercio de la Pequeña y Mediana Empresa del Perú	20602244009
03	Asociación para la Promoción Cultural de los Mecanismos Alternativos de Solución de Controversias	20611086378
04	Centro Peruano Especializado en Gestión y Administración de Controversias	20610700889

j. Plazo para respuesta entre las partes

Para los plazos de respuesta de las partes sobre aspectos vinculados con la ejecución contractual que no han sido específicamente previstos en el Reglamento, aplica el plazo máximo de respuesta del siguiente cuadro:

Plazo máximo de respuesta	Cinco (05) días calendario.
---------------------------	-----------------------------

Antes del vencimiento de este plazo máximo, las partes pueden acordar su prórroga para cada situación específica considerando la cláusula de notificaciones del contrato.

k. Forma de pago

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley.

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria, y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

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

La entidad contratante realiza el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta.

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

- Documento de recepción y verificación del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.
- Documento en el que conste la conformidad de la prestación efectuada suscrita por el servidor responsable del área usuaria – Programa de Complementación Alimentaria y jefe inmediato.
- Comprobante de pago.

Salvo los documentos que emite la entidad contratante, es decir, de recepción y verificación, así como de conformidad, el contratista debe presentarlos conjuntamente con el internamiento de los bienes, en el Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

I. Otras consideraciones

- I.1 El contratista deberá presentar el certificado de calidad o certificado de inspección de lote, emitido por un Organismo autorizado y/o acreditado por INACAL.
- I.2 El Programa de Complementación Alimentaria podrá realizar de forma inopinada un análisis de control de calidad a los bienes entregados por el contratista, quien deberá asumir los costos que conllevan la realización de dichos análisis.
- I.3 El contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

6. REQUISITOS DE CALIFICACION

a. Requisitos de Calificación Obligatorios

CAPACIDAD LEGAL

Requisitos:

Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en 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.

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la 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.

Nota:

Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

Abog. RENÉ ORDOÑEZ ROSADO NINA
(E) Programa de Complementación Alimentaria

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
SUBGERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y PARTICIPACIÓN VECINAL

.....
ING. ADM. ZULMA-NANCY CABRERA ROJAS
SUB GERENTE

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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 COMÚN

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

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que

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.

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 tipo y material de 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 deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 del Código de prácticas CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 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. 5^a Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8^a Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- 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;
- contenido en litros, del producto envasado;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases 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.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CENTRO DE COSTO	PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA
ACTIVIDAD OPERATIVA	CO299-PROGRAMA DE ATENCIÓN A PANTBC
DENOMINACION DE LA ADQUISICION	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
PEDIDO DE COMPRA N°	000464
META - AÑO	01-2026

1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

La atención de los bienes solicitados permitirá atender a los beneficiarios (pacientes afectados con Tuberculosis más cuatro contactos a través de los Centros de Salud que atiende el Programa de Complementación Alimentaria – Programa de Apoyo Nutricional PANTBC, en cumplimiento del Convenio de Gestión suscrito entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Tacna para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) y la Municipalidad Provincial de Tacna.

2. DESCRIPCION GENERAL DEL REQUERIMIENTO

Suministro de ACEITE VEGETAL COMESTIBLE para garantizar la disponibilidad y atención con alimentos a los beneficiarios (pacientes afectados con Tuberculosis más cuatro contactos a través de los Centros de Salud que atiende el Programa de Complementación Alimentaria – Programa de Apoyo Nutricional PANTBC, en cumplimiento del Convenio de Gestión suscrito entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Tacna para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) y la Municipalidad Provincial de Tacna.

3. CARACTERISTICAS DEL BIEN O SERVICIO COMUN A CONTRATAR

Denominación del bien o servicio según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	11,924.00

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS O SEGÚN EL OBJETO CONTRACTUAL

La ficha técnica se encuentra anexa al presente documento. La misma corresponde al bien común requerido y se obtiene del Listado de bienes comunes al cual se accede a través del SEACE de la Pladicop.

Esta ficha contiene las especificaciones técnicas genéricas que corresponden al bien común (producto), respecto a las cuales, se añaden las siguientes precisiones:

a. Precisión 1:

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN COMUN

Del bien:

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.

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 debe presentar las siguientes características:
según CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Vida útil: 1 año

Requisitos Físico Químicos

Índice de ácido: máximo 0,6 mg de KOH/g de aceite
Índice de peróxido: hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite

Requisitos Organolépticos

Color: El característico del producto designado

Olor y sabor: Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios

Requisitos Microbiológicos

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

b. Precisión 2:

Envasado:

Envasado herméticamente 1 L por botella. Envase botella de PET, o PE o PP (transparente incoloro) con tapas de PET, o PE o PP. En cajas de cartón corrugado de primer uso x 12 botellas, resistentes a un apilado de 5 cajas de altura. 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 tipo y material de 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.

c. Precisión 3:

Embalaje:

No aplica

d. Precisión 4:

Rotulo:

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. 5TM Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8TM Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- logotipo de la Municipalidad Provincial de Tacna.
- 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;
- Debe indicar las frases "DISTRIBUCION GRATUITA", "PROHIBIDA SU VENTA" y "PRODUCTO PERUANO"
- 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;
- contenido en litros, del producto envasado;
- país de origen.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprendese ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

e. Precisión 5:

Etiquetado:

Refiérase a la precisión 4 de la ficha técnica

f. Precisión 6:

Inserto

No aplica

5. CONDICIONES DE CONTRATACION

a. Modalidad de pago

El contrato se rige por la modalidad de Suma Alzada, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

b. Plazo

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE			
Nº DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	U.M	CANTIDAD TOTAL
Primera Entrega	A los (05) días calendario, contados a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato	LITRO	1,987.00
Segunda Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la primera entrega	LITRO	1,987.00
Tercera Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la segunda entrega	LITRO	1,987.00

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE			
Nº DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	U.M	CANTIDAD TOTAL
Cuarta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la tercera entrega	LITRO	1,987.00
Quinta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la cuarta entrega	LITRO	1,987.00
Sexta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la quinta entrega	LITRO	1,989.00

Anotación adicional: El presente cronograma podrá variar, de acuerdo a la necesidad del área usuaria, la cual será comunicada debidamente al proveedor con cinco (05) días hábiles de anticipación

c. Lugar

Los bienes serán internados en el Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

d. Adelantos

No aplica

e. Penalidades

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

f. Subcontratación

Se encuentra prohibida la subcontratación de las prestaciones objeto del contrato.

g. Reajuste de los pagos

No aplica

h. Métodos de muestreo, ensayos o pruebas, certificados y otros

CERTIFICACION

1. Se exigirá "Certificado o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente, al momento del internamiento del producto. 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 organismo de acreditación 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, 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: Dado que se exigirá la comprobación de la calidad del bien, los costes que impliquen la obtención del documento previamente señalado serán asumidos por el proveedor. La antigüedad de esta documentación será de como máximo tres (03) meses contados a partir de la fecha de internamiento del bien.

i. Solución de Controversias Contractuales

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para el caso del arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona a una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrarlo:

Nº	INSTITUCIONES ARBITRALES	R.U.C.
01	Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio e Industria de Arequipa	20124994340
02	Cámara de Comercio de la Pequeña y Mediana Empresa del Perú	20602244009
03	Asociación para la Promoción Cultural de los Mecanismos Alternativos de Solución de Controversias	20611086378
04	Centro Peruano Especializado en Gestión y Administración de Controversias	20610700889

j. Plazo para respuesta entre las partes

Para los plazos de respuesta de las partes sobre aspectos vinculados con la ejecución contractual que no han sido específicamente previstos en el Reglamento, aplica el plazo máximo de respuesta del siguiente cuadro:

Plazo máximo de respuesta	Cinco (05) días calendario.
---------------------------	-----------------------------

Antes del vencimiento de este plazo máximo, las partes pueden acordar su prórroga para cada situación específica considerando la cláusula de notificaciones del contrato.

k. Forma de pago

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley.

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria, y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

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

La entidad contratante realiza el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta.

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

- Documento de recepción y verificación del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.
- Documento en el que conste la conformidad de la prestación efectuada suscrita por el servidor responsable del área usuaria – Programa de Complementación Alimentaria y jefe inmediato.
- Comprobante de pago.

Salvo los documentos que emite la entidad contratante, es decir, de recepción y verificación, así como de conformidad, el contratista debe presentarlos conjuntamente con el internamiento de los bienes, en el Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

I. Otras consideraciones

- I.1 El contratista deberá presentar el certificado de calidad o certificado de inspección de lote, emitido por un Organismo autorizado y/o acreditado por INACAL.

I.2 El Programa de Complementación Alimentaria podrá realizar de forma inopinada un análisis de control de calidad a los bienes entregados por el contratista, quien deberá asumir los costos que conllevan la realización de dichos análisis.

I.3 El contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

6. REQUISITOS DE CALIFICACION

a. Requisitos de Calificación Obligatorios

CAPACIDAD LEGAL

Requisitos:

Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en 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.

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la 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.

Nota:

Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es la responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

Abog. RENE ORDONEL ROSARIO NINA
(E) Programa de Complementación Alimentaria

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
SUBGERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y PARTICIPACIÓN VECINAL

.....
ING. ADM. ZULMA-NANCY CABRERA ROJAS
SUB GERENTE

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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 COMÚN

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.	
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	CXS 19-1981 (2021)
Impurezas insolubles	Máximo 0,05 % m/m	NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
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	
INOCUIDAD		Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
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

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que

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.

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 tipo y material de 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 deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 del Código de prácticas CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 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. 5^a Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8^a Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- 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;
- contenido en litros, del producto envasado;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases 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.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CENTRO DE COSTO	PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA
ACTIVIDAD OPERATIVA	CO299-PROGRAMA DE ATENCIÓN A PANTBC
DENOMINACION DE LA ADQUISICION	ARROZ SUPERIOR
PEDIDO DE COMPRA N°	000368
META - AÑO	01-2026

1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

La atención de los bienes solicitados permitirá atender a los beneficiarios (pacientes afectados con Tuberculosis más cuatro contactos a través de los Centros de Salud que atiende el Programa de Complementación Alimentaria – Programa de Apoyo Nutricional PANTBC, en cumplimiento del Convenio de Gestión suscrito entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Tacna para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) y la Municipalidad Provincial de Tacna.

2. DESCRIPCION GENERAL DEL REQUERIMIENTO

Suministro de ARROZ SUPERIOR para garantizar la disponibilidad y atención con alimentos a los beneficiarios (pacientes afectados con Tuberculosis más cuatro contactos a través de los Centros de Salud que atiende el Programa de Complementación Alimentaria – Programa de Apoyo Nutricional PANTBC, en cumplimiento del Convenio de Gestión suscrito entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Tacna para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) y la Municipalidad Provincial de Tacna.

3. CARACTERISTICAS DEL BIEN O SERVICIO COMUN A CONTRATAR

Denominación del bien o servicio según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
ARROZ SUPERIOR	KG.	38,400.00

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS O SEGÚN EL OBJETO CONTRACTUAL

La ficha técnica se encuentra anexa al presente documento. La misma corresponde al bien común requerido y se obtiene del Listado de bienes comunes al cual se accede a través del SEACE de la Pladicop.

Esta ficha contiene las especificaciones técnicas genéricas que corresponden al bien común (producto), respecto a las cuales, se añaden las siguientes precisiones:

a. Precisión 1:

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN COMUN

Del bien:

El producto a ser entregado, denominado Arroz pilado superior es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa L.*, del que se han eliminado parcial o totalmente el salvado y el germen.

El arroz elaborado grado 2 - superior, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2023.

El producto deberá tener una Vida útil de 1 año como mínimo.

Calidad: arroz elaborado grado 2 – superior

Clase de grano mediano 6.2 mm o más, pero menos de 6.6 mm

Deben cumplir con lo indicado de la norma NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4^a Edición

Requisitos Físico Químicos

Humedad: 14 %

Requisitos Organolépticos

- 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 ñelén y polvillo.

Requisitos Microbiológicos

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

b. Precisión 2:

Envasado:

La presentación del producto se realizará en envases primarios bolsas de polietileno y/o polipropileno de alta densidad; y/o bolsa bilaminada de polietileno o polipropileno, y/o termosellable o termosellado transparente de primer uso de 5kg de peso neto cada uno, empacados en sacos de polietileno de 50 kilos cada uno (10 unidades de bolsas de 5kg).

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.

c. Precisión 3:

Embalaje:

No aplica

d. Precisión 4:

Rotulo:

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. 8^a Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5^a Edición y con el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2023.

A la vez, Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- logotipo de la Municipalidad Provincial de Tacna.
- nombre del producto;
- grado del arroz;

- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- Debe indicar las frases "DISTRIBUCION GRATUITA ", "PROHIBIDA SU VENTA "y "PRODUCTO PERUANO "
- 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;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

e. Precisión 5:

Etiquetado:

Refiérase a la precisión 4 de la ficha técnica

f. Precisión 6:

Inserto

No aplica

5. CONDICIONES DE CONTRATACION

a. Modalidad de pago

El contrato se rige por la modalidad de Suma Alzada, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

b. Plazo

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ARROZ SUPERIOR			
Nº DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	U.M	CANTIDAD TOTAL
Primera Entrega	A los (05) días calendario, contados a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato	KG.	6,400.00 Kilos
Segunda Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la primera entrega	KG.	6,400.00 Kilos
Tercera Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la segunda entrega	KG.	6,400.00 Kilos

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ARROZ SUPERIOR			
Nº DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	U.M	CANTIDAD TOTAL
Cuarta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la tercera entrega	KG.	6,400.00 Kilos
Quinta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la cuarta entrega	KG.	6,400.00 Kilos
Sexta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la quinta entrega	KG.	6,400.00 Kilos

Anotación adicional: El presente cronograma podrá variar, de acuerdo a la necesidad del área usuaria, la cual será comunicada debidamente al proveedor con cinco (05) días hábiles de anticipación

c. Lugar

Los bienes serán internados en el Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

d. Adelantos

No aplica

e. Penalidades

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

f. Subcontratación

Se encuentra prohibida la subcontratación de las prestaciones objeto del contrato.

g. Reajuste de los pagos

No aplica

h. Métodos de muestreo, ensayos o pruebas, certificados y otros

CERTIFICACION

1. Se exigirá "Certificado o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente, al momento del internamiento del producto. 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 organismo de acreditación 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, 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: Dado que se exigirá la comprobación de la calidad del bien, los costes que impliquen la obtención del documento previamente señalado serán asumidos por el proveedor. La antigüedad de esta documentación será de como máximo tres (03) meses contados a partir de la fecha de internamiento del bien.

i. Solución de Controversias Contractuales

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para el caso del arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona a una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrarlo:

Nº	INSTITUCIONES ARBITRALES	R.U.C.
01	Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio e Industria de Arequipa	20124994340
02	Cámara de Comercio de la Pequeña y Mediana Empresa del Perú	20602244009
03	Asociación para la Promoción Cultural de los Mecanismos Alternativos de Solución de Controversias	20611086378
04	Centro Peruano Especializado en Gestión y Administración de Controversias	20610700889

j. Plazo para respuesta entre las partes

Para los plazos de respuesta de las partes sobre aspectos vinculados con la ejecución contractual que no han sido específicamente previstos en el Reglamento, aplica el plazo máximo de respuesta del siguiente cuadro:

Plazo máximo de respuesta	Cinco (05) días calendario.
---------------------------	-----------------------------

Antes del vencimiento de este plazo máximo, las partes pueden acordar su prórroga para cada situación específica considerando la cláusula de notificaciones del contrato.

k. Forma de pago

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley.

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria, y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

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

La entidad contratante realiza el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta.

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

- Documento de recepción y verificación del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.
- Documento en el que conste la conformidad de la prestación efectuada suscrita por el servidor responsable del área usuaria – Programa de Complementación Alimentaria y jefe inmediato.
- Comprobante de pago.

Salvo los documentos que emite la entidad contratante, es decir, de recepción y verificación, así como de conformidad, el contratista debe presentarlos conjuntamente con el internamiento de los bienes, en el Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

I. Otras consideraciones

- I.1 El contratista deberá presentar el certificado de calidad o certificado de inspección de lote, emitido por un Organismo autorizado y/o acreditado por INACAL.

I.2 El Programa de Complementación Alimentaria podrá realizar de forma inopinada un análisis de control de calidad a los bienes entregados por el contratista, quien deberá asumir los costos que conlleven la realización de dichos análisis.

I.3 El contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

6. REQUISITOS DE CALIFICACION

a. Requisitos de Calificación Obligatorios

CAPACIDAD LEGAL

Requisitos:

Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en 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.

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la linea 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.

Nota:

Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

Abog. RENE ORDONEL ROSADO NINA
(E) Programa de Complementación Alimentaria

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y PARTICIPACIÓN VECINAL

.....
ING. ADM. ZULMA NANCY CABRERA ROJAS
SUB GERENTE

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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 *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El arroz pilado debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2023.

El arroz pilado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA								
CALIDAD											
Requisitos específicos y generales	<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 ñelén y polvillo. 		NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición								
Clase y longitud											
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.											
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </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 %										
Grado (tolerancias)											
Granos rojos	Máximo 0,5 %										
Granos tizosos totales	Máximo 4 %										
Granos tizosos parciales	Máximo 10 %										
Granos dañados	Máximo 0,5 %										

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0 %	
Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0,25 %	NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4 ^a Edición
Granos quebrados	Máximo 15 %	
Granos inmaduros	Máximo 0,05 %	
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: La entidad deberá precisar en las bases 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

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 tipo y material de 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 debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4^a Edición, 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 205.011:2023.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

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 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado, 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. 8^a Edición, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5^a Edición y con el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2023. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- grado del arroz;
- 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;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases 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.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CENTRO DE COSTO	PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA
ACTIVIDAD OPERATIVA	CO299-PROGRAMA DE ATENCIÓN A PANTBC
DENOMINACION DE LA ADQUISICION	AZUCAR RUBIA DOMESTICA
PEDIDO DE COMPRA N°	000373
META – AÑO	01-2026

1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

La atención de los bienes solicitados permitirá atender a los beneficiarios (pacientes afectados con Tuberculosis más cuatro contactos a través de los Centros de Salud que atiende el Programa de Complementación Alimentaria – Programa de Apoyo Nutricional PANTBC, en cumplimiento del Convenio de Gestión suscrito entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Tacna para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) y la Municipalidad Provincial de Tacna.

2. DESCRIPCION GENERAL DEL REQUERIMIENTO

Suministro de AZUCAR RUBIA DOMESTICA para garantizar la disponibilidad y atención con alimentos a los beneficiarios (pacientes afectados con Tuberculosis más cuatro contactos a través de los Centros de Salud que atiende el Programa de Complementación Alimentaria – Programa de Apoyo Nutricional PANTBC, en cumplimiento del Convenio de Gestión suscrito entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Tacna para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) y la Municipalidad Provincial de Tacna.

3. CARACTERISTICAS DEL BIEN O SERVICIO COMUN A CONTRATAR

Denominación del bien o servicio según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KG.	12,900.00

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS O SEGÚN EL OBJETO CONTRACTUAL

La ficha técnica se encuentra anexa al presente documento. La misma corresponde al bien común requerido y se obtiene del Listado de bienes comunes al cual se accede a través del SEACE de la Pladicop.

Esta ficha contiene las especificaciones técnicas genéricas que corresponden al bien común (producto), respecto a las cuales, se añaden las siguientes precisiones:

a. Precisión 1:

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN COMUN

Del bien:

Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (*Saccharum sp*), mediante procedimientos apropiados, esta constituida esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre.

NTP 207.007:2023 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 5^a Edición

Requisitos Físico Químicos

La azúcar rubia doméstica debe presentar las características:

Polarización a 20 °C: Mínimo 98,00 °Z

Humedad: Máximo 0,40 g/100g

Azúcares reductores: Máximo 0,70 g/100g

Requisitos Organolépticos

Color, sabor, olor: Color amarillo pardo, sabor y olor característico.

Aspecto: no debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.

Requisitos Microbiológicos

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

b. Precisión 2:

Envasado:

La presentación del producto se realizará en envases primarios bolsas de polietileno y/o polipropileno de alta densidad; y/o bolsa bilaminada de polietileno o polipropileno, y/o termosellable o termosellado transparente de primer uso de 5kg de peso neto cada uno, empacados en sacos de polietileno de 50 kilos cada uno (10 unidades de bolsas de 5kg).

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 tipo y material de envase deben 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.

c. Precisión 3:

Embalaje:

No aplica

d. Precisión 4:

Rotulo:

El rotulado de los envases de la azúcar rubia doméstica debe 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, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2023, así como en la NTP 207.058:2023 AZÚCAR. Rotulado. 3^a Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

A la vez, Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- logotipo de la Municipalidad Provincial de Tacna;
- nombre del producto;
- grado del arroz;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- Debe indicar las frases "DISTRIBUCION GRATUITA", "PROHIBIDA SU VENTA" y "PRODUCTO PERUANO"
- 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;
 - peso neto en kilogramos del producto envasado;
 - país de origen.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

e. Precisión 5:

Etiquetado:

Refiérase a la precisión 4 de la ficha técnica

f. Precisión 6:

Inserto

No aplica

5. CONDICIONES DE CONTRATACION

a. Modalidad de pago

El contrato se rige por la modalidad de Suma Alzada, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

b. Plazo

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE AZUCAR RUBIA DOMESTICA

Nº DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	U.M	CANTIDAD TOTAL
Primera Entrega	A los (05) días calendario, contados a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato	KG.	2,150.00 Kilos
Segunda Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la primera entrega	KG.	2,150.00 Kilos
Tercera Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la segunda entrega	KG.	2,150.00 Kilos
Cuarta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la tercera entrega	KG.	2,150.00 Kilos
Quinta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la cuarta entrega	KG.	2,150.00 Kilos

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE AZUCAR RUBIA DOMESTICA			
Nº DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	U.M	CANTIDAD TOTAL
Sexta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la quinta entrega	KG.	2,150.00 Kilos

Anotación adicional: El presente cronograma podrá variar, de acuerdo a la necesidad del área usuaria, la cual será comunicada debidamente al proveedor con cinco (05) días hábiles de anticipación

c. Lugar

Los bienes serán internados en el Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

d. Adelantos

No aplica

e. Penalidades

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

f. Subcontratación

Se encuentra prohibida la subcontratación de las prestaciones objeto del contrato.

g. Reajuste de los pagos

No aplica

h. Métodos de muestreo, ensayos o pruebas, certificados y otros

CERTIFICACION

1. Se exigirá "Certificado o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente, al momento del internamiento del producto. 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 organismo de acreditación 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, 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: Dado que se exigirá la comprobación de la calidad del bien, los costes que impliquen la obtención del documento previamente señalado serán asumidos por el proveedor. La antigüedad de esta documentación será de como máximo tres (03) meses contados a partir de la fecha de internamiento del bien.

i. Solución de Controversias Contractuales

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para el caso del arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona a una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrarlo:

Nº	INSTITUCIONES ARBITRALES	R.U.C.
01	Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio e Industria de Arequipa	20124994340
02	Cámara de Comercio de la Pequeña y Mediana Empresa del Perú	20602244009
03	Asociación para la Promoción Cultural de los Mecanismos Alternativos de Solución de Controversias	20611086378
04	Centro Peruano Especializado en Gestión y Administración de Controversias	20610700889

j. Plazo para respuesta entre las partes

Para los plazos de respuesta de las partes sobre aspectos vinculados con la ejecución contractual que no han sido específicamente previstos en el Reglamento, aplica el plazo máximo de respuesta del siguiente cuadro:

Plazo máximo de respuesta	Cinco (05) días calendario.
---------------------------	-----------------------------

Antes del vencimiento de este plazo máximo, las partes pueden acordar su prórroga para cada situación específica considerando la cláusula de notificaciones del contrato.

k. Forma de pago

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley.

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria, y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

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

La entidad contratante realiza el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta.

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

- Documento de recepción y verificación del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.
- Documento en el que conste la conformidad de la prestación efectuada suscrita por el servidor responsable del área usuaria – Programa de Complementación Alimentaria y jefe inmediato.
- Comprobante de pago.

Salvo los documentos que emite la entidad contratante, es decir, de recepción y verificación, así como de conformidad, el contratista debe presentarlos conjuntamente con el internamiento de los bienes, en el Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

I. Otras consideraciones

I.1 El contratista deberá presentar el certificado de calidad o certificado de inspección de lote, emitido por un Organismo autorizado y/o acreditado por INACAL.

I.2 El Programa de Complementación Alimentaria podrá realizar de forma inopinada un análisis de control de calidad a los bienes entregados por el contratista, quien deberá asumir los costos que conllevan la realización de dichos análisis.

I.3 El contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

6. REQUISITOS DE CALIFICACION

a. Requisitos de Calificación Obligatorios

CAPACIDAD LEGAL

Requisitos:

Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en 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.

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la 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.

Nota:

Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

Abog. RENE ORDONEL ROSADO NINA
(E) Programa de Complementación Alimentaria

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y PARTICIPACIÓN VECINAL

.....
ING. ADM. ZULMA NANCY CABRERA ROJAS
SUB GERENTE

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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. Pertenece al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados) ¹ .

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

La azúcar rubia doméstica debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	
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 g/100 g	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50 g/100 g	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70 g/100 g	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	
Factor de seguridad	<p>No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z.</p> <p>El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación:</p> $F = \frac{\% \text{ Humedad}}{100 - ^\circ\text{Pol}}$	NTP 207.007:2023 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 5 ^a Edición
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ² .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.

¹ Del Documento de Información Complementaria del rubro Alimentos y bebidas para consumo humano.

² 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

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 tipo y material de envase deben 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 deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 del Código de prácticas CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de la azúcar rubia doméstica debe 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, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2023, así como en la NTP 207.058:2023 AZÚCAR. Rotulado. 3^a Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- 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;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases 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.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CENTRO DE COSTO	PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA
ACTIVIDAD OPERATIVA	CO299-PROGRAMA DE ATENCIÓN A PANTBC
DENOMINACION DE LA ADQUISICION	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR
PEDIDO DE COMPRA N°	000372
META - AÑO	01-2026

1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

La atención de los bienes solicitados permitirá atender a los beneficiarios (pacientes afectados con Tuberculosis más cuatro contactos a través de los Centros de Salud que atiende el Programa de Complementación Alimentaria – Programa de Apoyo Nutricional PANTBC, en cumplimiento del Convenio de Gestión suscrito entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Tacna para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) y la Municipalidad Provincial de Tacna.

2. DESCRIPCION GENERAL DEL REQUERIMIENTO

Suministro de LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR para garantizar la disponibilidad y atención con alimentos a los beneficiarios (pacientes afectados con Tuberculosis más cuatro contactos a través de los Centros de Salud que atiende el Programa de Complementación Alimentaria – Programa de Apoyo Nutricional PANTBC, en cumplimiento del Convenio de Gestión suscrito entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Tacna para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) y la Municipalidad Provincial de Tacna.

3. CARACTERISTICAS DEL BIEN O SERVICIO COMUN A CONTRATAR

Denominación del bien o servicio según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KG.	12,900.00

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS O SEGÚN EL OBJETO CONTRACTUAL

La ficha técnica se encuentra anexa al presente documento. La misma corresponde al bien común requerido y se obtiene del Listado de bienes comunes al cual se accede a través del SEACE de la Pladicop.

Esta ficha contiene las especificaciones técnicas genéricas que corresponden al bien común (producto), respecto a las cuales, se añaden las siguientes precisiones:

a. Precisión 1:

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN COMUN

Del bien:

La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris* Medikus. Es una leguminosa de grano seco. Debe ser inocua y apta para consumo humano exenta de semillas tóxicas o nocivas, Según indica los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022.2014 (revisada al 2019).

Calidad: lenteja calidad 2 superior

Diámetro: mayor o igual que 7,5 mm (calibre 1)

Uniformidad: La lenteja deberá estar conformada por una misma variedad, es decir un mismo color, de forma oval alargada.

Vida útil 1 año mínimo

deberá cumplir con lo indicado en NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2^a Edición

Requisitos Físico Químicos

Humedad: máximo 15 %

Requisitos Organolépticos

- 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 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 Ficha Técnica.

Requisitos Microbiológicos

Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente. Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

b. Precisión 2:

Envasado:

La presentación del producto se realizará en envases primarios bolsas de polietileno y/o polipropileno transparente de 5kg de peso neto cada uno, empacados en sacos de polietileno de 50 kilos cada uno (10 unidades de bolsas de 5kg).

El alimento debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4TM Edición, 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 destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, Estos 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).

c. Precisión 3:

Embalaje:

No aplica

d. Precisión 4:

Rotulo:

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- logotipo de la Municipalidad Provincial de Tacna
- el nombre del alimento;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- Debe indicar las frases "DISTRIBUCIÓN GRATUITA", "PROHIBIDA SU VENTA" y "PRODUCTO PERUANO"
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

e. Precisión 5:

Etiquetado:

Refiérase a la precisión 4 de la ficha técnica

f. Precisión 6:

Inserto

No aplica

5. CONDICIONES DE CONTRATACION

a. Modalidad de pago

El contrato se rige por la modalidad de Suma Alzada, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

b. Plazo

Los bienes a contratar se entregarán en los plazos y condiciones señalados en el siguiente cronograma:

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR			
Nº DE ENTREGA	PLAZO DE ENTREGA	U.M	CANTIDAD TOTAL
Primera Entrega	A los (05) días calendario, contados a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato	KG.	2,150.00 Kilos
Segunda Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la primera entrega	KG.	2,150.00 Kilos
Tercera Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la segunda entrega	KG.	2,150.00 Kilos
Cuarta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la tercera entrega	KG.	2,150.00 Kilos
Quinta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la cuarta entrega	KG.	2,150.00 Kilos
Sexta Entrega	A los (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la quinta entrega	KG.	2,150.00 Kilos

Anotación adicional: El presente cronograma podrá variar, de acuerdo a la necesidad del área usuaria, la cual será comunicada debidamente al proveedor con cinco (05) días hábiles de anticipación

c. Lugar

Los bienes serán internados en el Almacén de alimentos de la Gerencia de Desarrollo Social, ubicado en la av. Panamericana Sur S/N frente al Ovalo Cristo Rey, previa coordinación con el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

d. Adelantos

No aplica

e. Penalidades

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

f. Subcontratación

Se encuentra prohibida la subcontratación de las prestaciones objeto del contrato.

g. Reajuste de los pagos

No aplica

h. Métodos de muestreo, ensayos o pruebas, certificados y otros

CERTIFICACION

1. Se exigirá "Certificado o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente, al momento del internamiento del producto. 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 organismo de acreditación 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, 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: Dado que se exigirá la comprobación de la calidad del bien, los costes que impliquen la obtención del documento previamente señalado serán asumidos por el proveedor. La antigüedad de esta documentación será de como máximo tres (03) meses contados a partir de la fecha de internamiento del bien.

i. Solución de Controversias Contractuales

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para el caso del arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona a una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrarlo:

Nº	INSTITUCIONES ARBITRALES	R.U.C.
01	Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio e Industria de Arequipa	20124994340
02	Cámara de Comercio de la Pequeña y Mediana Empresa del Perú	20602244009
03	Asociación para la Promoción Cultural de los Mecanismos Alternativos de Solución de Controversias	20611086378
04	Centro Peruano Especializado en Gestión y Administración de Controversias	20610700889

j. Plazo para respuesta entre las partes

Para los plazos de respuesta de las partes sobre aspectos vinculados con la ejecución contractual que no han sido específicamente previstos en el Reglamento, aplica el plazo máximo de respuesta del siguiente cuadro:

Plazo máximo de respuesta	Cinco (05) días calendario.
---------------------------	-----------------------------

Antes del vencimiento de este plazo máximo, las partes pueden acordar su prórroga para cada situación específica considerando la cláusula de notificaciones del contrato.

k. Forma de pago

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley.

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria, y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

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

La entidad contratante realiza el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta.

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

- Documento de recepción y verificación del Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.
- Documento en el que conste la conformidad de la prestación efectuada suscrita por el servidor responsable del área usuaria – Programa de Complementación Alimentaria y jefe inmediato.
- Comprobante de pago.

Salvo los documentos que emite la entidad contratante, es decir, de recepción y verificación, así como de conformidad, el contratista debe presentarlos conjuntamente con el internamiento de los bienes, en el Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna.

I. Otras consideraciones

I.1 El contratista deberá presentar el certificado de calidad o certificado de inspección de lote, emitido por un Organismo autorizado y/o acreditado por INACAL.

I.2 El Programa de Complementación Alimentaria podrá realizar de forma inopinada un análisis de control de calidad a los bienes entregados por el contratista, quien deberá asumir los costos que conllevan la realización de dichos análisis.

I.3 El contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

6. REQUISITOS DE CALIFICACION

a. Requisitos de Calificación Obligatorios

CAPACIDAD LEGAL

Requisitos:

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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA – 2026

SUBGERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y PARTICIPACIÓN VECINAL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

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

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

Abog. RENE ORDONEL ROSADO NINA
(E) Programa de Complementación Alimentaria

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y PARTICIPACIÓN VECINAL

.....
ING. ADM. ZULMA NANCY CABRERA ROJAS
SUB GERENTE

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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 *Lens culinaris* Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, exento de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA	
CALIDAD				
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - 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 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. 			
Contenido de humedad	Máximo 15 %			
Calibre (tamaño)	Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición	
	1	Mayor o igual que 7,5		
	2	Menor que 7,5		
Grado de calidad (Tolerancias)				
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 deberá precisar en las bases 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

El alimento debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4^a Edición, 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 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 se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- el nombre del alimento;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos

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

- Agropecuarios;
- identificación del lote;
 - fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
 - instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

