

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

ADQUISICIÓN DE **ARROZ PILADO SUPERIOR** PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA – 2025.

2. FINALIDAD PÚBLICA

La finalidad de la presente contratación es buscar adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de la población en extrema pobreza, permitiendo mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del Programa de complementación Alimentaria, a través de las organizaciones de base, en el ámbito de la Provincia de Jauja.

3. ANTECEDENTES

Los beneficiarios del Programa de Complementación alimentaria es aquella población que está en condición de pobreza o pobreza extrema; personas vulnerables como niños(as) y adultos mayores; personas con tuberculosis y/o discapacidad en situación de riesgo moral y/o abandono; y víctimas de violencia familiar y política. El cual pueden acceder a este programa a través de ollas comunes.

4. MARCO LEGAL

- Ley N° 29792, Ley que crea el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la información Pública.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de las Municipalidades.
- Ley N° 25307, que crea el programa de apoyo a la labor alimentaria de las Organizaciones Sociales de Base.
- Ley N° 29792, creación de la Organización y funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- Decreto Legislativo N° 1062, Derecho Legislativo que aprueba la Ley de inocuidad de Alimentos.
- Decreto Supremo N° 008-2007-EF, aprueba los Lineamientos para la distribución y Ejecución de los Fondos Públicos de los Gobiernos Locales provenientes de la Fuente de Financiamiento de Recursos Ordinarios.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N°004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- Decreto Supremo N°004-2011-AG "Aprueban reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", facultades del SENASA.
- Resolución Ministerial N° 041-2022-MIDIS, "El MDIS establece los lineamientos y estrategias para la adecuada gestión del Programa de Complementación Alimentaria.
- Ley 31638- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley 31639- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año 2025.
- Texto Único Ordenado de la Ley N°30225 – Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.



5. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

5.1 Objetivo General:

Adquirir productos para brindar alimentación a las personas que se encuentren en riesgo de desnutrición abandono y víctimas de violencia familiar y política, cumpliendo los requerimientos mínimos nutricionales, para la alimentación de los beneficiarios del programa de complementación alimentaria a Municipalidad Provincial de Jauja.

5.2 Objetivos Específicos:

- Otorgar un complemento alimentario a los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria.
- Contribuir en la disminución de anemia y desnutrición de los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria.
- Brindar una canasta alimentaria que cumpla con el requerimiento de los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria.
- Mejorar el estado nutricional de los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria a través de la entrega del bien a adquirir.

6. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

El alcance y descripción de la convocatoria es la ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA – 2025, según ITEM 1: **ADQUISICIÓN DE ARROZ PILADO SUPERIOR X 50KG**

6.1 CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES

| ITEM | DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|------|-----------------------|----------|------------------|
| I | ARROZ PILADO SUPERIOR | 5,100.00 | KG |

NOTA: EL PROVEEDOR DEBERÁ PRESENTAR UNA MUESTRA PARA LA EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DEL PRODUCTO ANTES QUE INGRESE AL ALMACÉN.

6.1.1. ARROZ PILADO SUPERIOR

- **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**
Ver en la Ficha Técnica

- **PRECISIONES A LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ARROZ ELABORADO GRADO SUPERIOR MEDIANO DE 6 MM A 7 MM**

❖ **ENVASE Y EMBALAJE:**

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

a. Envase

- Peso neto del bien por envase: 50Kg.
- Material: Saco de polipropileno tejido transparente de primer uso.
- Tipo de cerrado: Cosido con cinta encadenada de 10 mm anterior y superior.
- Impresión: Tinta indeleble de uso alimentario, no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.
- Color: transparente
- Tejido: rema en cinta
- Cosido: encadenado

❖ **ROTULADO Y SELLADO**

El rotulado de envases de arroz pilado superior, además de cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.2009 revisado el 2014, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011.2014:

- ✓ Logotipo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA
- ✓ Distribución gratuita
- ✓ Prohibido su venta
- ✓ Nombre del producto
- ✓ Nombre y dirección del fabricante
- ✓ Registro sanitario
- ✓ Fecha de producción
- ✓ Fecha de vencimiento
- ✓ Lote
- ✓ Peso neto

Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario y no debe desprender ni borrarse con el manipuleo y rozamiento, adicionalmente deberá llevar impreso el siguiente texto: **PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA).**

❖ **VIDA ÚTIL**

El tiempo de vida útil es de dos (02) años, como mínimo (vigencia desde la fecha de entrega del bien ofertado), debiendo coincidir con el Registro Sanitario.

❖ **TRANSPORTE**

La unidad de transporte (vehículos de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento
Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el título y control V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificaciones.

❖ **ALMACENAMIENTO**

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



9
RePag
6
→
3
AvPag
Supr

8. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA

8.1. LUGAR DE ENTREGA:

La entrega de los bienes se realizará en las instalaciones del almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Jauja, sito en Av. Mariscal Castilla S/N Camino a la Laguna de Paca, el horario de 8:30am a 04:00pm.

8.2. PLAZO DE ENTREGA

El plazo de entrega de los bienes será de acuerdo al siguiente cronograma:

CRONOGRAMA DE ENTREGA

| ITEM | DESCRIPCIÓN DEL BIEN | ENTREGAS | | | TOTAL |
|------|-----------------------|--|------------------------------------|--|-------------|
| | | 1ra entrega A los 03 días calendarios, contabilizados a partir del día siguiente de suscrito el contrato. | 2da entrega 15 de junio de 2025 | 3ra entrega 15 de setiembre de 2025 | |
| 1 | ARROZ PILADO SUPERIOR | 2040.00 KG. | 1530.00 KG. | 1530.00 KG. | 5100.00 KG. |

NOTA: Las cantidades y el plazo de entrega pueden ser modificadas de acuerdo a la necesidad del área usuaria, por razones justificadas. De existir variación, el área usuaria notificará al proveedor mediante carta simple o correo electrónico, con una anticipación de tres (3) días calendarios.

9. MEDIDAS DE CONTROL

9.1. Área que supervisa: El responsable del Programa de Complementación Alimentaria.

9.2. Área que coordinará con el proveedor: El proveedor tendrá que coordinar con el responsable del Programa de Complementación Alimentaria, la Sub Gerencia de Abastecimientos, el encargado del Almacén y la Sub Gerencia de Desarrollo Social.

9.3. Área que brindará la conformidad: Los responsables de emitir la conformidad de recepción del bien serán el responsable de la Oficina del Programa de Complementación Alimentaria.

10. FORMA DE PAGO

Los pagos se realizarán en FORMA PERIÓDICA, de acuerdo al siguiente detalle:

| Nº PAGO | FORMA DE PAGO | MONTO PAGAR | A |
|---------|--|----------------------------|--------------|
| 1 | El pago se realizará a la primera entrega total del bien conforme al cronograma y previa presentación de la conformidad correspondiente. | 40% del monto del contrato | del contrato |
| 2 | El pago se realizará a la segunda entrega total del bien conforme al cronograma y previa presentación de la conformidad correspondiente. | 30% del monto del contrato | del contrato |
| 3 | El pago se realizará a la tercera entrega total del bien conforme al cronograma y previa presentación de la conformidad correspondiente. | 30% del monto del contrato | del contrato |

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

- Acta de recepción de los alimentos.
- Comprobante de pago.
- Guía de remisión del bien.
- Certificados de calidad de corresponder.

11. SUB CONTRATACIÓN

El contratista no podrá transferir parcial ni totalmente la responsabilidad del cumplimiento del contrato, teniendo responsabilidad plena sobre la ejecución y cumplimiento de este.

12. CONFIDENCIALIDAD

El postor deberá mantener confidencialidad y en ningún momento divulgará a terceros, sin el consentimiento de la Entidad, documentos, datos u otra información que hubiera sido directa o indirectamente proporcionada por la Entidad en conexión con el Contrato, antes, durante o después de la ejecución del mismo.

13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS



ANEXO N°01

"MODELO REFERENCIAL" de rotulado de los envases

UNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
JAUJA
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA
GOBIERNO DEL PERÚ
PESO NETO:
FECHA DE PRODUCCIÓN:
FECHA DE ENVASADO:
LOTE:
RUC:
PROVEEDOR:
PROHIBIDA SU VENTA
NOMBRE DEL PRODUCTO



6.2. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- El contratista es el responsable directo de la entrega total de los bienes debiendo cumplir con las características detalladas en las presentes especificaciones técnicas.
- En caso de que se encuentre posteriores a la entrega latas o sacos siniestrados o por defectos de fabricación de los productos señalados en los párrafos precedentes, el proveedor deberá realizar el cambio respectivo en un plazo de tres días (03) calendarios contados después del día siguiente de notificada tal observación, a fin de no afectar el stock del producto por ende la distribución de la misma a los usuarios del Programa de Complementación Alimentaria, esta obligación será durante el tiempo que dure la garantía comercial.
- Los bienes deben ser almacenados bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco, asimismo, el recinto debe de estar libre de plagas y olores fuertes y desagradables, alejada de la luz directa.
- Los bienes se transportarán en vehículos de uso exclusivo y debidamente acondicionado para el fin.
- Los productos finales se dispondrán en el interior del vehículo evitando contacto directo con el piso, paredes, techos, teniendo cuidado su rótula y vaciado de su contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso, eliminando olores y elementos indeseables.
- El contratista es el responsable por la calidad ofrecida de los productos ofertados.

6.3 GARANTÍA COMERCIAL DEL BIEN

El postor deberá presentar una garantía comercial por cada uno de los bienes, por el periodo no menor a un año (1) año, contados a partir de la conformidad de bienes.

6.4 ALCANCE DE LA GARANTIA

Pudiendo ser contra defectos de fabricación, entre otros, por un mal funcionamiento o pérdida total de los bienes contratados, derivados de desperfectos o fallas ajenas al uso normal habitual de los bienes, no detectables al momento que se otorgó la conformidad.

6.5 REPOSICIÓN DEL BIEN:

Las fallas en el sellado en el uso de material no idóneo en el empaque, así como en la total del lote y la falta de peso de los productos motivaran la devolución parcial reposición de los productos sin costo adicional para la Entidad dentro del plazo de tres (3) días calendarios siguientes de levantada la observación.

7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Ser persona natural y/o jurídica.
- Contar con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores (RNP) en el capítulo de bienes.
- No estar inhabilitado o suspendido para contratar con el estado
- Contar con el código CCI

8. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA

8.1. LUGAR DE ENTREGA:

La entrega de los bienes se realizará en las instalaciones del almacén del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Jauja, sito en Av. Mariscal Castilla S/N Camino a la Laguna de Paca, el horario de 8:30am a 04:00pm.

8.2. PLAZO DE ENTREGA

El plazo de entrega de los bienes será de acuerdo al siguiente cronograma:

CRONOGRAMA DE ENTREGA

| ITEM | DESCRIPCIÓN DEL BIEN | ENTREGAS | | | TOTAL |
|------|-----------------------|---|---------------------|-------------------------|-------------|
| | | 1ra entrega | 2da entrega | 3ra entrega | |
| | | A los 03 días calendarios, contabilizados a partir del día siguiente de suscrito el contrato. | 15 de junio de 2025 | 15 de setiembre de 2025 | |
| 1 | ARROZ PILADO SUPERIOR | 2040.00 KG. | 1530.00 KG. | 1530.00 KG. | 5100.00 KG. |

NOTA: Las cantidades y el plazo de entrega pueden ser modificadas de acuerdo a la necesidad del área usuaria, por razones justificadas. De existir variación, el área usuaria notificará al proveedor mediante carta simple o correo electrónico, con una anticipación de tres (3) días calendarios.

9. MEDIDAS DE CONTROL

9.1. Área que supervisa: El responsable del Programa de Complementación Alimentaria.

9.2. Área que coordinará con el proveedor: El proveedor tendrá que coordinar con el responsable del Programa de Complementación Alimentaria, la Sub Gerencia de Abastecimientos, el encargado del Almacén y la Sub Gerencia de Desarrollo Social.

9.3. Área que brindará la conformidad: Los responsables de emitir la conformidad de recepción del bien serán el responsable de la Oficina del Programa de Complementación Alimentaria.

10. FORMA DE PAGO

Los pagos se realizarán en FORMA PERIÓDICA, de acuerdo al siguiente detalle:

| N° PAGO | FORMA DE PAGO | MONTO PAGAR | A |
|---------|--|----------------------------|--------------|
| 1 | El pago se realizará a la primera entrega total del bien conforme al cronograma y previa presentación de la conformidad correspondiente. | 40% del monto del contrato | del contrato |
| 2 | El pago se realizará a la segunda entrega total del bien conforme al cronograma y previa presentación de la conformidad correspondiente. | 30% del monto del contrato | del contrato |
| 3 | El pago se realizará a la tercera entrega total del bien conforme al cronograma y previa presentación de la conformidad correspondiente. | 30% del monto del contrato | del contrato |

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

- Acta de recepción de los alimentos.
- Comprobante de pago.
- Guía de remisión del bien.
- Certificados de calidad de corresponder.

11. SUB CONTRATACIÓN

El contratista no podrá transferir parcial ni totalmente la responsabilidad del cumplimiento del contrato, teniendo responsabilidad plena sobre la ejecución y cumplimiento de este.

12. CONFIDENCIALIDAD

El postor deberá mantener confidencialidad y en ningún momento divulgará a terceros, sin el consentimiento de la Entidad, documentos, datos u otra información que hubiera sido directa o indirectamente proporcionada por la Entidad en conexión con el Contrato, antes, durante o después de la ejecución del mismo.

13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS



El contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del bien ofertado por un plazo de dos (2) años, contando a partir de la conformidad otorgada, de conformidad al Art 40° del TUO de la Ley de Contrataciones del Estado.

La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente, en concordancia con el artículo 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones.

14. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de **A SUMA ALZADA**.

15. PENALIDADES

Si el contratista incurre en retraso injustificado en la ejecución de las presentaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de retraso del monto del contrato original, esto de conformidad al ARTÍCULO 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

16. AFECTACIÓN PRESUPUESTAL

La presente adquisición del bien será afectada presupuestalmente en la meta siguiente:

Fuente de Financiamiento : Recursos Ordinarios
Meta : 083
Específica : 2.2.2.3.1.1

REQUISITOS DE HABILITACIÓN SEGÚN LOS DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

• ARROZ PILADO SUPERIOR

Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA, y sus modificatorias. 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 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.

| | |
|--|--|
| I. Lugar de entrega | Los bienes serán entregados en el almacén de la MPJ, sito en AV Mariscal Castilla S/N - Centro Cívico, en el horario de 8:30 am a 4:00 pm |
| II. Plazo de entrega | Según cronograma. |
| III. Conformidad del bien | La conformidad estará a cargo de la oficina del Almacén y el área usuaria de la MPJ, la misma que será otorgada en un plazo no mayor de 04 días hábiles de recepcionado el bien a satisfacción del área usuaria. |
| IV. Forma y condición de pago | El pago será único después de la conformidad del área usuaria y almacén general. |
| PENALIDADES | |
| Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso hasta por un monto máximo equivalente al 10% del monto de la orden y/o contrato. | |
| En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: | |
| $\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo en días}}$ | |
| Donde F: tiene los siguientes valores: | |
| F= 0.40 para plazos menores o iguales a 60 días | |
| F= 0.25 para para plazos mayores a 60 días | |
| Monto = monto de la orden de compra o servicio | |
| Plazo en días = plazo de cumplimiento de la ejecución contractual | |
| La penalidad máxima aplicable será hasta el 10% del monto contratado | |
| La Entidad tiene derecho para exigir, además de la penalidad, el cumplimiento de la obligación. | |



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAÉN

Lic. Adm. Dante E. Escobar Dionisio
SUB GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL

Sello, posfirma y firma
del responsable del requerimiento

FICHA TÉCNICA APROBADA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien
Denominación técnica
Unidad de medida
Descripción general

- : ARROZ PILADO SUPERIOR
- : ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR
- : KILOGRAMO
- : 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.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Del bien

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

El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | |
|---|---|------------|---------------------------|-------|-----------------|---------|---------------------------------------|-------|-----------------|---|
| REQUISITOS GENERALES Y ESPECÍFICOS | <p>El arroz pilado debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar exento de sabores y olores extraños. - Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana. - No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios. - Estar exento de hielén y polvillo. | | | | | | | | | |
| 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="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <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 | <p>NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos 3ª Edición</p> |
| 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% | | | | | | | | | |
| - Mezcla varietal contrastante | Máximo 5,0% | | | | | | | | | |
| - Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se | Máximo 0,25% | | | | | | | | | |



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--|--|---|
| permite la presencia de materias extrañas inorgánicas) | | |
| - Granos quebrados | Máximo 15% | |
| - Granos inmaduros | Máximo 0,05% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arroz pilado superior largo, arroz pilado superior mediano o arroz pilado superior corto.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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



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

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

2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:

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

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

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

- grado del arroz;
- país de origen.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

