

**PEDIDO DE COMPRA N°**

000755

UNIDAD EJECUTORA : 001 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA  
 NRO. IDENTIFICACIÓN : 301052



Tipo Uso : Apoyo Social

Dirección Solicitante : PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA  
 Entregar a Sr(a) : ARIAS PACAHUALA GIULIANA GUISELLA  
 Fecha : 01/10/2025  
 Actividad Operativa : C0102 DISTRIBUCION DE RACIONES DE ALIMENTOS A LOS BENEFICIARIOS DE PCA Y PANTBO  
 Motivo : adquisición de alimentos para usuarios de comedores populares

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Al/Obr
1-00	0081	23	051	0115	9002	3999999	5001062

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
090600030084	TRIGO PELADO	2.2.2.3.1.1	145.00	KLG
090600030278	MORON DE CEBADA	2.2.2.3.1.1	175.00	KLG
090600030440	ARROZ SUPERIOR	2.2.2.3.1.1	1,005.00	KLG
091400060150	CABALLA EN FILETE CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL X 170 g	2.2.2.3.1.1	2,560.00	UNIDAD
099600070139	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	2.2.2.3.1.1	110.00	KLG
099600070145	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	2.2.2.3.1.1	150.00	KLG



*Giuliana G. Arias Pacahuala*  
 PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

Firma del Solicitante

*[Signature]*  
 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA  
 UG ADMINISTRACIÓN Y DESARROLLO SOCIAL  
 Firma Autorizada



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAUJA  
 Sub Gerencia de Abastecimiento  
 VISTO EL EXP. \_\_\_\_\_ PROVEENCIÓN N° 4864  
**01 OCT 2025**  
 Derivase a: *Mejora*  
 Para: *Su cotización*  
*trámite correspondiente*  
 Firma: *[Signature]*

## REQUERIMIENTO

### I. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN.

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.

### II. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

Adquisición de Alimentos para los Comedores Populares del Programa de Complementación Alimentaria.

### III. DENOMINACION DEL BIEN A CONTRATAR.

DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	CANTIDAD TOTAL
ARROZ PILADO SUPERIOR	KG.	SACO X 50 KILOS	1,005.00 KG.
LENTEJA CALIDAD1 - EXTRA	KG.	SACOS POR 50 KILOS	150 KG.
FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	LATA	LATA X 1700GRS. CAJA X 48 UNIDADES	2,560.00 LATAS
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1- EXTRA	KG.	SACO X 50 KILOS	110.00 KG.
MORÓN DE CEBADA	KG.	SACO X 50 KILOS	175.00 KG.
TRIGO ENTERO PELADO	KG.	SACO X 50 KILOS	145.00 KG.



### IV. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS O TÉRMINOS DE REFERENCIA SEGÚN EL OBJETO CONTRACTUAL

**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	
<b>CALIDAD</b>			
Requisitos específicos y generales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar exento de sabores y olores extraños.</li> <li>- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.</li> <li>- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.</li> <li>- Estar exento de ñelén y polvillo.</li> </ul>	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.		
	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 %		
<b>Grado (tolerancias)</b>			
Granos rojos	Máximo 0,5 %		
Granos tizosos totales	Máximo 4 %		
Granos tizosos parciales	Máximo 10 %		
Granos dañados	Máximo 0,5 %		



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0 %	NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición
Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0,25 %	
Granos quebrados	Máximo 15 %	
Granos inmaduros	Máximo 0,05 %	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	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 399.183-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª 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.

<sup>1</sup> 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. 8ª Edición, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª 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.



## PRECISIONES:

### a) ARROZ PILADO SUPERIOR:

**TIPO DE ENVASE:** El tipo de envase será de acuerdo a lo establecido en el registro sanitario, Sacos de Polietileno trilaminado con fuelles. Además, debe cumplir con las especificaciones técnicas detalladas en la ficha técnica.

- ✓ **PESO NETO:** Saco x 50 kilos.
- ✓ **VIDA UTIL:** 24 Meses contados a partir de la fecha de entrega del producto.
- ✓ **CALIDAD DEL PRODUCTO:** Arroz Pilado Superior Clase: Largo.
- ✓ **COLOR:** Cristal Opaco.
- ✓ **TIPO DE CERRADO:** Cosido con cinta encadenadas.
- ✓ **EMBALAJE:** Los envases debe ser en sacos de 50 kilos en sacos de Polietileno trilaminado con fuelles
- ✓ **ROTULADO:** Según ficha técnica aprobado por el OSCE, y modelo proporcionado por la entidad.
  - Adicionalmente debe llevar la impresión de:
    - o Nombre de la municipalidad provincial de Jauja
    - o Prohibida su venta y Distribución gratuita
    - o PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA -PCA.

Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario, que no se desprenda ni se borre con el manipuleo y rozamiento. El rotulo debe estar impreso en los envases.

### REQUISITOS DE HABILITACION.

- ❖ 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.



**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

Denominación del bien : LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA  
 Denominación técnica : LENTEJA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *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	
<b>CALIDAD</b>			
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li> <li>- 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.</li> </ul>	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
	2		Menor que 7,5
<b>Grado de calidad (Tolerancias)</b>			
Grano infectado	0,00 %		
Grano picado	0,00 %		
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %		
Grano descascarado	Máximo 1,00 %		
Grano arrugado	Máximo 4,50 %		
Grano quemado	Máximo 0,20 %		
Materias extrañas	Máximo 0,10 %		
Variedad contrastante	Máximo 1,00 %		



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	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 1 - extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Lenteja calidad 1 - extra de calibre (tamaño) 2.

## 2.2 Envase

El alimento debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.183-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª 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 destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

**Precisión 2:** La entidad 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

<sup>1</sup> Según 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.



**b) LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA.**

**TIPO DE ENVASE:** El tipo de envase será en, Sacos de Polietileno trilaminado con fuelles. Además, debe cumplir con las especificaciones técnicas detalladas en la ficha técnica.

**PESO NETO:** Saco x 50 kilos.

**VIDA UTIL:** 20 Meses contados a partir de la fecha de entrega del producto.

**CALIDAD DEL PRODUCTO:** Lenteja Calidad 1 – extra de Calibre (tamaño)2.

**COLOR:** Cristal Opaco.

**TIPO DE CERRADO:** Cosido con cinta encadenadas.

**EMBALAJE:** Los envases debe ser en sacos de 50 kilos en sacos de Polietileno trilaminado con fuelles.

**ROTULADO:** Según ficha técnica aprobado por el OSCE, y modelo proporcionado por la entidad.

Adicionalmente debe llevar la impresión de:

- o Nombre de la municipalidad provincial de Jauja
- o Prohibida su venta y Distribución gratuita
- o PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA -PCA.

Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario, que no se desprenda ni se borre con el manipuleo y rozamiento. El rotulo debe estar impreso en los envases

**REQUISITOS DE HABILITACION:**

- ❖ 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° 0042011-AG, y sus modificatorias.

**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.



**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

- Denominación del bien : FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g  
 Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g  
 Unidad de medida : LATA  
 Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie *Scomber japonicus peruanus*, u otras familias de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados, en aceite vegetal como medio de cobertura y que ha sido sometido a esterilización comercial.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1 Del bien**

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

El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda, según lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El producto comestible no debe tener residuos de peróxido de hidrógeno, sustancias decolorantes, antibióticos y conservadores, según el numeral 7.3.5 de la NTP 204.018:2015.

El filete de caballa en aceite vegetal calidad extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto y color	El contenido de una lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la preparación (en aceite vegetal) y a la presentación del contenido (en filete).	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Medio de cobertura	El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	
Materias extrañas	El producto final debe estar exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto debe tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables.	
Textura	El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sobrecocimiento.	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Peso neto y peso escurrido medio	El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.	
Calidad	Una conserva de caballa se debe considerar dentro de la calidad "extra", si cumple con los requisitos de esta Ficha Técnica, si es apta para consumo humano, y si se encuentra dentro de las siguientes tolerancias (considerar la tabla de puntuación de defectos para la presentación Filete, según lo establecido en la NTP 204.017:1984 (revisada el 2023) CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición): - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

## 2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados para la fabricación de conservas deben ser resistentes, no transmitir sustancias tóxicas o nocivas que alteren las características sensoriales y permitan un cierre hermético que proteja al producto hidrobiológico de la contaminación, así como no deben presentar signos de golpes y oxidación, según lo indicado en los numerales 52.1, 54.2 y 58.2 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según indicaciones del Sanipes.

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

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

El embalaje debe proteger los envases de la intemperie y de los golpes durante su manipuleo, según lo establecido en el numeral 11.4 de la NTP 204.018.2015.

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases tanto el peso escurrido del producto por envase, como el peso por embalaje requeridos. Asimismo, de ser necesario, podrá indicar el material del envase y/o embalaje, el tipo de cerrado (tapa simple o abrefácil) y la forma del envase (como tall, oval, etc.) sin indicar sus dimensiones, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.3 Rotulado

Los envases de filete de caballa en aceite vegetal calidad extra deben estar etiquetados<sup>2</sup> y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

- nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES, que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad;
- nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado;

<sup>1</sup> Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30053, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402.

<sup>2</sup> Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, según lo establecido en la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.



- país de fabricación o producción;
- si el producto es perecible:
  - a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
  - b. Condiciones de conservación o almacenamiento.
- fecha de producción;
- contenido neto del producto hidrobiológico;
- peso drenado o escurrido;
- en caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado; acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor;
- listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente;
- identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto;
- nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);
- instrucciones para su uso;
- número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.

Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

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

**Precisión 3:** La entidad podrá 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.

**2.4 Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**c) FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA.**

- o **TIPO DE ENVASE:** envase de hojalata o chapa cromada (TFS), 1/2 LIBRA. Tuna
- o **Peso Neto:** de 170 gr.
- o **Peso escurrido:** 120 gr.
- o **Tipo de Cerrado:** Abre Fácil.

❖ **CARACTERISTICAS DE LAS LATAS:** Hojalata con costura lateral electro soldada, barnizada con barnices oleo-resinosas a los que se adiciona pasta de óxido de zinc. Con especificaciones técnicas del fabricante. Sellado hermético: a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en a la operación de sellado incrementara el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es obligatoria. Las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros y oxidación.

❖ **VIDA UTIL:** 29 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto.

**CALIDAD DEL PRODUCTO: FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA.**

❖ **EMBALAJE:** Cajas de cartón corrugado de primer uso conteniendo 48 latas x 170 grs. Cada uno.

Las cajas cartón corrugado, deben garantizar un buen almacenamiento y transporte para asegurar la limpieza de las latas y evitar su deformación física de las mismas.

❖ **ROTULADO:** Según ficha técnica aprobado por el OSCE, y modelo proporcionado por la entidad.

Adicionalmente debe llevar la impresión de:

- o Nombre de la municipalidad provincial de Jauja
- o Prohibida su venta y Distribución gratuita
- o PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA -PCA.

Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario, que no se desprenda ni se borre con el manipuleo y rozamiento. El rotulo debe estar impreso en los envases.

❖ **REQUISITOS DE HABILITACION**

**Para producto nacional:**

- o Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- o Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- o En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

Denominación del bien : ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA  
 Denominación técnica : ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : La arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja es el grano procedente de la especie *Pisum sativum* L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li> <li>- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.</li> <li>- Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).</li> </ul>	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS, Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15 %	
<u>Grado de calidad</u>		
Grano infectado	0,00 %	
Grano picado	Máximo 0,30 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano con cáscara (testa)	Máximo 1,00 %	
Grano quemado	Máximo 0,20 %	
Materias extrañas	Máximo 0,10 %	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

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



## 2.2 Envase

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

**Precisión 2:** La entidad 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 1-1989 (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 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019). 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.



**d) ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1- EXTRA**

- ❖ **TIPO DE ENVASE:** El tipo de envase será en, Sacos de Polietileno trílaminado con fuelles. Además, debe cumplir con las especificaciones técnicas detalladas en la ficha técnica.
- ❖ **PESO NETO:** Saco x 50 kilos.
- ❖ **VIDA UTIL:** 24 Meses contados a partir de la fecha de entrega del producto.
- ❖ **CALIDAD DEL PRODUCTO:** Lenteja Calidad 1 – extra de Calibre (tamaño)2.
- ❖ **COLOR:** Cristal Opaco.
- ❖ **TIPO DE CERRADO:** Cosido con cinta encadenadas.
- ❖ **EMBALAJE:** Los envases debe ser en sacos de 50 kilos en sacos de Polietileno trílaminado con fuelles.
- ❖ **ROTULADO:** Según ficha técnica aprobado por el OSCE, y modelo proporcionado por la entidad.
  - Adicionalmente debe llevar la impresión de:
    - ↓ Nombre de la municipalidad provincial de Jauja
    - ↓ Prohibida su venta y Distribución gratuita
    - ↓ PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA -PCA.
  - Para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario, que no se desprenda ni se borre con el manipuleo y rozamiento. El rotulo debe estar impreso en los envases.



**REQUISITOS DE HABILITACION.**

- o 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° 0042011-AG, y sus modificatorias.

**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.

**e. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: TRIGO PELADO ENTERO:**

**1. Características generales del bien**

Denominación del bien	: <b>TRIGO PELADO ENTERO</b>
Denominación técnica	: TRIGO PELADO ENTERO
Grupo/familia/clase	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Productos de legumbres y cereales/Cereales/Granos de cereal
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: Granos de cereales (trigo entero) que han sido remojados en solución alcalina caliente, lavados y friccionados repetidamente con agua, luego delo cual se someten a un proceso de secado. No debe de producirse trigo de granos descompuestos, como consecuencia de ataque de hongos, roedores, insectos o granos fermentados.

**Características Organolépticas**

Características	Especificación	Referencia
	<b>Trigo mote</b>	NTP
Color	Perla amarillento o verdoso de diferentes tonalidades	205.035:2022 Trigo pelado.
Olor	Característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento	MAIZ MOTE.
Aspecto	Granos sueltos, sin grumos, exentos de todas sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza	



**2. Características microbiológicas**

Agentes Microbianos	Categoría	Clase	n	c	Limite por g.	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>

**Características Físico Químicas**

CARACTERISTICAS	ESPECIFICACION	Referencia
Humedad (%)	Máximo 12,5	NTP 205.035:2022
Proteínas (%)	Mínimo 10,0	Trigo Pelado
Grasa Total (%)	Mínimo 1,0	. Requisitos
Cenizas (%)	Máximo 2,2	
Alcalinidad (%)	Máximo 10,0	
Aflatoxina	No detectable en 5 ppb	

❖ **Requisitos microbiológicos (expresados en UFC/g)**

El pallar bebe deberá cumplir con los requisitos microbiológicos siguientes:

Agente microbiológico	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>

n: Es el número de unidades de muestra que deben ser examinados de un lote de alimentos, para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular.

c: Es el número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.

m: Es un criterio microbiológico, el cual, en un plan de muestreo de dos clases separa buena calidad de calidad defectuosa; o en otro plan de muestreo de tres clases, separa buena calidad de calidad marginalmente aceptable. En general "m" presenta un nivel aceptable y valores sobre el mismo que son marginalmente aceptables o inaceptables.

M: Es un criterio microbiológico, que, en un plan de muestreo de tres clases, separa calidad marginalmente aceptable de calidad defectuosa. Valores mayores a "M" son inaceptables

### 3. OTRAS ESPECIFICACIONES

#### ❖ Envase y presentación

El trigo pelado entero deberá ser envasado en sacos de Polietileno / Polipropileno Bioentado (bopp) de primer uso, según corresponda por el peso de la presentación y conforme a lo señalado en el registro sanitario, de tal forma que permita mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

Para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los envases deberá ser del mismo tamaño.

El trigo pelado entero. Peso Neto: 50 kilogramos, según el requerimiento de la entidad convocante, indicándose esta presentación en las bases.

El medio de transporte empleado no deberá transmitir el trigo pelado entero, características indeseables que impidan su consumo.

#### ❖ Rotulado

El rotulado de los sacos de TRIGO PELADO (ENTERO), debe cumplir lo establecido en DECRETO SUPREMO N°006-2022-MIDAGRI, que modifica el Artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG y esta deberá indicar como mínimo lo siguiente:

- Nombre del alimento
- Nombre de la entidad solicitante: Municipalidad Provincial de Jauja.
- Nombre del Programa Solicitante: Programa de Complementación Alimentaria - PCAM
- 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
- Registro Sanitario
- Identificación del Lote
- Fecha de Producción
- Fecha de Vencimiento
- Instrucciones para el uso y conservación.



- Indicar Prohibido su venta
- Indicar Distribución gratuita

Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

❖ **Vida útil:**

- El período de la vida útil del producto deberá de ser mayor a (20) meses como mínimo a partir de la recepción de bienes
- El producto no debe de tener más de cuatro meses de la fecha de producción.

❖ **Transporte:**

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo. Deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75º, 76º y 77º del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S. N° 007-98-SA).

**f. ESPECIFICACIONES TECNICAS: MORÓN DE CEBADA ENTERO**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN:**

1.1. Denominación del Bien	<b>MORON Ó CEBADA.PELADA</b>
1.2. Tipo de Alimentos	No perecible.
1.4. Unidad de Medida	Kilogramos (Kg).
1.5. Descripción General	Es el producto elaborado a partir de granos limpios, sanos de cebada ( <i>Hordeum vulgare</i> ) que han sido sometidos a un proceso mecánico de separación de la cáscara.  El proceso de separación mecánico, podrá ser tecnificado o manual, denominándose este último como grano resbalado, por lo que se deberá tener en cuenta la uniformidad del proceso para cada adquisición.



**2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

**2.1.- Características Organolépticas**

Características	Especificación
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto
Olor y sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños.
Aspecto	Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos); granos mohosos, germinados, sucios, piedras u otras materias extrañas.

## 2.2. Características Físico Químicas

Características	Especificación	
Humedad (%)	Máximo 12,5	
<b>Grado</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
Variedades contrastantes (%) máx	10	6
Granos chupados, pequeños y partidos (%) máx.	6	4
Impureza (%) máx.	3	2
Granos dañados totales (%) máx.	6	4
Granos panza blanca (%) máx.	20	15
Pigmentos (ppm) mín.	4	5
Granos vítreos (%) mín.	40	60

## 2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.1. Granos Secos.

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Saco	Polietileno (PE) o Polipropileno o Polipropileno Bioentado (BOPP)	Hasta 50 kg

(\*) El embalaje es utilizado para fines de transporte y distribución.

\*Ley N°30884 que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.



## V. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR.

Indicar las demás condiciones en las que debe ejecutarse la contratación, las cuales no deben desnaturalizar lo establecido en la ficha técnica del bien.

## VI. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL.

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

## VII. CONFORMIDAD DE LOS BIENES:

La recepción de los bienes será realizada por el responsable de almacén central previa coordinación con el responsable del PCA, ambos deberán emitir el control de calidad en el ingreso de los productos. Asimismo, la conformidad de recepción será otorgada por la gerencia de programas sociales en el plazo de 07 días de producida la recepción en concordancia con el artículo 156° del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

#### VIII. FORMA DE PAGO:

De acuerdo con lo establecido en el artículo 67° de la Ley General de Contrataciones Públicas, para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, deberá presentar la siguiente documentación:

- ❖ Recepción y conformidad de la Sub Gerencia de Programas Alimenticios.
- ❖ Guías y Facturas debidamente sellados y firmados.
- ❖ Copia de los certificados de calidad (Físico Químico, Organolépticos y Físico Químicos)

#### IX. REAJUSTE DE LOS PAGOS:

No corresponde.

#### X. OTRAS PENALIDADES APLICABLES:

Solo se aplicará la penalidad por mora establecida en la Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento.

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.

#### XI. 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 1:00pm y de 2:30pm a 4:30pm.

El contratista deberá presentar en la entrega de los productos, los certificados de calidad, guías de remisión y facturas.

Los alimentos deben cumplir con las características técnicas de las fichas técnicas de los productos a ser adquiridos, siendo recibidos previa conformidad de inspección de calidad realizada por el responsable del PCA, de la municipalidad.

#### XII. PLAZO DE ENTREGA

El plazo de entrega de los alimentos será a los 05 días calendarios, contabilizados a partir del día siguiente de suscrito la orden de compra.

#### XIII. PENALIDAD POR MORA:

Según lo establecido en el artículo 120 del reglamento de la Ley General de Contratación Públicas N° 32069, aprobado mediante DECRETO SUPREMO N° 009-2025-EF, 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 retraso que le sea imputable. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo con la siguiente formula:

Penalidad diaria=  $\frac{0.10 \times \text{monto del contrato, ítem o entregable correspondiente}}{F \times \text{plazo del contrato, ítem o entregable correspondiente}}$

Donde F tiene los siguientes valores:

Para bienes y servicios:  $F = 0.40$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso de que estos involucren entregables cuantificables en monto y plazo, al monto y plazo del entregable que fuera materia de retraso.



En caso no sea posible cuantificar el monto de la prestación materia de retraso, la entidad contratante estable en las bases la penalidad a aplicar.

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

#### XIV. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un año (01) contados a partir de la conformidad otorgada por la entidad.

#### XV. GARANTIA COMERCIAL:

- a) **Alcance de la Garantía:** contra defectos de diseño y/o fabricación del producto en mal estado, bienes siniestrados y otros defectos no detectables al momento que se otorgó la conformidad.
- b) **Condiciones de la Garantía:** El área usuaria comunicará al contratista hasta 5 días calendarios luego de la prestación (mediante carta o correo electrónico), el mencionado deberá reponer las unidades, bienes hasta 2 días calendarios posteriores a la observación consignada.
- c) **Período de Garantía:** La obligación se extiende el tiempo que dure la vigencia de producto.
- d) **Inicio del Cómputo del Periodo de la Garantía:** A partir de la Fecha en la que se otorgó la conformidad del bien.

#### XVI. CERTIFICADOS DE CALIDAD.

Los certificados de calidad a ser presentados en la etapa contractual deberán ser emitidos en aplicación a los métodos de muestreo y pruebas de ensayo indicados en el numeral 3.2.2 de las presente especificaciones técnicas.

##### a) ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS) ARROZ PILADO SUPERIOR.

1. Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección 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. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Accreditation Forum (IAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).

2. En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad, 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:** Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor y deberá tener una antigüedad no mayor a 04 meses a partir de la fecha de entrega del producto.

##### b) ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO-LENTEJA

1. Un "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. 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).

2. 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:** Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor y deberá tener una antigüedad no mayor a 04 meses a partir de la fecha de entrega del producto.

**c) PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS – FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA PESO NETO: 170GRS. PESO ESCURRIDO 120 GRs.**

1. Un "Certificado de Conformidad, Certificado de Inspección 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. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Accreditation Forum (IAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).

2. En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad, 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:** Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor y deberá tener una antigüedad no mayor a 04 meses a partir de la fecha de entrega del producto.



**XVII. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN**

**a. REQUISITOS DE HABILITACION (DOCUMENTOS DE INFORMACION COMPLEMENTARIA DE FICHAS TECNICAS PERU COMPRAS.**

En el procedimiento de selección (en las ofertas) se deberán de presentar los siguientes:

**REQUISITOS DE HABILITACION:**

**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 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.

#### **LENTEJA CALIDAD EXTRA**

- 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° 0042011-AG, y sus modificatorias.

**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.

#### **FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA PESO NETO DE 170 GRs, PESO ESCURRIDO PESO DE 120 GRs.**

##### **Para producto nacional:**

- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.

#### **XVIII. ANTICORRUPCION:**

El proveedor se comprometerá expresamente que no llevara a cabo, acciones que están prohibidas por la Leyes locales u otras leyes anticorrupción. Sin limitar lo anterior, el proveedor, se obliga a no efectuar pago alguno, ni ofrecerá ni transferirá algo de valor, a un funcionario o empleado de la Municipalidad Provincial de Jauja, o cualquier relacionado.

Con el servicio aquí establecido de manera que pudiese violar las leyes locales u otras leyes anticorrupción, sin restricción alguna en forma especial, el proveedor declara con carácter de declaración jurada que no se encuentra inmerso en algún proceso de carácter penal vinculado a presuntos ilícitos penales contra el mismo Estado Peruano, constituyendo esta declaración y la firma del mismo al Orden de Servicios de la que estas especificaciones técnicas forman parte integrante.

#### **XIX. SOLUCION DE CONTROVERSIAS:**

Todas las controversias que surjan entre las partes sobre la validez, nulidad, interpretación, ejecución, terminación o eficacia de los contratos menores se resuelven mediante conciliación, la cual se regula conforme lo dispuesto en el artículo 224° del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas N | 32069, aprobado mediante DECRETO SUPREMO N° 009-2025. EF.



  
Gloriana G. Arias Pachhua  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA