

INVITACIÓN PARA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS DEL P.C.A.

La Municipalidad Provincial de Ayabaca, por medio de la Sub Gerencia de Logística, invita a todos los productores, comercializadores, distribuidores y afines a presentar sus cotizaciones para los siguientes productos:

- 1- Arroz pilado corriente.
- 2- Lenteja calidad 2 superior
- 3- Frijol caballero calidad 1
- 4- Trigo grano seco entero.

Se adjunta en anexo las especificaciones técnicas de cada uno de los productos antes indicados.

Los interesados hacer llegar su cotización al siguiente correo electrónico: **juancarlos@muniayabaca.gob.pe**, así como a la Sub Gerencia de Logística, sito en calle Cáceres **segunda cuadra, desde el día 01 al 02 de diciembre del 2020, en horario de ocho de la mañana a cuatro de la tarde.**

Ayabaca, 01 de diciembre de 2020.

Municipalidad Provincial de Ayabaca


Bach. Juan Carlos Acuña Santur
Sub Gerencia de Logística

6

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICIÓN FRIJOL CABALLERO CALIDAD 1 PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA MUNICIPAL 2020

1. Denominación de la contratación:

Adquisición de FRIJOL CABALLERO CALIDAD 1 para el Programa de Complementación Alimentaria Municipal 2020 (PCA).

2. Finalidad Pública:

La presente adquisición busca otorgar alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de la población en pobreza, extrema pobreza, permitiendo mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del programa de Complementación Alimentaria.

3. Justificación de la contratación:

La presente adquisición de frijol caballero calidad 1 busca realizar el abastecimiento de los alimentos necesarios para que el programa de Complementación Alimentaria pueda cumplir con las funciones que se vienen desarrollando. Así mismo es importante señalar que el Programa de Complementación Alimentaria es un programa de apoyo alimentario tiene por finalidad complementar la dieta de familias en situación de pobreza, pobreza extrema, en riesgo y de salud, así como a grupos vulnerables, niños, y pacientes con TBC en situación de riesgo moral y abandono con la finalidad de contribuir a mejorar la seguridad alimentaria de la provincia de Ayabaca.

4. Objetivo General

Adquirir frijol caballero calidad 1 para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) para el abastecimiento de los alimentos, cumpliendo los requerimientos mínimos nutricionales, para la atención de los beneficiarios de la Provincia de Ayabaca.

5. Sistema de Contratación:

A Suma Alzada

6. Descripción del bien:

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FRIJOL CABALLERO CALIDAD 1
Presentación : Saco de 50 Kg

2. Presentación:

Se entregarán en SACOS de 50 Kg, que cumplan con las siguientes especificaciones:



- De primer uso y limpio
- Esten Limpios y permitan mantener las características del alimento.
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al Almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Faciliten los muestreos e inspecciones.

2.1. Del Bien:

El frijol Caballero calidad 1 - se comercializará en envase, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la Tabla 1 (según el grado de calidad 1 - extra) de la NTP de la referencia.	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos y su corrigenda Cor1:2016
Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia.	
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.3 y la Tabla 1 (según el grado de calidad 1 - extra), de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

2.2. Envase

Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118 y 119 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatorias.

2.3. Rotulado (anexo 01)

- Debe llevar el logotipo PROHIBIDA SU VENTA – DISTRIBUCION GRATUITA PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – GOBIERNO DEL PERÚ.
- Nombre común del producto
- Peso del Producto envasado
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Código o número de lote
- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA.
- Nombre del productor y/o razón social
- Condiciones de Almacenamiento
- Logotipo de la Municipalidad



3. Transporte

El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, según indica el Artículo 17 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” aprobado mediante D.S. N° 004-2001-AG y sus modificatorias.

4. Certificación:

Para la entrega del producto el contratista deberá presentar un “Certificado de Calidad” que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral “2.1 Características del Bien” de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Producto u Organismo de Inspección acreditado por el INACAL.

Nota: Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista. Los certificados deben estar vigentes al momento de la entrega del producto.

5. Otras Obligaciones:

- a) La Municipalidad Provincial de Ayabaca se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en el presente documento, las mismas que serán especificadas en un Acta que establezca la no conformidad de la entrega. Precisándose que el producto deberá ser cambiado en un plazo no mayor a 24 horas de efectuada la observación.
- b) La conformidad no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por defectos o vicios ocultos, evidenciados después de la entrega/recepción.

6. Plazo y lugar de entrega:

DESCRIPCION	U.M.	CANTIDAD	ENTREGA
Frijol Caballero calidad 1	Kilo	11,000.00	No mayor a (07) días, contados desde el día siguiente de suscrito el contrato y/o notificada la orden de compra.

Y será entregado en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria en la ciudad de Ayabaca.

7. Responsabilidad por vicios ocultos:

La responsabilidad del contratista para el caso de la presenta adquisición de El frijol Caballero calidad 1 para el el Programa de Complementación Alimentaria Municipal 2020 (PCA), seran de un año contados a partir de la conformidad otorgada por el area usuaria.



8. Conformidad:

Para la presente adquisición el Responsable del Programa de Complementación Alimentaria, la Subgerencia de Programas Sociales otorgara la conformidad de recepción y cumplimiento de las especificaciones técnicas.

9. Forma de pago:

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista **en PAGO UNICO.**

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

- Recepción del producto por parte de Almacén General de la entidad y área usuaria.
- Informe del funcionario responsable de otorgar la conformidad, responsable del Programa de Complementación Alimentaria, Subgerencia de Programas Sociales.
- Comprobante de pago (factura) y guía de remisión debidamente firmadas.

10. Requisitos de habilitación:

- Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgada 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 y complementarias.

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

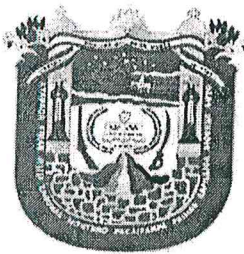
- Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente (**actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza de ambientes y limpieza y desinfección de reservorios de agua**) en correspondencia a los anexos del D.S. 022-2001-SA, realizada a la plantas procesadora del producto y almacenes de la planta procesadora emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM, el mismo que deberá formar parte de la oferta que presenta el postor.

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén).

Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante.

- En el caso de que el postor sea comercializador del producto ofertado y presente documentación de otras empresas (fabricantes), se deberá adjuntar una declaración jurada en la que los postores dejen constancia que cuentan con la autorización respectiva para la utilización de dichos documentos por parte del fabricante, que podrá ser sometida a fiscalización posterior conforme los alcances de la Ley de Contrataciones y su Reglamento.





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
DE AYABACA**

**PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA**

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

GOBIERNO DEL PERÚ

FRIJOL CABALLERO CALIDAD 1

PESO NETO: 50 Kg

FECHA DE PRODUCCIÓN:

FECHA DE VENCIMIENTO:

CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN DE LOTE:

AUTORIZACION SANITARIA:

NOMBRE DEL PRODUCTOR Y/O RAZÓN SOCIAL

“ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO”

PROHIBIDA SU VENTA



**ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICIÓN TRIGO GRANO SECO
ENTERO PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA
MUNICIPAL 2020**

1. Denominación de la contratación:

Adquisición de **trigo grano seco entero** para el Programa de Complementación Alimentaria Municipal 2020 (PCA).

2. Finalidad Pública:

La presente adquisición busca otorgar alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de la población en pobreza, extrema pobreza, permitiendo mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del programa de Complementación Alimentaria.

3. Justificación de la contratación:

La presente adquisición de **trigo grano seco entero** busca realizar el abastecimiento de los alimentos necesarios para que el programa de Complementación Alimentaria pueda cumplir con las funciones que se vienen desarrollando. Así mismo es importante señalar que el Programa de Complementación Alimentaria es un programa de apoyo alimentario tiene por finalidad complementar la dieta de familias en situación de pobreza, pobreza extrema, en riesgo y de salud, así como a grupos vulnerables, niños, y pacientes con TBC en situación de riesgo moral y abandono con la finalidad de contribuir a mejorar la seguridad alimentaria de la provincia de Ayabaca.

4. Objetivo General

Adquirir **trigo grano seco entero** para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) para el abastecimiento de los alimentos, cumpliendo los requerimientos mínimos nutricionales, para la atención de los beneficiarios de la Provincia de Ayabaca.

5. Sistema de Contratación:

A Suma Alzada

6. Descripción del bien:

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : **TRIGO GRANO SECO ENTERO**
Presentación : **Saco de 50 Kg**

2. Presentación:

Se entregarán en SACOS de 50 Kg, que cumplan con las siguientes



especificaciones:

- De primer uso y limpio
- Esten Limpios y permitan mantener las características del alimento.
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al Almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Faciliten los muestreos e inspecciones.

2.1. Del Bien:

El producto deberá tener un color característico, uniforme, poseer un olor y sabor natural por lo que debe ser libre de olores objetables, no característicos al producto y residuos materiales tóxicos, causados por agentes físicos, químicos o biológicos.

REQUISITOS FISICOQUÍMICO

- HUMEDAD : 14.00% Máximo.

REQUISITOS DE SANIDAD Y ASPECTO

- Granos dañados totales : 3.00% Máximo
- Granos pequeños, partido y chupado : 3.00% Máximo.
- Mescla varietal : 5.00% Máximo
- Materias extrañas : 1.00% Máximo
- Libre de granos germinados :
- Granos quebrados : 1.00% Máximo
- Granos dañados : 2.00% Máximo
- Color : Característico de este Cereal
- Libre de Infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañadas al grano en cualquier de los estados biológicas (huevos, larva, pulpa o adulto).
- Libre de infección, presencia de hongos (huevos, lavaduras)
- Libre de olores, no inherentes al producto, excrementos de roedores u otros.
- Granos dañados totales, grano de trigo entero partido que aparece evidentemente alterado en su color, olor, apariencia, estructura, como consecuencia de secamiento inadecuado, exceso de humedad, inmadurez, ataque de insectos, hongos, germinación o cualquier otra causa.



REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Agente Microbiano	Categoría	Clase	N	c	M	M
Mohos	2	3	5	1	104	105

2.2. Envase

Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118 y 119 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatorias.

2.3. Rotulado (anexo 01)

- a) Debe llevar el logotipo PROHIBIDA SU VENTA – DISTRIBUCION GRATUITA PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – GOBIERNO DEL PERÚ.
- b) Nombre común del producto
- c) Peso del Producto envasado
- d) Fecha de producción
- e) Fecha de vencimiento
- f) Código o número de lote
- g) Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA.
- h) Nombre del productor y/o razón social
- i) Condiciones de Almacenamiento
- j) Logotipo de la Municipalidad

3. Transporte

El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, según indica el Artículo 17 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N° 004-2001-AG y sus modificatorias.

El medio de transporte empleado no deberá transmitir La lenteja calidad 2 - superior características indeseables que impidan su consumo y deberá justarse a lo señalado en el título V Capítulo II "del transporte", del "Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S N° 007-98-S.A y sus modificaciones.

4. Certificación:

Para la entrega del producto el contratista deberá presentar un "Certificado de Calidad" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del Bien" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Producto u Organismo de Inspección acreditado por el INACAL.

Nota: Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista. Los certificados deben estar vigentes al momento de la entrega del producto.

5. Otras Obligaciones:

- a) La Municipalidad Provincial de Ayabaca se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas



detalladas en el presente documento, las mismas que serán especificadas en un Acta que establezca la no conformidad de la entrega. Precisándose que el producto deberá ser cambiado en un plazo no mayor a 24 horas de efectuada la observación.

- b) La conformidad no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por defectos o vicios ocultos, evidenciados después de la entrega/recepción.

6. Plazo y lugar de entrega:

DESCRIPCION	U.M.	CANTIDAD	ENTREGA
Trigo grano seco entero	Kilo	24,500.00	No mayor a los siete (07) días, contados desde el día siguiente de suscrito el contrato y/o notificada la orden de compra.

Y será entregado en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria en la ciudad de Ayabaca

7. Responsabilidad por vicios ocultos:

La responsabilidad del contratista para el caso de la presenta adquisición de **trigo grano seco entero** para el el Programa de Complementación Alimentaria Municipal 2020 (PCA), seran de un año contados a partir de la conformidad otorgada por el area usuaria.

8. Conformidad:

Para la presente adquisición el Responsable del Programa de Complementación Alimentaria, la Subgerencia de Programas Sociales otorgara la conformidad de recepción y cumplimiento de las especificaciones técnicas.

9. Forma de pago:

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista **en PAGO UNICO.**

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

- Recepción del producto por parte de Almacén General de la entidad y área usuaria.
- Informe del funcionario responsable de otorgar la conformidad, responsable del Programa de Complementación Alimentaria, Subgerencia de Programas Sociales.
- Comprobante de pago (factura) y guía de remisión debidamente firmadas.

10. Requisitos de habilitación:

- Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgada 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 y complementarias.

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

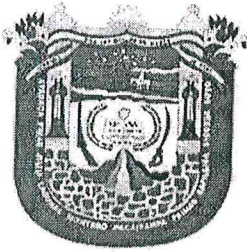
- Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza de ambientes y limpieza y desinfección de reservorios de agua) en correspondencia a los anexos del D.S. 022-2001-SA, realizada a la plantas procesadora del producto y almacenes de la planta procesadora emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM, el mismo que deberá formar parte de la oferta que presenta el postor.

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén).

Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante.

- En el caso de que el postor sea comercializador del producto ofertado y presente documentación de otras empresas (fabricantes), se deberá adjuntar una declaración jurada en la que los postores dejen constancia que cuentan con la autorización respectiva para la utilización de dichos documentos por parte del fabricante, que podrá ser sometida a fiscalización posterior conforme los alcances de la Ley de Contrataciones y su Reglamento.





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
DE AYABACA**

**PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA**

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

GOBIERNO DEL PERÚ

TRIGO GRANO SECO ENTERO

PESO NETO: 50 Kg

FECHA DE PRODUCCIÓN:

FECHA DE VENCIMIENTO:

CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN DE LOTE:

AUTORIZACION SANITARIA:

NOMBRE DEL PRODUCTOR Y/O RAZÓN SOCIAL

“ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO”

PROHIBIDA SU VENTA



**ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICIÓN LENTEJA CALIDAD 2
SUPERIOR PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA
MUNICIPAL 2020**

1. Denominación de la contratación:

Adquisición de Lenteja calidad 2 superior, para el Programa de Complementación Alimentaria Municipal 2020 (PCA).

2. Finalidad Pública:

La presente adquisición busca otorgar alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de la población en pobreza, extrema pobreza, permitiendo mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del programa de Complementación Alimentaria.

3. Justificación de la Contratación:

La presente adquisición de Lenteja calidad 2 superior busca realizar el abastecimiento de los alimentos necesarios para que el programa de Complementación Alimentaria pueda cumplir con las funciones que se vienen desarrollando. Así mismo es importante señalar que el Programa de Complementación Alimentaria es un programa de apoyo alimentario tiene por finalidad complementar la dieta de familias en situación de pobreza, pobreza extrema, en riesgo y de salud, así como a grupos vulnerables, niños, y pacientes con TBC en situación de riesgo moral y abandono con la finalidad de contribuir a mejorar la seguridad alimentaria de la provincia de Ayabaca.

4. Objetivo General y específicos:

Adquirir lenteja calidad 2 superior para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) para el abastecimiento de los alimentos, cumpliendo los requerimientos mínimos nutricionales, para la atención de los beneficiarios de la Provincia de Ayabaca.

5. Sistema de Contratación:

A Suma Alzada

6. Descripción del bien:

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR
Calibre (tamaño) : 2
Presentación : Saco de 50 Kg

2. Presentación:

Se entregarán en SACOS de 50 Kg, que cumplan con las siguientes



especificaciones:

- De primer uso y limpio
- Esten Limpios y permitan mantener las características del alimento.
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al Almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Faciliten los muestreos e inspecciones.

2.1. Del Bien:

La lenteja calidad 2 superior – deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.022:2014 LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP de la referencia.	
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.2 y la tolerancia para el grado de calidad 2 - superior establecida en la tabla 2 de la NTP de la referencia.	
Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

2.2. Envase

Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118 y 119 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatorias.

2.3. Rotulado (anexo 01)

- a) Debe llevar el logotipo PROHIBIDA SU VENTA – DISTRIBUCION GRATUITA PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – GOBIERNO DEL PERÚ.
- b) Nombre común del producto



- c) Peso del Producto envasado
- d) Fecha de producción
- e) Fecha de vencimiento
- f) Código o número de lote
- g) Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA.
- h) Nombre del productor y/o razón social
- i) Condiciones de Almacenamiento
- j) Logotipo de la Municipalidad

3. Transporte

El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, según indica el Artículo 17 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” aprobado mediante D.S. N° 004-2001-AG y sus modificatorias.

4. Certificación:

Para la entrega del producto el contratista deberá presentar un “Certificado de Calidad” que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral “2.1 Características del Bien” de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Producto u Organismo de Inspección acreditado por el INACAL.

Nota: Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista. Los certificados deben estar vigentes al momento de la entrega del producto.

5. Otras Obligaciones:

- a) La Municipalidad Provincial de Ayabaca se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en el presente documento, las mismas que serán especificadas en un Acta que establezca la no conformidad de la entrega. Precisándose que el producto deberá ser cambiado en un plazo no mayor a 24 horas de efectuada la observación.
- b) La conformidad no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por defectos o vicios ocultos, evidenciados después de la entrega/recepción.

6. Plazo y lugar de entrega:

DESCRIPCION	U.M.	CANTIDAD	ENTREGA
Lenteja calidad 2 superior	Kilo	11,000.00	No mayor a los siete (7) días, contados desde el día siguiente de suscrito el contrato y/o notificada la orden de compra.



Y será entregado en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria en la ciudad de Ayabaca.

7. Responsabilidad por vicios ocultos:

La responsabilidad del contratista para el caso de la presenta adquisición de lenteja calidad 2 superior para el el Programa de Complementación Alimentaria Municipal 2020 (PCA), seran de un año contados a partir de la conformidad otorgada por el area usuaria.

8. Conformidad:

Para la presente adquisición el Responsable del Programa de Complementación Alimentaria, la Subgerencia de Programas Sociales otorgara la conformidad de recepción y cumplimiento de las especificaciones técnicas.

9. Forma de pago:

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGO UNICO**.

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

- Recepción del producto por parte de Almacén General de la entidad y área usuaria.
- Informe del funcionario responsable de otorgar la conformidad, responsable del Programa de Complementación Alimentaria, Subgerencia de Programas Sociales.
- Comprobante de pago (factura) y guía de remisión debidamente firmadas.

10. Requisitos de habilitación:

- Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgada 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 y complementarias.

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

- Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza de ambientes y limpieza y desinfección de reservorios de agua) en correspondencia a los anexos del D.S. 022-2001-SA, realizada a la plantas procesadora del producto y almacenes de la planta procesadora emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM, el mismo que deberá formar parte de la oferta que presenta el postor.

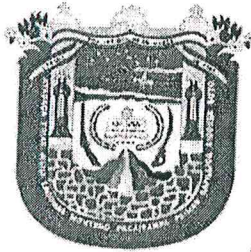
En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén).



Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante.

- En el caso de que el postor sea comercializador del producto ofertado y presente documentación de otras empresas (fabricantes), se deberá adjuntar una declaración jurada en la que los postores dejen constancia que cuentan con la autorización respectiva para la utilización de dichos documentos por parte del fabricante, que podrá ser sometida a fiscalización posterior conforme los alcances de la Ley de Contrataciones y su Reglamento.





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
DE AYABACA**

**PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA**

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

GOBIERNO DEL PERÚ

LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR

PESO NETO: 50 Kg

FECHA DE PRODUCCIÓN:

FECHA DE VENCIMIENTO:

CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN DE LOTE:

AUTORIZACION SANITARIA:

NOMBRE DEL PRODUCTOR Y/O RAZÓN SOCIAL

“ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO”

PROHIBIDA SU VENTA



**ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE ARROZ PILADO
CORRIENTE PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA
MUNICIPAL 2020**

1. Denominación de la contratación:

Adquisición de arroz pilado corriente para el Programa de Complementación Alimentaria Municipal 2020 (PCA).

2. Finalidad Pública:

La presente adquisición busca otorgar alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de la población en pobreza, extrema pobreza, permitiendo mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del programa de Complementación Alimentaria.

3. Antecedentes de la contratación:

La presente adquisición de arroz pilado corriente busca realizar el abastecimiento de los alimentos necesarios para que el programa de Complementación Alimentaria pueda cumplir con las funciones que se vienen desarrollando. Así mismo es importante señalar que el Programa de Complementación Alimentaria es un programa de apoyo alimentario tiene por finalidad complementar la dieta de familias en situación de pobreza, pobreza extrema, en riesgo y de salud, así como a grupos vulnerables, niños, y pacientes con TBC en situación de riesgo moral y abandono con la finalidad de contribuir a mejorar la seguridad alimentaria de la provincia de Ayabaca.

4. Objetivo General y específicos:

Adquirir arroz pilado corriente para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) para el abastecimiento de los alimentos, cumpliendo los requerimientos mínimos nutricionales, para la atención de los beneficiarios de la Provincia de Ayabaca.

5. Sistema de Contratación:

A Suma Alzada

6. Descripción del bien:

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : **ARROZ PILADO CORRIENTE**
Clase : **Grano Mediano**
Presentación : **Saco de 50 Kg**



2. Presentación:

Se entregarán en SACOS de 50 Kg, que cumplan con las siguientes especificaciones:

- De primer uso y limpio
- Esten Limpios y permitan mantener las características del alimento.
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al Almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Faciliten los muestreos e inspecciones.

2.1. Del Bien:

El arroz pilado corriente, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que represente un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios, de ñelén y polvillo.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP de la referencia	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
Clase y longitud	Cumplir con lo indicado en los numeral 5.2.1 y tabla 1 de la NTP de la referencia, según la clase de arroz pilado corriente a contratar	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.3 y tabla 2 para el arroz pilado corriente de la NTP de la referencia	
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.5 de la NTP de la referencia.	

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



2.2. Envase

Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118 y 119 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatorias.

2.3. Rotulado (anexo 01)

- a) Debe llevar el logotipo PROHIBIDA SU VENTA – DISTRIBUCION GRATUITA PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – GOBIERNO DEL PERÚ.
- b) Nombre del producto indicando clase o variedad
- c) Peso del Producto envasado
- d) Fecha de producción
- e) Fecha de vencimiento
- f) Código de identificación de lote
- g) Número de Registro Sanitario
- h) Nombre del productor y/o razón social
- i) Condiciones de Almacenamiento
- j) Logotipo de la Municipalidad

3. Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al arroz pilado corriente características indeseables que impidan su consumo y deberá justarse a lo señalado en el título V Capítulo II “del transporte”, del “Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado mediante D.S N° 007-98-S.A y sus modificaciones.

4. Certificación:

Para la entrega del producto el contratista deberá presentar un “Certificado de Calidad” que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral “2.1 Características del Bien” de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Producto u Organismo de Inspección acreditado por el INACAL.

Nota: Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista. Los certificados deben estar vigentes al momento de la entrega del producto.

5. Otras Obligaciones:

- a) La Municipalidad Provincial de Ayabaca se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en el presente documento, las mismas que serán especificadas en un Acta que establezca la no conformidad de la entrega. Precisándose que el producto deberá ser cambiado en un plazo no mayor a 24 horas de efectuada la observación.
- b) La conformidad no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por defectos o vicios ocultos, evidenciados después de la entrega/recepción.



6. Cronograma y lugar de entrega:

DESCRIPCION	U.M.	CANTIDAD	ENTREGAS
Arroz Pilado Corriente	Kilo	24,104.14	No mayor a cinco (5) días, contados desde el día siguiente de suscrito el contrato
Arroz Pilado Corriente	Kilo	24,104.00	A los tres días contados al día siguiente de la primera entrega

Y será entregado en el almacén del Programa de Complementación Alimentaria.

7. Responsabilidad por vicios ocultos:

La responsabilidad del contratista para el caso de la presenta adquisición de Arroz Pilado Corriente para el el Programa de Complementación Alimentaria Municipal 2020 (PCA), seran de un año contados a partir de la conformidad otorgada por el area usuaria.

8. Conformidad:

Para la presente adquisición el Responsable del Programa de Complementación Alimentaria, la Subgerencia de Programas Sociales otorgara la conformidad de recepción y cumplimiento de las especificaciones técnicas.

9. Forma de pago:

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGO UNICO**.

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

- Recepción del producto por parte de Almacén General de la entidad y área usuaria.
- Informe del funcionario responsable de otorgar la conformidad, responsable del Programa de Complementación Alimentaria, Subgerencia de Programas Sociales.
- Comprobante de pago (factura) y guía de remisión debidamente firmadas.

10. Requisitos de habilitación:

- 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 por 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 DIGESA, según Resolución



Ministerial N° 449-2006- MINSA(*)(**)2 . 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 y sus modificatorias.

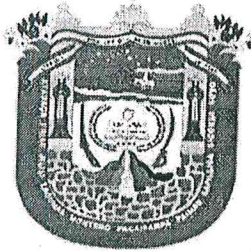
- Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente (**actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza de ambientes y limpieza y desinfección de reservorios de agua**) en correspondencia a los anexos del D.S. 022-2001-SA, realizada a la plantas procesadora del producto y almacenes de la planta procesadora emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM, el mismo que deberá formar parte de la oferta que presenta el postor.

En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén).

Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante.

- En el caso de que el postor sea comercializador del producto ofertado y presente documentación de otras empresas (fabricantes), **se deberá adjuntar una declaración jurada** en la que los postores dejen constancia que cuentan con la autorización respectiva para la utilización de dichos documentos por parte del fabricante, que podrá ser sometida a fiscalización posterior conforme los alcances de la Ley de Contrataciones y su Reglamento.





**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
DE AYABACA**

**PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA**

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

GOBIERNO DEL PERÚ

ARROZ PILADO CORRIENTE

PESO NETO: 50 Kg

FECHA DE PRODUCCIÓN:

FECHA DE VENCIMIENTO:

CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN DE LOTE:

REGISTRO SANITARIO:

NOMBRE DEL PRODUCTOR Y/O RAZÓN SOCIAL

“ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO”

PROHIBIDA SU VENTA

