

## ESPECIFICACIONES TECNICAS

**UNIDAD SOLICITANTE:** GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSION SOCIAL

### **I. DENOMINACIÓN**

Adquisición de alimentos para la entrega de canastas básicas familiar a favor de la población vulnerable del Distrito de Ate

### **II. OBJETIVO**

Cumplir con las disposiciones dictadas por el Gobierno Central mediante Decreto Supremo N° 033-2020 para la adquisición de canastas de víveres para la población vulnerable

### **III. FINALIDAD PÚBLICA**

Adquisición de alimentos para la entrega de canastas básicas familiar de acuerdo a la transferencia económica realizada por el gobierno central a favor de los gobiernos locales en base al D.S. N° 033-2020 para reducir el impacto en la economía peruana

### **IV. ANTECEDENTES**

- a. La Organización Mundial de la Salud ha calificado, con fecha 11 de marzo de 2020, el brote del coronavirus (COVID-19) como una pandemia al haberse extendido en más de cien países del mundo de manera simultánea.
- b. Mediante el Decreto Supremo N° 008-2020-SA, se declara en emergencia sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y se dictan medidas de prevención y control del COVID-19.
- c. Mediante Decreto Supremo N° 046-2020-PCM, se declara el estado de emergencia nacional por el plazo de quince (15) días calendario, y se dispone el aislamiento social obligatorio (cuarentena), por las graves circunstancias que afectan la vida de la nación a consecuencia del brote del COVID-19;
- d. Mediante Decreto de Urgencia N° 033-2020 publicado en el diario El Peruano el día 27 de marzo de 2020, el Presidente de la República establece una serie de medidas extraordinarias en materia económica y financiera para reducir el impacto de las disposiciones de prevención dispuestas en la declaratoria de emergencia nacional y señala sobre la adquisición y distribución de productos de primera necesidad de la canasta básica familiar, en el marco de la emergencia nacional por el COVID-19, en el cual se autoriza una transferencia de partidas en el presupuesto del sector público para el año fiscal 2020 a favor de diversos gobiernos locales por más de 213 millones de soles.
- e. Debido a esto, se ha destinado una partida de s/. 2,000.000 (Dos millones con 00/100 soles) a la Municipalidad Distrital de Ate para la adquisición y distribución de la mencionada canasta familiar a la población vulnerable del distrito.

### **V. BIENES REQUERIDOS**

A fin de poder adquirir los insumos de las canastas, se tiene a la vista el Informe N° 037-2020/MDA-SGAAIS-GDIS de la Sub Gerencia de Asistencia Alimentaria e Inclusión Social, quien da a conocer la propuesta elaborada por el Ministerio de Salud (Oficio N° 004-2020/CGLPCA/REP.MINSA/ATE) para cada canasta familiar:

ITEM	PRODUCTO	CANTIDAD POR CANASTA
01	ARROZ x 5 kilos	1.00
02	HOJUELA DE AVENA x 500 gr	3.00
03	FIDEOS TALLARIN x 500 kg	8.00
04	ACEITE VEGETAL x 1 lt	2.00
05	GRATED DE JUREL X 170 GR	9.00
06	LECHE EVAPORADA ENTERA x 400 gr	3.00
07	AZUCAR RUBIA x 500 gr	3.00
08	LENTEJA BEBE x 500 gr	4.00

Se prevee alcanzar la atención a **veinticinco mil (25,000) familias**, por ello la cantidad total solicitada es:

ITEM	PRODUCTO	UNIDADES	UNIDADES TOTAL REQUERIDA
1	ARROZ	Bolsa x 5 kilos	25,000.00
2	HOJUELA DE AVENA	Bolsa x 500 gr	75,000.00
3	FIDEOS TALLARIN	Bolsa x 500 gr	200,000.00
4	ACEITE VEGETAL	Botella x 1 litro	50,000.00
5	GRATED DE JUREL	Lata x 170 gr	225,000.00
6	LECHE EVAPORADA ENTERA	Lata x 400 gr	75,000.00
7	AZUCAR RUBIA	Bolsa x 500 gr	75,000.00
8	LENTEJA BEBE	Bolsa x 500 gr	100,000.00

VI. **SISTEMA DE CONTRATACION**  
Sistema de Suma Alzada por item

VII. **DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES**

A. **ARROZ**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES**

**DENOMINACIÓN TÉCNICA**

Arroz Elaborado Grado 2 - Superior

**TIPO DE ALIMENTOS**

No perecible

## DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se ha eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACION	REFERENCIA
COLOR	BLANCO	NTP 205.011:2014 ARROZ. ARROZ ELABORADO. REQUISITOS
OLOR	EXENTO DE OLORES EXTRAÑOS	
ASPECTO	EXENTO DE ÑELEN Y POLVILLO Y MATERIAS EXTRAÑAS. EXENTO DE SUCIEDAD (IMPUREZAS DE ORIGEN ANIMAL, INCLUIDO INSECTOS VIVOS, MUERTOS O CUALESQUIERA DE SUS ESTADOS FISIOLÓGICOS), DE GRANOS MOHOSOS, GERMINADOS O SUCIOS	

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Característica	Especificación	Referencia	
Contenido de humedad (%)	Máximo 14	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisito.	
Grado de lustre	Bien pulido o moderadamente pulido.		
Clase de grano	Mediano: 6-7 mm Largo: más de 7 mm		
<b>Nombre Comercial</b>	<b>Superior</b> <b>(Tolerancia máx.)</b>		
Grado	2		
Granos Rojos (%)	0.5		
Granos Tizosos (%)	Tizosos totales		4
	Tizosos parciales		10
Granos Dañados (%)	0.5		
Mezcla varietal contrastante (%)	5		
Materia extraña (%)	0.25		
Granos quebrados (%)	15		
Granos inmaduros (%)	0.05		

## PRESENTACION

MATERIAL	CAPACIDAD
BOLSA DE POLIETILENO (PE) O POLIPROPILENO BIORIENTADO (BOPP) BILAMINADO O POLIPROPILENO (PP)	BOLSAS DE 05 KILOS

**OBSERVACIONES**

Registro Sanitario vigente. Fecha mínima de vencimiento del producto 06 meses.

**B. HOJUELAS DE AVENA****CARACTERÍSTICAS GENERALES****DENOMINACIÓN TÉCNICA**

Hojuelas de Avena

**TIPO DE ALIMENTOS**

No perecible.

**DESCRIPCIÓN GENERAL**

Es el producto elaborado a partir de cereales y/o tubérculos y/o raíces y/o leguminosas, procesada (beneficiada) que han sido precocidos, laminados para formar hojuelas.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS****CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS**

Característica	Especificación	Referencia
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, libre de sabor y olor amargo, rancio o indeseable (fungoso u otros).	NTP 205.050.2014 HOJUELAS DE AVENA: Requisitos
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto.	
Aspecto	Hojuelas o escamas, exento de materias extrañas (tallos, piedrecillas, arenilla, tierra, insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estados fisiológicos u otros).	

**CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS**

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 12 – 12.5	R.M. N° 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación”
Acidez (%)	Máximo 6 (hojuelas a base de granos o leguminosas)	
Fibra cruda (%)	Máximo 1.8	NTP 205.050:2014 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo
Proteína (%)	Mínimo 10.5 (hojuela de avena)	

**PRESENTACION**

MATERIAL	CAPACIDAD
BOLSA DE POLIPTOPILENO BIRETADO (BOPP) BILAMINADO O TRILAMINADO	BOLSAS DE 500 GR

**OBSERVACIONES**

Registro Sanitario vigente. Fecha mínima de vencimiento del producto 06 meses.

**C. ACEITE VEGETAL**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES**

**DENOMINACIÓN TÉCNICA**

Aceite Vegetal Comestible

**TIPO DE ALIMENTOS**

No perecible

**DESCRIPCIÓN GENERAL**

El aceite comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Se compone de glicéridos de ácidos grasos y son de origen vegetal. No es un aceite vegetal especificado.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS**

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACION	REFERENCIA
COLOR	DE ACUERDO A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO, TRANSLUCIDO Y BRILLANTE	CUMPLIR CON LO INDICADO EN EL NUMERAL 1 PARA ACEITE REFINADO  CODEX STAN 19-1981 (2017) NORMA DEL CODEX PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
OLOR Y SABOR	DE ACUERDO A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO, EXENTO DE SABORES Y OLORES EXTRAÑOS, AJENOS AL PRODUCTO	
ASPECTO	EXENTO DE MATERIAS EXTRAÑAS O PARTICULAS EN SUSPENSION	

**CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS**

Característica	Especificación	Referencia
Materia volátil a 105 °C (m/m) (%)	Máximo 0,2	NTP-CODEX STAN 210:2014. ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos.
Impurezas insolubles (m/m) (%)	Máximo 0,05	
Contenido de jabón (m/m) (%)	Máximo 0,005	
Índice de acidez (mg de KOH/g de aceite).	Máximo 0,6	
Índice de peróxido (meq de oxígeno activo/kg de aceite).	Máximo 10	
Hierro (mg/kg)	Máximo 1.5	
Cobre (mg/kg)	Máximo 0.1	
Grasas trans (g de ácidos grasos trans/100 ml de materia grasa)	Máximo 2	Decreto Supremo N° 033- 2016-SA. Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente

**PRESENTACION**

MATERIAL	CAPACIDAD
BOTELLA DE POLIETILENO TEREFTALATO (PET) CON TAPA.	BOTELLA DE 1.00 LITROS

**OBSERVACIONES**

Registro Sanitario vigente. Fecha mínima de vencimiento del producto 06 meses.

**D. LECHE EVAPORADA ENTERA****CARACTERÍSTICAS GENERALES****DENOMINACIÓN TÉCNICA**

Leche evaporada entera

**TIPO DE ALIMENTOS**

No perecible

**DESCRIPCIÓN GENERAL**

Es un producto lácteo obtenido mediante extracción parcial del agua contenida en la leche por evaporación. Ha sido pasteurizada, homogenizada y estandarizada hasta alcanzar la composición centesimal, además lleva añadidos estabilizantes y vitamina A, C y D

**INGREDIENTES**

Leche entera, Emulsificante (Lecitina de Soya) Estabilizantes (SIN 399 II) (SIN 407) y Vitaminas A, C y D.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS****CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS**

Característica	Especificación
Color	De blanco a crema
Olor	Exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto
Sabor	Ligeramente dulce, y exento de sabores extraños a su naturaleza
Aspecto	Homogéneo, fluida, sin grumos, exenta de materias extrañas

**CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS**

Características	Unidad	Requisito
Materia grasa láctea	g/100g	Mínimo 7,5
Solidos Totales (%)	g/100g	Mínimo 25,0
Acidez (expresado como % ácido láctico)	g/100g	Máximo 0.40
Proteínas en los SNG (%)	g/100g	Mínimo 34,0
Contenido neto (g)	g/100g	Mínimo 400

**PRESENTACION**

MATERIAL	CAPACIDAD
----------	-----------

ENVASES DE HOJALATA ELECTROLÍTICA LITOGRAFIADAS DE DISEÑO SANITARIO CON APLICACIÓN DE BARNIZ INTERIOR, ESPECIAL PARA ALIMENTOS.	LATA DE 400 GR
--	----------------

**OBSERVACIONES**

Registro Sanitario vigente. Fecha mínima de vencimiento del producto 06 meses.

**E. GRATED DE JUREL**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES**

**DENOMINACIÓN TÉCNICA**

Grated de Jurel en Aceite Vegetal

**TIPO DE ALIMENTOS**

No perecible

**DESCRIPCIÓN GENERAL**

Es un producto enlatado, elaborado a partir de especies como, Jurel (*Trachurus murphyi*), cocida y envasada en aceite vegetal, y sometido a un proceso de esterilización comercial que le confiere larga vida útil a temperatura ambiente.

**INGREDIENTES**

Pescado Jurel (*Trachurus murphyi*), aceite vegetal

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS**

Característica	Especificación
Olor	Característico de la especie, libre de olores extraños
Sabor	A pescado cocido, libre de sabores extraños
Textura	Granular, desmenuzado, jugosa no pastosa
Color	De pardo claro a oscuro, propio de la especie
Líquido de Cobertura	Color claro, transparente, libre de parásitos u otras materias extrañas

**CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS**

Características	Unidad	Requisito
Proteínas	g/100g	15,00 - 22,00
Grasas	g/100g	12,00 - 25,00
Cenizas	g/100g	2,50 - 2,90
Valor Calórico	Kcal/100g	168,0 - 309,0

**PRESENTACION**

MATERIAL	CAPACIDAD
LATA. HOJALATA CON ABRE FACIL O TAPA CIEGA.	½ lb. Tuna de 170 g

#### **OBSERVACIONES**

Registro Sanitario vigente. Fecha mínima de vencimiento del producto 06 meses. Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente, otorgado por el Instituto Tecnológico Pesquero (ITP)

Se deberá considerar un periodo de cuarentena mínimo de 15 días, previo a la comercialización de las conservas como medida de precaución para detectar defectos visibles, que permitan asegurar que se reduzcan al mínimo los riesgos de contaminación con microorganismos que pueda dar lugar al deterioro de los alimentos.

#### **F. LENTEJA BEBE**

##### **CARACTERÍSTICAS GENERALES**

##### **DENOMINACIÓN TÉCNICA**

Lenteja grado de calidad 1 - extra

##### **TIPO DE ALIMENTOS**

No perecible

##### **DESCRIPCIÓN GENERAL**

La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *lens culinaris medikus*. Es una leguminosa de grano seco.

##### **PRODUCTO SELECCIONADO**

Lenteja calidad 1 – extra de calibre 2

##### **CARACTERÍSTICAS TECNICAS**

##### **CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS**

Característica	Especificación
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto
Sabor y olor	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

##### **CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS**

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 15	NTP 205.022:2014. LEGUMINOSAS. Lenteja. Requerimiento
<b>Grado de calidad</b>	<b>Extra (max)</b>	
<b>Grado de calidad</b>	<b>Lenteja</b>	
Grano infectado (%)	0	
Grano picado (%)	0	

Grano partido o quebrado (%)	1
Grano descascarado max. (%)	1
Grano arrugado (%)	4.5
Grano quemado (%)	0.2
Materias extrañas (%)	0.1
Variedad contrastante	1

#### PRESENTACION

MATERIAL	CAPACIDAD
BOLSA. POLIETILENO (PE) O POLIPROPILENO (PP) O POLIPROPILENO BIORIENTADO (BOPP) BILAMINADO O TRILAMINADO.	BOLSA DE 500 GR

#### OBSERVACIONES

Registro Sanitario vigente. Fecha mínima de vencimiento del producto 06 meses.

#### G. AZUCAR

##### CARACTERÍSTICAS GENERALES

##### DENOMINACIÓN TÉCNICA

Azúcar Rubia Doméstica

##### TIPO DE ALIMENTOS

No perecible

##### DESCRIPCIÓN GENERAL

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

##### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

##### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Característica	Especificación
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores ajenos al producto
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Granulado homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas

##### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Características	Especificación	Referencia
Color a 420 nm UI	Máximo 3500	NTP 207.007:2015

Cenizas conductimétricas (% m/m)	Máximo 0,5	AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos.
Humedad (% m/m)	Máximo 0,40	
Polarización a 20 °C, °Z	Mínimo 98	
Azúcares reductores (% m/m)	Máximo 0,70	
Sustancias insolubles (sedimentos) (mg/kg)	Máximo 500	
Arsénico (mg/kg)	Máximo 1	
Cobre (mg/kg)	Máximo 1,5	
Plomo (mg/kg)	Máximo 0,5	

#### PRESENTACION

MATERIAL	CAPACIDAD
BOLSA. POLIETILENO (PE) O POLIPROPILENO (PP) O POLIPROPILENO BIORIENTADO (BOPP) BILAMINADO O TRILAMINADO.	BOLSA DE 500 GR

#### OBSERVACIONES

Registro Sanitario vigente. Fecha mínima de vencimiento del producto 06 meses.

#### H. FIDEOS

##### CARACTERÍSTICAS GENERALES

##### DENOMINACIÓN TÉCNICA

Fideos

##### TIPO DE ALIMENTOS

No perecible

##### DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el producto obtenido a partir de la harina de trigo fortificada, con adición o no de otras harinas, agua y otros ingredientes, sin relleno.

##### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

##### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Característica	Especificación
Color	Libre de manchas blanquecinas o de otros colores que no correspondan al producto, el color debe ser homogéneo, según la composición del producto
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio
Aspecto	íntegro, exento de materias extrañas

##### CARACTERÍSTICAS FISCO QUIMICAS

Característica	Especificación	Referencia
----------------	----------------	------------

Humedad (%)	Máximo 14	NTP 206.010:2016 Pastas o Fideos para consumo humano. Requisitos
-------------	-----------	--

**PRESENTACION**

MATERIAL	CAPACIDAD
BOLSA. POLIPROPILENO BIORIENTADO (BOPP) BILAMINADO	BOLSA DE 500 GR

**OBSERVACIONES**

Registro Sanitario vigente. Fecha mínima de vencimiento del producto 06 meses.

**VIII. PERFIL DE LA PERSONA NATURAL O JURIDICA**

- Personal Natural o Jurídica con un año de experiencia dedicada a la venta de alimentos y bebidas.
- No estar incluido en el Registro de Inhabilitados para Contratar con el Estado.
- No estar comprendido en ninguno de los impedimentos señalados en el Art. 10 del Decreto Legislativo 1017 Texto Único Ordenado de la Ley de Contrataciones del Estado".
- Estar registrado en el Registro Único de Contribuyentes, debe estar activo en la SUNAT (RUC) dedicado al rubro de la presente adquisición.
- Estar registrado en el Registro Nacional de Proveedores, lo cual debe estar vigente (RNP).

**IX. PLAZO DE ENTREGA:**

02 días calendarios

**X. LUGAR DE ENTREGA DEL BIEN**

Los alimentos serán entregados en el Almacén central de la Municipalidad Distrital de Ate sito en la Av. Nicolas Ayllón N° 518 Ate y ante presencia del responsable designado por la Gerencia de Desarrollo e Inclusión Social.

Para la entrega del producto, los proveedores deberán presentar los siguientes documentos:

- Certificados exigidos en las especificaciones técnicas, de acuerdo a cada ITEM.
- Certificado de Conformidad de Requisitos Físico-químicos, Organolépticos y Microbiológicos, otorgado por un Laboratorio Acreditado ante INDECOPI o DIGESA en el que conste su aptitud para consumo humano.

**XI. FORMA DE PAGO**

A la entrega del Producto y a través de la Conformidad de Servicio de la Gerencia de Desarrollo e Inclusión Social

**XII. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

No Aplica

**XIII. CONFORMIDAD**

Será emitida por la Gerencia de Desarrollo e Inclusión Social debidamente firmado