



PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS VIVERES SECOS CON FICHA OSCE – REGIÓN CUSCO - USPNNNA

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de alimentos viveres secos con ficha OSCE región Cusco – USPNNNA.

2. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

Suministro de viveres secos para los Centros de Acogida Residencial de la Región de Cusco de la Unidad de Servicios de Protección de Niños, Niñas y Adolescentes (USPNNNA), que tiene como objetivo la atención alimentaria en óptimas condiciones de calidad, higiene y seguridad, la misma que conllevará a garantizar la vida y salud de los niños, niñas y adolescentes que acogen los centros de la USPNNNA del INABIF.

3. FINALIDAD PÚBLICA:

La adquisición de la presente contratación tiene como finalidad brindar una alimentación balanceada para los niños, niñas y adolescentes que acogen los Centros de Acogida Residencial de Provincias de la Unidad de Servicios de Protección de Niños, Niñas y Adolescentes (USPNNNA) del INABIF.

4. ÁREAS USUARIA:

- UNIDAD DE SERVICIO DE PROTECCIÓN DE NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES (USPNNNA).

5. FICHA TÉCNICA

ITEM PAQUETE I: ABARROTES

- Aceite vegetal comestible. Versión 14 12/05/21
- Arroz pilado superior. Versión 7. 12/05/2021
- Arveja partida calidad 2 – superior. Versión 5. 12/05/2021
- Azúcar rubia doméstica. Versión 8. 29/03/2019
- Fideos cortos (cortados). Versión 1. 30/12/2021
- Fideos largos (Cabellos de ángel). Versión 1. 30/12/2021
- Fideos largos (tallarín). Versión 1. 30/12/2021
- Frijol canario calidad 2 – superior. Versión 7 12/05/2021
- Frijol castilla calidad 2 – superior. Versión 7. 12/05/2021
- Frijol panamito calidad 2 – superior. Versión 7. 12/05/2021
- Garbanzo calidad 2 – superior. Versión 6. 12/05/2021
- Harina de trigo. Versión 2. 12/05/2021
- Harina de trigo preparada. Versión 2. 12/05/2021
- Hojuela de avena. Versión 3. 17/10/2018
- Lenteja calidad 2 – superior. Versión 6 12/05/2021
- Pallar calidad superior. Versión 4. 12/05/2021
- Sal de cocina. Versión 1. 30/12/2021





PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones VulnerablesMinisterio de la Mujer y
Poblaciones VulnerablesPrograma Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

6. DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR

DESCRIPCION	U.M.	CARACTERISTICAS	DETALLE DE LA CARACTERISTICA
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LT	TIPO	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
		PRESENTACIÓN	<p>ENVASE EN PRESENTACIÓN DE UN (01) LITRO, EL CUAL DEBE SER DE MATERIAL INOCUO, Y ESTAR FABRICADO DE MANERA QUE MANTENGA LA CALIDAD SANITARIA Y COMPOSICION DEL PRODUCTO DURANTE TODA SU VIDA UTIL SEGÚN EL ARTICULO 118 DEL "REGRAMENTO SOBRE "VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007 -98-SA, y sus modificatorias.</p> <p>El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible deberá considerar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> A) Nombre del producto. B) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. C) Nombre y dirección del fabricante D) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional. E) Número de registro sanitario. F) 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 G) Código o clave del lote. H) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera. I) Contenido en litro, del producto envasado.
		CALIDAD	Cumplir con la Ficha Técnica OSCE de ACEITE VEGETAL VERSION 14. Así como de los numerales 1 y 2 de la Norma Codex 19-1981 (2019).
		SEGURIDAD	<p>AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Copia simple del Registro Sanitario del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. - Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. - Fecha de vencimiento mínimo de 4 meses posteriores al ingreso del almacén.
ARROZ PILADO SUPERIOR	KG	TIPO	ARROZ PILADO SUPERIOR MEDIANO
		PRESENTACION	<p>ENVASE: EN SACO DE POLIETILENO POR 50 Kg Y rotulado según la NTP 205.011.2021 Arroz Elaborado. Requisitos 3 ° edición:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nombre comercial (arroz pilado superior) - tipo de arroz (arroz pilado) - grado del arroz - país de origen <p>- Envase primario: En saco de primer uso, cumpliendo con lo establecido en la NTP 399.163-1:2017/MT2:2021 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ra edición.</p> <p>- Envase secundario: Deberán ser fabricados con materiales que sean inocuos y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.</p> <p>GRADO 2 SUPERIOR. Clase MEDIANO (6.2 a 6.6 mm de longitud de grano entero)</p> <p>Cumplir con características Según Ficha Técnica de OSCE versión 7. Referencia NTP 205.011.2021 Arroz Elaborado. Requisitos 3 ° edición</p> <p>*AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Copia simple del Registro Sanitario del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
		CALIDAD	
		SEGURIDAD	





PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF



		CARACTERISTICAS	<p>- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.</p> <p>Fecha de vencimiento mínimo de 4 meses posteriores al ingreso del almacén</p> <p>Granos limpios, bien pulidos, color característico. Incremento en cocción mínimo 2 por 1. Libre de: sustancias, materias extrañas, insectos o huevos de insectos, granos mohosos, germinados, picados, olores o sabores extraños.</p>
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR	KG	TIPO	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR
		PRESENTACION	<p>ENVASE: EN BOLSA DE POLIETILENO POR 0.5 kg a 1 kg. y rotulado según la NTP 209.038:2019 y deberá considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada 2019):</p> <ul style="list-style-type: none">- Nombre del producto- El grado de calidad 2 – superior- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador- El contenido neto, (por ejemplo: gramos (g), kilogramos (Kg))- Fecha de vencimiento- El código o número del lote- Condiciones de conservación o almacenamiento- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento. <p>Envase primario: En bolsas de polietileno de primer uso, cumpliendo con lo establecido en la NTP 399.163-1:2017/MT2:2021 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ra edición.</p> <p>- Envase secundario: Deberán ser fabricados con materiales que sean inocuos y apropiados para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.</p>
		CALIDAD	<p>GRADO DE CALIDAD 2 – SUPERIOR</p> <p>CUMPLIR CON LA FICHA OSCE PARA ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR, versión 5.</p>
		SEGURIDAD	<p>AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN:</p> <ul style="list-style-type: none">- Copia simple del Registro Sanitario del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. <p>- Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores al ingreso al almacén</p>
		CARACTERISTICAS	<p>Granos enteros, sanos, limpios, libre de insectos vivos o muertos o cualquier estadio, ni grano con hongos, libre de sustancias, olores y materias extrañas.</p>
	KG	TIPO	AZUCAR RUBIA DOMESTICA





PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Ministerio de
Vivienda, Construcción y
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF



AZÚCAR RUBIA
DOMÉSTICA

PRESENTACION

ENVASE: EN SACO DE POLIETILENO POR 50Kg y rotulado según la NTP 207.058:2014 Y LA NTP 207.007:2015

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Número de registro sanitario.
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el codex alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- Código o clave de lote.
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.
- Forma en que se presenta, por ejemplo: granulado
- Peso neto en Kg del producto envasado

- Envase primario: En saco de polietileno de primer uso, cumpliendo con lo establecido en la NTP 399.163-1:2017/MT2:2021 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ra edición.

CALIDAD

Cumplir con la Ficha Técnica OSCE versión 8. Según numeral 6 .1. Tabla 2, de la NTP 207.017: 2015.

SEGURIDAD

AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN:

- Copia simple del Registro Sanitario del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

- Fecha de vencimiento mínimo de 4 meses posteriores al ingreso del almacén.
Granulado, color amarillo pardo. Sabor y olor característico, no debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indique una manipulación defectuosa del producto.

CARACTERISTICAS



FIDEOS CORTOS
(CORTADOS)

KG

TIPO

FIDEO CORTO, CANUTO, TORNILLO, CODITOS, MUNICIÓN Y/O CARACOL.

PRESENTACIÓN

ENVASE: EN BOLSA DE POLIETILENO POR 0.25 Kg. y rotulado según la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016.

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

*Durante la ejecución del contrato se deberá rotar el tipo de fideo corto en cada entrega

CALIDAD

CUMPLIR CON LA NTP 206.010:2016 PASTAS Y FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición.

SEGURIDAD

AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN

- 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 Supreo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

- Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores al ingreso al almacén.

CARACTERISTICAS

Deberán estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) de tal manera que no presente un peligro para la salud humana. Los envases deberán ser originales de fábrica y en buenas condiciones de higiene. Los envases no





PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones VulnerablesViceministerio de
Poblaciones VulnerablesPrograma Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

			deberán presentar manchas de aceite, combustibles o cualquier otra sustancia química o producto extraño.
FIDEOS LARGOS – CABELLOS DE ANGEL	KG	TIPO PRESENTACIÓN	FIDEO LARGO: CABELLOS DE ANGEL ENVASE: EN BOLSA DE POLIETILENO POR 0.25 Kg. y rotulado según la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016. Además, el rotulado de los envases de fideos largos, debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.
		CALIDAD	CUMPLIR CON LA NTP 206.010:2016 PASTAS Y FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición.
		SEGURIDAD	AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN - 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 Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. -Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores al ingreso al almacén.
		CARACTERISTICAS	Deberán estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) de tal manera que no presente un peligro para la salud humana. Los envases deberán ser originales de fábrica y en buenas condiciones de higiene. Los envases no deberán presentar manchas de aceite, combustibles o cualquier otra sustancia química o producto extraño.
FIDEOS LARGOS – TALLARIN	KG	TIPO PRESENTACIÓN	FIDEO LARGO: TALLARIN ENVASE: EN BOLSA DE POLIETILENO POR 0.25 Kg. y rotulado según la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016. Además, el rotulado de los envases de fideos largos, debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.
		CALIDAD	CUMPLIR CON LA NTP 206.010:2016 PASTAS Y FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición.
		SEGURIDAD	AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN - 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 Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. -Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores al ingreso al almacén.
		CARACTERISTICAS	Deberán estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) de tal manera que no presente un peligro para la salud humana. Los envases deberán ser originales de fábrica y en buenas condiciones de higiene. Los envases no deberán presentar manchas de aceite, combustibles o cualquier otra sustancia química o producto extraño.
FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR	KG	TIPO	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 – SUPERIOR
		PRESENTACION	ENVASE: EN BOLSA DE POLIETILENO POR 0.5Kg a 1Kg. Y ROTULADA SEGÚN LA NTP 209.038: 2019 y según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015. - El nombre del producto, indicando el nombre común "frijol" y la variedad "canario"



PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Ministerio de Agricultura
y Riego
Instituto Nacional de
Innovación Agropecuaria y Pesquera

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

			<ul style="list-style-type: none">- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador.- Fecha de vencimiento.- Código o número de lote.- Condiciones de conservación o almacenamiento.- El contenido neto (por ejemplo: gramos (g), kilogramos (kg)).- El grado de calidad indicando como "Grado 2 o superior"- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento <p>Envase primario: En bolsas de polietileno de primer uso, cumpliendo con lo establecido en la NTP 399.163-1:2017/MT2:2021 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ra edición.</p> <p>- Envase secundario: Deberán ser fabricados con materiales que sean inocuos y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.</p> <p>CALIDAD 2 – SUPERIOR, Cumplir con Ficha Técnica de OSCE para FRIJOL CANARIO versión 7 ó NTP 205.015:2015 y corrigenda Cor1:2016.</p> <p>AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN:</p> <ul style="list-style-type: none">- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.- Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores al ingreso al almacén. <p>CARACTERISTICAS</p> <p>Granos enteros, sanos, limpios, libre de insectos vivos o muertos o cualquier estadio, ni grano con hongos, libre de sustancias, olores y materias extrañas.</p>
FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 SUPERIOR	KG	TIPO PRESENTACION CALIDAD SEGURIDAD CARACTERISTICAS	<p>FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 – SUPERIOR</p> <p>ENVASE: EN BOLSA DE POLIETILENO POR 0.5Kg a 1Kg. y rotulada según la NTP 209.038:2019, y según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016:</p> <ul style="list-style-type: none">- El nombre del producto, indicando el nombre común "frijol" y la variedad "castilla"- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador.- Fecha de vencimiento.- Código o número de lote.- Condiciones de conservación o almacenamiento.- El contenido neto (por ejemplo: gramos (g), kilogramos (kg)).- El grado de calidad indicando como "Grado 2 o superior"- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento <p>Envase primario: En bolsas de polietileno de primer uso, cumpliendo con lo establecido en la NTP 399.163-1:2017/MT2:2021 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ra edición.</p> <p>- Envase secundario: Deberán ser fabricados con materiales que sean inocuos y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.</p> <p>CALIDAD 2 – SUPERIOR, Cumplir con Ficha Técnica de OSCE para FRIJOL CASTILLA versión 7 ó NTP 205.015:2015 y corrigenda Cor1:2016.</p> <p>AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN:</p> <ul style="list-style-type: none">- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. <p>- Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores al ingreso al almacén.</p> <p>Granos enteros, sanos, limpios, libre de insectos vivos o muertos o cualquier estadio, ni grano con hongos, libre de sustancias, olores y materias extrañas.</p>
FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 SUPERIOR	KG	TIPO PRESENTACION	<p>FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 – SUPERIOR</p> <p>ENVASE: EN BOLSA DE POLIETILENO POR 0.5Kg a 1Kg. y rotulada según la NTP 209.038:2019 y según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016:</p> <ul style="list-style-type: none">- El nombre del producto, indicando el nombre común "frijol" y la variedad "panamito"- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador.- Fecha de vencimiento.- Código o número de lote.





PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

CALIDAD

SEGURIDAD

CARACTERISTICAS

- Condiciones de conservación o almacenamiento.
 - El contenido neto (por ejemplo: gramos (g), kilogramos (kg)).
 - El grado de calidad indicando como "Grado 2 o superior"
 - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA
 - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento
- Envase primario: En bolsas de polietileno de primer uso, cumpliendo con lo establecido en la NTP 399.163-1:2017/MT2:2021 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ra edición.
- Envase secundario: Deberán ser fabricados con materiales que sean inocuos y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.
- CALIDAD 2 – SUPERIOR, Cumplir con Ficha Técnica de OSCE para FRIJOL PANAMITO versión 7 o NTP 205.015:2015
- AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN:
- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.
- Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores al ingreso al almacén.
- Granos enteros, sanos, limpios, libre de insectos vivos o muertos o cualquier estadio, ni grano con hongos, libre de sustancias, olores y materias extrañas.

GARBANZO CALIDAD
2 SUPERIOR

KG

TIPO

PRESENTACION

GARBANZOS CALIDAD 2 – SUPERIOR DE CALIBRE MEDIANO

ENVASE: EN BOLSA DE POLIETILENO POR 0.5Kg a 1Kg. Y ROTULADA SEGÚN LA NTP 209.038:2019 y según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.023:2014 (revisada 2019):

- El nombre del producto
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en caso de producto importado, nombre o razón social, número de R.U.C. y dirección del importador
- Fecha de vencimiento
- Código o número del lote
- Condiciones de conservación o almacenamiento
- Contenido neto, en gramos o kilogramos
- El grado de calidad indicado como "Grado 2 o Superior"
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento

Envase primario: En bolsas de polietileno de primer uso, cumpliendo con lo establecido en la NTP 399.163-1:2017/MT2:2021 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ra edición.

- Envase secundario: Deberán ser fabricados con materiales que sean inocuos y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.

CALIDAD 2 – SUPERIOR, Cumplir con Ficha Técnica de OSCE para GARBANZO versión 6 o NTP 205.023:2014 (Revisada 2019), como mínimo en lo siguiente:

CALIBRE (Tamaño del grano) MEDIANO: 50 a 70 granos por 28,5 g (onza americana)

AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN:

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

- Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores al ingreso al almacén.

Granos enteros, sanos, limpios, libre de insectos vivos o muertos o cualquier estadio, ni grano con hongos, libre de sustancias, olores y materias extrañas.

CALIDAD

SEGURIDAD

CARACTERISTICAS

HARINA DE TRIGO

KG

TIPO

PRESENTACION

HARINA DE TRIGO (SIN PREPARAR)

ENVASE: EN BOLSA DE POLIETILENO POR 0.5Kg a 1Kg. y ROTULADA SEGÚN LA NTP 209.038:2019 y según el numeral 12.2 de la NTP 205.064:2015 (revisada 2020) de acuerdo a catálogo de bienes vigente del SEACE:

- Nombre del producto
- Lista de ingredientes
- Peso neto
- Nombre y dirección del fabricante, distribuidor, exportador, importador o vendedor
- País de origen
- Lote
- Fecha de vencimiento
- Instrucciones para la conservación y el uso
- Registro sanitario o de habilitación sanitaria del establecimiento de fabricación o autorización sanitaria de importación



PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Ministerio de
Vivienda, Construcción y
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

			<p>* Incluir la frase "contiene gluten"</p> <p>* Indicar proporción de los micronutrientes: Hierro, Tiamina, Riboflavina, Niacina y Ac. fólico a que se refiere el artículo cuarto del Reglamento de la ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes ley N°28314 aprobado mediante Decreto Supremo N°012-2006-SA</p>
		<p>CALIDAD</p> <p>SEGURIDAD</p>	<p>CUMPLIR según Ficha OSCE versión 02, vigente con la NTP 205.064:2015 (revisada 2020). Harina de trigo para consumo humano.</p> <p>AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. - Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén
		CARACTERISTICAS	Libre de sustancias y materias extrañas.
HARINA DE TRIGO PREPARADA	KG	<p>TIPO</p> <p>PRESENTACION</p>	<p>HARINA DE TRIGO PREPARADA</p> <p>ENVASE: EN BOLSA DE POLIETILENO POR 0.5Kg a 1Kg. y ROTULADA SEGÚN LA NTP 209.038:2019 y según el numeral 12.2 de la NTP 205.064:2015 (revisada 2020) de acuerdo a catálogo de bienes vigente del SEACE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto - Lista de ingredientes - Peso neto - Nombre y dirección del fabricante, distribuidor, exportador, importador o vendedor. - País de origen - Lote - Fecha de vencimiento - Instrucciones para la conservación y el uso - Registro sanitario o de habilitación sanitaria del establecimiento de fabricación o autorización sanitaria de importación <p>* Incluir la frase "contiene gluten"</p> <p>* Indicar proporción de los micronutrientes: Hierro, Tiamina, Riboflavina, Niacina y Ac. fólico a que se refiere el artículo cuarto del Reglamento de la ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes ley N°28314 aprobado mediante Decreto Supremo N°012-2006-SA</p>
		<p>CALIDAD</p> <p>SEGURIDAD</p>	<p>CUMPLIR según Ficha OSCE versión 02, vigente con la NTP 205.064:2015 (revisada 2020). Harina de trigo para consumo humano.</p> <p>AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
		CARACTERISTICAS	<p>- Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.</p> <p>Libre de sustancias y materias extrañas.</p>
HOJUELA DE AVENA	KG	<p>TIPO</p> <p>PRESENTACION</p>	<p>HOJUELAS AVENA</p> <p>ENVASE: EN BOLSA DE POLIETILENO POR 0.5Kg a 1Kg. y ROTULADA SEGÚN LA NTP 209.038:2009 (revisada 2014) y según el numeral 10.2 de la NTP 205.050:2014 de acuerdo a catálogo de bienes vigente del SEACE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto - Lista de ingredientes - Peso neto - Nombre y dirección del fabricante, distribuidor, exportador, importador o vendedor



**PERÚ**Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones VulnerablesViceministerio de
Poblaciones VulnerablesPrograma Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

CALIDAD

SEGURIDAD

CARACTERISTICAS

- País de origen
 - Lote
 - Fecha de vencimiento
 - Instrucciones para la conservación y el uso
 - Registro sanitario o de habilitación sanitaria del establecimiento de fabricación o autorización sanitaria de importación
- CUMPLIR CON LA NTP 205.050:2014. HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo, según ficha OSCE versión 03 vigente.

AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN:

- 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 Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
- Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores a la fecha de ingreso de almacén.
- Libre de sustancias y materias extrañas.

**LENTEJA CALIDAD 2
SUPERIOR**

KG

TIPO

PRESENTACION

LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR DE CALIBRE (TAMAÑO) 2.

ENVASE: EN BOLSA DE POLIETILENO POR 0.5Kg a 1Kg. Y ROTULADA SEGÚN LA NTP 209.038: 2019 y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (Revisada 2019) Leguminosas:

- El nombre del producto
- El grado de calidad: "Grado 2 – superior"
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador
- El contenido neto, en kilogramos
- Fecha de vencimiento
- El código o número del lote
- Condiciones de conservación o almacenamiento
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento

Envase primario: En bolsas de polietileno de primer uso, cumpliendo con lo establecido en la NTP 399.163-1:2017/MT2:2021 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ra edición.

- Envase secundario: Deberán ser fabricados con materiales que sean inocuos y apropiados para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.

CALIDAD 2 – SUPERIOR, Cumplir con Ficha Técnica de OSCE para LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR versión 6:

CALIBRE 2 (Menor que 7,5 mm de diámetro)

CALIDAD

SEGURIDAD

AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN:

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

- Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores al ingreso al almacén.

CARACTERISTICAS

Granos enteros, sanos, limpios, libre de insectos vivos o muertos o cualquier estadio, ni grano con hongos, libre de sustancias, olores y materias extrañas.

**PALLAR CALIDAD
SUPERIOR**

KG

TIPO

PRESENTACION

PALLAR CALIDAD SUPERIOR

ENVASE: EN BOLSA DE POLIETILENO POR 0.5Kg a 1Kg. Y ROTULADA SEGÚN LA NTP 209.038: 2019 y según el numeral 10 de la NTP 205.019:2015:

- El nombre del producto
- El grado de calidad
- Contenido neto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador, en caso de productos importados el país de origen
- Fecha de vencimiento
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento





PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Vinculación de
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF



		CALIDAD	Envase primario: En bolsas de polietileno de primer uso, cumpliendo con lo establecido en la NTP 399.163-1:2017/MT2:2021 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ra edición. - Envase secundario: Deberán ser fabricados con materiales que sean inocuos y apropiados para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables. SUPERIOR, Cumplir con Ficha Técnica de OSCE para PALLAR CALIDAD SUPERIOR versión 04 y NTP 205.019:2015
		SEGURIDAD	AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN: - Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. - Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores al ingreso al almacén.
		CARACTERÍSTICAS	Granos enteros, sanos, limpios, libre de insectos vivos o muertos o cualquier estado, ni grano con hongos, libre de sustancias, olores y materias extrañas
SAL DE COCINA	KG	TIPO	SAL DE COCINA
		PRESENTACIÓN	ENVASE: EN BOLSA DE POLIETILENO POR 1Kg. Y ROTULADA SEGÚN LA NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, además de lo señalado en el numeral 11 de la NTP 209.015:2006: - nombre del producto; - declaración de los ingredientes; - 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; - código o clave de lote; - el contenido de yodo y flúor expresado en ppm por kg de sal; - país de fabricación; - contenido neto del producto expresado en kilogramos; - condiciones especiales de conservación: "Manténgase en lugar seco, fresco y protegido de la luz".
		CALIDAD	Cumplir con Ficha Técnica de OSCE para SAL DE COCINA versión 01, NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición., CXS 193-1995 (2019) NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS.
		SEGURIDAD	AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN: Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. - Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores al ingreso al almacén.
		CARACTERÍSTICAS	Libre de sustancias y cuerpos extraños

Las cantidades son según el ANEXO "Cantidades Estimadas"

Importante: Los alimentos, según correspondan, serán etiquetados de acuerdo al Decreto Supremo N°015-2019-SA, que modifica el Reglamento de la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes N° 30021.

7. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:

Se indica que las cantidades proyectadas en el Anexo "Cantidades Estimadas" se encuentran sujetas al comportamiento poblacional de los residentes y usuarios del INABIF por lo que el Sistema de Contratación es a PRECIOS UNITARIOS.





PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

8. PLAZO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

El periodo de ejecución contractual es por 24 meses contabilizados que inicia el día siguiente de la suscripción del contrato, sin embargo, en caso culminado dicho plazo existiera saldo contractual, se procederá a su ejecución hasta el agotamiento del mismo.

CONDICIONES DE ATENCIÓN

Los víveres secos serán entregados a los CAR indicados en el Anexo "Directorio" quincenalmente, dentro del plazo de 3 días calendarios de la notificación de la programación vía correo Electrónico al contratista. Las direcciones de los CAR pueden variar durante la ejecución del contrato previo aviso al contratista por parte del Área Usaria.

El órgano encargado de las contrataciones, en base a la programación efectuada por el Área Usaria elabora la orden de compra, la misma que será notificada al contratista, área usuaria y almacén.

9. LUGAR Y HORA DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

a) LUGAR

Los víveres secos serán entregados en las direcciones indicadas en el Anexo "Directorio".

La entrega de víveres secos incluye el ordenamiento de los mismos en cada almacén del CAR, tarimas, anaqueles, jabas dispuestas para el almacenamiento y conservación.

El contratista se compromete a la entrega de los productos, el transporte de los mismos, la manipulación y demás actos relacionados, de manera que se prevenga su contaminación o alteración, según la normativa sanitaria vigente y acorde con las disposiciones sanitarias emitidas en el marco de la emergencia sanitaria y emergencia nacional a causa del COVID – 19:

- El transporte de los víveres, deberán contar con vehículos acondicionados para el traslado de los víveres, considerando las especificaciones detalladas en el artículo 75° al 77 °, del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos aprobado mediante D.S. N°007-98-SA y sus modificatorias. Asimismo, debe dar cumplimiento a las disposiciones sanitarias emitidas en el marco de la emergencia sanitaria y emergencia nacional a causa del COVID – 19.
- El contratista se compromete a cumplir con lo establecido en la R.M. N°1275-2021-MINSA de fecha 01 de diciembre 2021 y sus modificatorias
- El contratista deberá asegurar que el personal que entrega los bienes cuente con Equipos de Protección Personal según corresponda lo estipulado en la R.M. N°1275-2021-MINSA de fecha 01 de diciembre 2021 y sus modificatorias

b) HORARIO DE ENTREGA DE LOS VÍVERES

Los víveres secos serán recibidos por los CAR desde las 8:00 am a 1:00 pm y de 2:00 pm a 3:30 pm.

10. OTRAS CONDICIONES PARA CUMPLIR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

10.1. Aspectos Generales:

- a) Los productos que se internen en los CAR deben reunir las mismas características físicas y organolépticas propias de la variedad del producto ofertado y licitado.
- b) El control de la cantidad y la calidad de los víveres secos estará a cargo de los responsables (Directores, Administradores o quien haga sus veces) de los CAR, quienes firmarán y sellarán la guía de remisión en señal de recepción conforme de los víveres secos, según lo consolidado por la Unidad de Línea de los requerimientos generados por los CAR.
- c) El contratista se compromete a la entrega de los productos, el transporte de los mismos conforme a la "Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las Guías de



PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Ministerio de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N°154-2011-AGSENASA-DIAIA, asimismo la manipulación y demás actos relacionados acorde con las disposiciones del Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y demás normatividad sanitaria aplicable en el marco de la emergencia sanitaria y emergencia nacional a causa del COVID – 19.

1. Sobre los Manipuladores de alimentos (distribuidor de viveres secos) deben contar con su certificado o carné de salud o carné de sanidad visible y vigente, estar debidamente aseados y usarán ropa de trabajo exclusiva para su labor en buen estado de conservación y aseo, dicha ropa consta de: gorra, zapatos, overol o chaqueta y pantalón, y será de color claro según lo defina el contratista. Asimismo, debe dar cumplimiento a las disposiciones sanitarias emitidas en el marco de la emergencia sanitaria y emergencia nacional a causa del COVID – 19.

En caso se incorpore un nuevo personal distribuidor al propuesto, el proveedor deberá presentar copia de los certificados o carnet al INABIF y cumplir con lo antes mencionado.

2. El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos. Asimismo, debe dar cumplimiento a las disposiciones sanitarias emitidas en el marco de la emergencia sanitaria y emergencia nacional a causa del COVID – 19.

3. El transporte del alimento de procesamiento industrial debe cumplir con lo establecido en el título 5 – capítulo 2 del DS 007-98- SA. Asimismo, debe dar cumplimiento a las disposiciones sanitarias emitidas en el marco de la emergencia sanitaria y emergencia nacional a causa del COVID – 19.

En caso, se incorpore nuevas unidades de transporte para atender, el proveedor envía la información mencionada al INABIF.

- d) De existir observaciones, el Director, Administrador o quien haga sus veces de los CAR, deberán elaborar un Acta indicando claramente el sentido de estas, otorgándole al proveedor un plazo para subsanar de dos (2) días. Si pese al plazo otorgado, el contratista no cumpliera a cabalidad con la subsanación, la Entidad puede resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan, desde el vencimiento del plazo para subsanar. Dicho procedimiento deberá ser informado a través de la Unidad de Línea a la Sub Unidad de Logística

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso la Entidad no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose las penalidades respectivas.

- e) Si durante la ejecución contractual, se presente alguna observación sobre la calidad de los productos, el CAR solicitará un análisis de calidad a un laboratorio de ensayo, requiriendo el certificado respectivo o algún otro tipo de prueba, a cuenta del INABIF; de resultar el producto con deficiencias, la Entidad no otorga la conformidad o la invalida en caso haya sido otorgada, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose las penalidades respectivas; a su vez de considerarlo la Entidad puede resolver el contrato.

10.2. Recepción y Control de calidad:

10.2.1 Todos los bienes estarán sujetos a control de calidad para la recepción, de la siguiente manera:

10.2.1.1 La recepción se realiza en los CAR dentro de las horas estipuladas en el numeral 9 b), está a cargo del Director, Administrador o quien haga sus veces.

- Se verificará las condiciones de entrega de los productos: vehículos acondicionados y autorizados por el INABIF según propuesta del postor/proveedor. Y los distribuidores deberán usar ropa protectora en buen estado de conservación e higiene, además





PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

deberán contar con certificado o carné de salud o carné de sanidad vigente y visible; además de que el personal a cargo del contratista que cuente con los Equipos de Protección Personal que correspondan según la R.M. N°1275-2021-MINSA de fecha 01 de diciembre 2021 y sus modificatorias.

- El responsable del CAR, debe, en atención a las medidas de prevención establecidas en la recepción de bienes alimentarios identificar una zona específica para la recepción y desembalaje, dotar a las personas de guantes y mascarilla e insistir en el lavado de manos en esa zona.

- 10.2.2 Sobre los Manipuladores de alimentos (distribuidor de víveres secos): Según el artículo 49° del D.S.007-1998-SA, el personal que realice la distribución de los alimentos no deberá ser portador de enfermedad infecto-contagiosa ni tener síntomas de ellas, por lo cual deberá portar su carnet de sanidad o carnet de salud vigente. Y según el artículo 50° del D.S.007- 1998-SA, estos distribuidores deberán estar debidamente aseados y usarán ropa de trabajo exclusiva para su labor en buen estado de conservación y aseo, dicha ropa consta de: gorra, zapatos, overol o chaqueta y pantalón, y será de color claro según lo defina el proveedor. Asimismo, debe dar cumplimiento a las disposiciones sanitarias emitidas en el marco de la emergencia sanitaria y emergencia nacional a causa del COVID – 19.

De ocurrir alguna observación el responsable del CAR elaborará un Acta de Incumplimiento de Condiciones de Entrega, el mismo que será remitido. a la Unidad de Línea y esta a su vez a la Sub Unidad de Logística

El Director, Administrador o quien haga sus veces en el CAR verificará la cantidad total de los alimentos ingresados de manera quincenal según la capacidad del almacén del CAR, el cual debe ser coordinado con la Unidad de Línea.

- 10.2.3 Se verificará la calidad de todos los víveres que ingresen a los almacenes, la cual está a cargo del Director, Administrador del CAR o quien haga sus veces, para ello se confrontará los víveres con su especificación técnica correspondiente.

De existir observaciones en la entrega de los bienes, deben ser informados por el director administrador o quien haga sus veces a la Unidad de Línea y quien informará según corresponda a la Sub Unidad de Logística.

- Si se realiza la devolución de algunos de los productos, se elaborará un ACTA que será suscrita por el contratista y por los participantes de la recepción (en caso que el representante del proveedor se niegue a firmar se dejará constancia), otorgándosele un plazo de dos (02) día calendario para la subsanación, debiendo el usuario informar el levantamiento de las observaciones al día siguiente de concluido el plazo otorgado, la misma que se efectuará a través de correo electrónico a la Unidad de Línea y esta informa a la Sub Unidad de Logística.

10.3. Conformidad de la entrega:

La conformidad será otorgada por la Unidad de línea, previa consolidación de todos los informes de calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales de los CAR.

11. FORMA DE PAGO

- El pago se realizará de manera mensual, previa conformidad emitida por la Unidad de Línea dentro de los diez (10) días calendario siguientes a la conformidad de los bienes.
- El Director o Administrador del CAR o quien haga sus veces debe remitir el Informe de calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, por cada entrega, consignando número de guía y número de contrato, los que deberán ser remitidos a la Unidad de Servicios de Protección de Niños, Niñas y Adolescentes (USPNA) en un plazo máximo de 02 días calendarios de haberse internado los productos, para trámite de pago, bajo responsabilidad del funcionario responsable. Los cuales deberán ser consolidados por la USPNA y remitidos a la Sub Unidad de Logística, bajo responsabilidad del funcionario responsable.
- El proveedor presentará a Mesa de Partes del INABIF con carta dirigida a la Sub Unidad de Logística las Guías de Remisión firmadas (copia SUNAT y destinatario) y facturas.



PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Ministerio de
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

12. PENALIDADES:

12.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo en días}}$$

Donde F tiene los siguientes valores:

- a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días: $F = 0.40$.
- b) Para plazos mayores a sesenta (60) días: $F = 0.25$.

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. 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 no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

12.2. OTRAS PENALIDADES

Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	No contar con vehículos acondicionados y autorizados por el INABIF, según propuesta del postor/proveedor	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 5 % de una UIT vigente al momento de la infracción.	Verificación en el lugar con Acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso de que el representante del contratista se niegue a firmar se dejará constancia.
2	En caso que el personal encargado de la distribución de los alimentos no cuente con certificado o carné de salud o carné de sanidad visible	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 5 % de una UIT vigente al momento de la infracción.	Verificación en el lugar con Acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso de que el representante del contratista se niegue a firmar se dejará constancia.
3	Los distribuidores no cuentan con ropa protectora (EPPs) y la indumentaria indicada en el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo 007-98-SA, en buen estado de conservación e higiene.	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 5 % de una UIT vigente al momento de la infracción.	Verificación en el lugar con Acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso de que el representante del contratista se niegue a firmar se dejará constancia.

13. OTROS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PARA LA FIRMA DEL CONTRATO:



PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

13.1. Para todos los víveres secos

- Copia del Certificado de inspección higiénico sanitario del almacén vigente del postor adjudicado con la buena pro, emitido por organismo de inspección acreditado ante INACAL.
- Copia del Certificado de fumigación integral del almacén del proveedor, emitido por el organismo autorizado por el MINSA.
- Lista del personal distribuidor autorizados con su respectiva copia de los certificados de salud o carné de salud o carné de sanidad actualizado, indicando nombre, apellidos, DNI, N° de carné y vigencia. En los casos que el personal transportista cumpla además la función de personal distribuidor, también deberá con los documentos antes mencionados.
- Lista de vehículos para la distribución de los víveres y copia de los documentos de los vehículos de transporte de alimentos (nombre de propietario, volumen de carga, placa del vehículo y tarjeta de propiedad) adecuadamente acondicionados conforme a 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.
- Declaración jurada que los alimentos deberán ser transportados de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "del Transporte" del "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo 007-98-SA y sus modificatorias.

14. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de 01 AÑO contado a partir de la conformidad otorgada por los responsables de la recepción de los víveres de los Centros de Atención Residencial (USPNA).

15. PROTOCOLO SANITARIO

Se deberá tener en consideración la RESOLUCIÓN MINISTERIAL N°1275-2021/MINSA de fecha 01 de diciembre 2021 y sus modificatorias, para la presente adquisición, así como, la DIRECTIVA MINSA/DGIESP-2021, 'Directiva administrativa que establece las disposiciones en lo que corresponda, para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los Trabajadores con riesgo al SARS COV-2.

16. MEDIDAS SANITARIAS Y DE CONTROL

Teniendo en cuenta que la Organización Mundial de la Salud ha declarado, con fecha 11 de marzo de 2020, el brote del coronavirus (COVID-19) como una pandemia, debido a que se extendió en más de cien países de manera simultánea y además considerando la declaración de Emergencia Sanitaria a nivel nacional y dictando normas, medidas de prevención y control del COVID-19; el POSTOR, está obligado a cumplir y a hacer que se cumplan todas las medidas sanitarias dictadas por MINSA.

El proveedor con el fin de evitar la propagación del COVID-19 deberá seguir los siguientes pasos antes de la entrega del producto al INABIF:

1. El Proveedor verificará y garantizará la condición de salud de sus colaboradores que se encargarán del proceso, desde empaçado hasta el reparto.
2. El Proveedor al momento de trasladar el producto limpiará y desinfectará el interior del ambiente donde serán trasladados los bienes, de preferencia con alcohol y dejará secar por un minuto. Luego, teniendo el total del producto empaçado cerrará el ambiente donde serán trasladados los bienes. El producto empaçado por ningún motivo será abierto ni manipulado durante el trayecto.
3. El Proveedor debe estar provisto de su equipo de protección personal: mascarilla o protector respiratorio, guantes y otros que considere necesario, un desinfectante de manos que utilizará antes de retirar los productos para la entrega al almacén, manteniendo la distancia de por lo menos dos metros de distancia entre persona y persona con el fin evitar aglomeraciones y contaminación.
4. El Director y/o Administrador del CAR o la persona encargada de recepcionar, recibirá el producto



PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Unidad Ejecutiva de
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

empacado y proseguirá con sus procedimientos internos que les corresponde.

17. ANTICORRUPCIÓN

El contratista declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el Contratista se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el Artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, el Contratista se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviere conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

18. REAJUSTE DE LOS PAGOS.

Conforme a lo establecido en el numeral 38.1 del Artículo 38° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, se considerará fórmula de reajuste de los pagos, conforme a la variación del Índice de Precios al Consumidor que establece el Instituto Nacional de Estadística e Informática - INEI, correspondiente al mes en que se efectúa el pago.

El reajuste se realizará a solicitud del proveedor mediante sustentación y justificación, la cual será evaluada y gestionada por la Sub Unidad de Logística. El precio reajustado no podrá ser mayor al mercado del contratista.

Para tal efecto, se debe considerar la siguiente fórmula de reajuste:

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD SEGÚN PERIODO (SEMANAL, MENSUAL)	PRECIO UNITARIO SEGÚN CONTRATO, INC. IGV	IPCI	IPCp	FACTOR DE REAJUSTE	PRECIO UNITARIO REAJUSTADO, INC. IGV	MONTO REAJUSTADO
...	A	B	C	D	$E=D/C$	$F=B \times E$	$G=A \times F$

Donde:

IPCp : Índice de Precios al Consumidor correspondiente al mes de pago.
IPCI : Índice de Precios al Consumidor correspondiente al mes de suscripción de contrato.
Medida : Índice Base vigente al momento de su aplicación
Frecuencia : Mensual
Cobertura : Nivel Nacional
Fuente : INEI

**PERÚ****Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables****Viceministerio de
Poblaciones Vulnerables****Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF****19. REQUISITOS DE HABILITACIÓN DEL PROVEEDOR:**

ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
Alimentos de Origen Vegetal		Requisitos Documentarios Mínimos
1	Arveja partida calidad 2 Superior	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 Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria 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.
2	Frijol canario calidad 2 Superior	
3	Frijol castilla calidad 2 Superior	
4	Frijol panamito calidad 2 Superior	
5	Garbanzo calidad 2 Superior	
6	Lenteja calidad 2 Superior	
7	Pallar calidad superior	
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)		
Alimentos Elaborados industrialmente (fabricados)		Requisitos Documentarios Mínimos
8	Aceite vegetal comestible	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 Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatoria.
9	Arroz pilado superior	
10	Azúcar rubia doméstica	
11	Fideos cortos (cortados)	
12	Fideos largos (cabello de ángel)	
13	Fideos largos (tallarín)	Copia simple de la Resolución Directoral vigente, que otorga Validación técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción 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.
14	Harina de trigo	
15	Harina de trigo preparada	
16	Hojuelas de avena	
17	Sal de cocina	





PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

ANEXO: CANTIDADES ESTIMADAS

ÍTEM	NÚMERO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN
I	1	2112	LT.	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
	2	5400	KG.	ARROZ PILADO SUPERIOR
	3	336	KG.	ARVERJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR
	4	7200	KG.	AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
	5	792	KG.	FIDEOS CORTOS (CORTADOS)
	6	216	KG.	FIDEOS LARGOS (CABELLOS DE ANGEL)
	7	1464	KG.	FIDEOS LARGOS (TALLARIN)
	8	264	KG.	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR
	9	336	KG.	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 - SUPERIOR
	10	384	KG.	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 - SUPERIOR
	11	360	KG.	GARBANZO CALIDAD 2 - SUPERIOR
	12	96	KG.	HARINA DE TRIGO
	13	240	KG.	HARINA DE TRIGO PREPARADA
	14	360	KG.	HOJUELA DE AVENA
	15	432	KG.	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR
	16	360	KG.	PALLAR CALIDAD SUPERIOR
	17	912	KG.	SAL DE COCINA



[illegible]



Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

PERÚ

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF



ALIMENTOS	U.M.	CENTRO DE ACOGIDA RESIDENCIAL T'IKARISUNCHIS - USPNNNA																								
		MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	MES 13	MES 14	MES 15	MES 16	MES 17	MES 18	MES 19	MES 20	MES 21	MES 22	MES 23	MES 24	TOTAL
		ABARROTES																								
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LT.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	480
ARROZ PILADO SUPERIOR	KG.	100	0	100	0	100	0	100	0	100	0	100	0	100	0	100	0	100	0	100	0	100	0	100	0	1200
ARVERIA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KG.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	48
AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA	KG.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	1200
FIDEOS CORTOS (CORTADOS)	KG.	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	240
FIDEOS LARGOS (CABELLOS DE ANGEL)	KG.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	48
FIDEOS LARGOS (TALLARIN)	KG.	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	192
FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR	KG.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KG.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	48
FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 -SUPERIOR	KG.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	48
GARBANZO CALIDAD 2 - SUPERIOR	KG.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	72
HARINA DE TRIGO	KG.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
HARINA DE TRIGO PREPARADA	KG.	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	192
HOJUELA DE AVENA	KG.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	120
LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KG.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	96
PALLAR CALIDAD SUPERIOR	KG.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	24
SAL DE COCINA	KG.	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	192

ANEXO: DIRECTORIO

N°	CENTRO	UBICACIÓN					Datos de Contacto	
		Departamento	Provincia	Distrito	Dirección	Teléfono	Correo Electrónico	
REGIÓN CUSCO								
1	CAR HOGAR BUEN PASTOR - ACOMOCCO CUSCO	CUSCO	CUSCO	CUSCO	Av. Manzanares S/N Urb. Manuel Prado	(084) 24-4030	carbpastor@inabif.gob.pe	
2	CAR HOGAR JESÚS MÍ LUZ	CUSCO	CUSCO	SANTIAGO	Av. Bolígrafos S/N Ex-bosque Cconpata	(084) 23-7755	car.miluz@inabif.gob.pe	
3	CAR ESPECIALIZADO T'IKARISUNCHIS	CUSCO	CUSCO	SAN SEBASTIÁN	av. urto N°372 Urb. Santa Mariana - San Sebastián	-	car.tikarisunchis@inabif.gob.pe	