

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA)

1. DENOMINACION Y FINALIDAD PUBLICA DE LA CONTRATACION

Denominación
Adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) de la Municipalidad Distrital del Rímac.

Finalidad pública
El presente proceso busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria en beneficio de las familias de bajos recursos.

2. CARACTERISTICAS DEL BIEN A CONTRATAR:

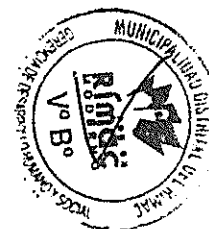
Denominación del bien según la Ficha Técnica	Calibre/Tamaño/Clase	Unidad de medida	Cantidad
✓ ARROZ PILADO EXTRA	CLASE LARGO	KG	123,000
✓ ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	-	BOTELLA X 1 LITRO	9,192
✓ FRIJOL CABALLERO CALIDAD 1 - EXTRA	-	KG	2,760
✓ LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	CALIBRE 1	KG	4,140
✓ FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	-	KG	1,380
✓ PALLAR CALIDAD EXTRA	-	KG	2,760
✓ FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA	-	KG	1,380
✓ FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA	-	KG	4,140
✓ HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	TAMAÑO GRANDE	KG	2,748
✓ FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	-	LATA X 170 G	16,166
✓ ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	-	LATA X 425 G	3,229
✓ ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A	-	LATA X 425 G	3,229
✓ AZUCAR RUBIA DOMESTICA	-	KG	108
✓ MENUENCIA DE RES-HIGADO CONGELADO	-	KG	1,380
✓ MENUENCIA DE RES-MONDONGO CONGELADO	-	KG	1,380
✓ POLLO ENTERO SIN MENUENCIA CONGELADO	-	KG	5,504

3. CARACTERISTICAS TECNICAS:

3.1. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE ARROZ PILADO EXTRA

3.1.1. CARACTERISTICAS

El arroz pilado superior, 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



[Handwritten signature]

“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios, de ñelén y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011:2021.

De acuerdo a la longitud del grano, el arroz pilado superior puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 4.2.2 de la NTP 205.011:2021:

Clase	Longitud de grano entero
Largo	De 6,6 mm o más
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm
Corto	Menos de 6,2 mm

Nota: La clase de arroz requerida es Arroz Pilado Extra Largo de la especie *Oryza sativa* L., según lo establecido en el numeral 4.2.2 de la NTP 205.011:2021:

3.1.2. ENVASE

Presentación según requerimiento de área usuaria:

Sacos de 50 Kg de peso neto:

- Estos envases serán sacos de Polipropileno de primer uso, limpios, bien cosidos, resistentes al manipuleo y almacenamiento y fáciles de muestrear.
- Estructura del Envase : Polipropileno Tejido
- Color : Transparente
- Tejido : Trama 10 cintas/pulgada
Urdimbre 10 cintas/pulgada
- Cosido : Cinta encadenada 10 cm anterior
posterior del tramo cosido del saco

Peso de 5 kg y de 1 kg

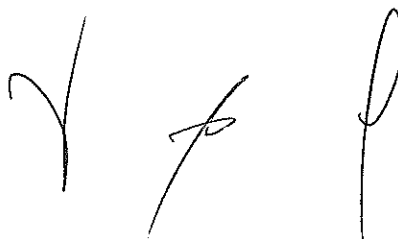
- Estructura del Envase: Polietileno de baja densidad
- Color : Cristal Opaco
- Medidas del envase : De acuerdo a la presentación
- Espesor : 80.0 micras para 1 kg
115.0 micras para 5 kg
- Sellado : Termosellado



3.1.3. ROTULADO

En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019.

3.1.4. ATRIBUTOS DEL BIEN





“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

Según NTP 205.011.2021. ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos

3.1.5. CERTIFICADO DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar; deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

MÉTODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición.

Nota: Para las entregas se exigirá el certificado de calidad (análisis sensorial, análisis físico químico y análisis microbiológico), pudiendo adicionalmente realizarse pruebas de cocción del producto en cada entrega. Las certificaciones deberán entregarse junto con los productos y deben corresponder a los lotes entregados. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación ante el INACAL.

3.1.6. TRANSPORTE

Los alimentos y bebidas deben transportarse 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 N° 007-98-SA, y sus modificatorias

3.1.7. FICHA TECNICA DEL BIEN



Y Z P

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ARROZ PILADO EXTRA
Denominación técnica : ARROZ ELABORADO GRADO 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El arroz pilado extra, 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 hielén y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011:2021

De acuerdo a la longitud del grano, el arroz pilado extra puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 5.2.2 de la NTP 205.011:2021:

Clase	Longitud del grano entero
Largo	De 6,6 mm o más
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm
Corto	Menos de 6,2 mm

La clase se asignará cuando por lo menos el 80 % de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes, según indica el numeral 5.2.1.1 de la NTP 205.011:2021.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos específicos y generales	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP de la referencia.	NTP 205.011:2021 ARROZ Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición
Clase y longitud	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.2.1 y tabla 1 de la NTP de la referencia, según la clase de arroz pilado extra a contratar.	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.3 y tabla 2 para el arroz pilado extra 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.	
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

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

GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, según lo establecido en la Tabla 1 de la NTP 205.011:2021; por ejemplo: Arroz pilado extra largo, arroz pilado extra mediano o arroz pilado extra corto.

2.2 Envase y/o embalaje

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

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

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

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

- a) nombre comercial (arroz pilado extra),
- b) tipo de arroz (arroz pilado),
- c) grado del arroz,
- d) país de origen.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

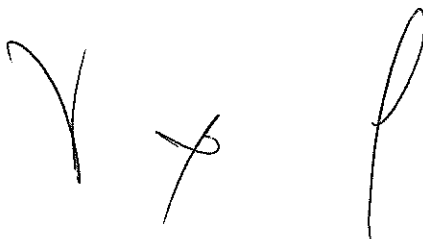
2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



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



3.2. ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

3.2.1. CARACTERÍSTICAS

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex Stan 19-1981 (2019).

3.2.2. ENVASE

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

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

- Presentación 1 litro: Envase botella PET (Transparente e incoloro). con capacidad para 1 litro (1,000 ml).

El envase no debe transmitir sabor ni olor diferente al producto no alterar la calidad del mismo. Los envases a usarse serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto.

3.2.3. EMPAQUE

Cajas de cartón corrugado de primer uso por 12 botellas, resistentes a un apilado mínimo de 5 cajas de altura. El rotulado de las cajas debe ser la misma de los envases de 1 litro, así mismo debe indicar instrucciones para el manipuleo y apilamiento. El contratista deberá presentar en la entrega un documento que certifique que el envase cumple con lo especificado. Los costos deberán ser asumidos por el contratista.

3.2.4. ROTULADO

Según Ficha Técnica Aprobada por el OSCE.

3.2.5. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según lo establecido en la norma Codex Stan 19-1981 (2019).



Y A P

3.2.6. CERTIFICADO DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar; deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

MÉTODO DE MUESTREO: Según lo establecido en la NTP-ISO 5555:2014 (revisada el 2019) Aceites y grasas de origen vegetal y animal. Muestreo. 1ª Edición.

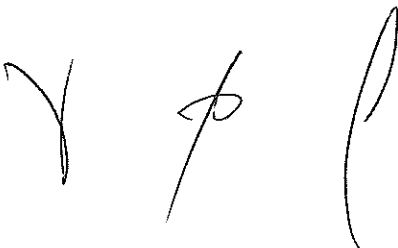
ENSAYO O PRUEBA: Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma Codex Stan 19-1981 (2019). Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.

Nota: Para las entregas se exigirá el certificado de calidad (análisis sensorial, análisis físico químico y análisis microbiológico). Las certificaciones deberán entregarse junto con los productos y deben corresponder a los lotes entregados.

3.2.7. TRANSPORTE

Los alimentos y bebidas deben transportarse 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 N° 007-98-SA, y sus modificatorias

3.2.8. FICHA TECNICA DEL BIEN



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE ✓
Denominación técnica	: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Unidad de medida	: LITRO
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.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2019).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex CXS 19-1981 (2019).

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 1 para aceite refinado, según corresponda, del Apéndice de la norma de la referencia.	CXS 19-1981 (2019) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales
Olor y sabor		
Materia volátil a 105 °C		
Impurezas insolubles		
Contenido de jabón		
Hierro (Fe)		
Cobre (Cu)		
Índice de ácido		
Índice de peróxido		
Contaminantes	Cumplir con lo indicado en el numeral 4 de la norma de la 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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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




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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el contenido neto del bien por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible deberá considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, 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:

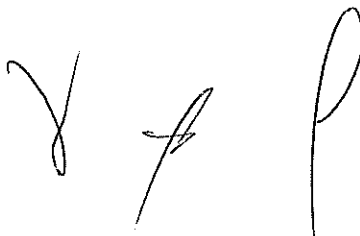
- a) nombre del producto;
- b) declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- c) nombre y dirección del fabricante;
- d) nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- e) número de registro sanitario;
- f) fecha de 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, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- i) contenido en litros, del producto envasado.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



3.3. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE FRIJOL CABALLERO CALIDAD 1 – EXTRA

3.3.1. CARACTERISTICAS

El frijol caballero calidad 1-extra se comercializará en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiene, 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 Técnica.

3.3.2. ENVASE

Los envases son en Sacos de 10 kg de peso neto, según el requerimiento:

- Estos envases serán sacos de Polipropileno de primer uso, limpios, bien cosidos, resistentes al manipuleo y almacenamiento y fáciles de muestrear.
- Estructura del Envase : Polipropileno Tejido
- Color : Transparente
- Tejido : Trama 10 cintas/pulgada
Urdimbre 10 c ntas/pulgada
- Cosido : Cinta encadenada 10 cm anterior y posterior del tramo cocido del saco.
- **Peso** : **1 kg**
- Estructura del Envase : Polietileno de baja densidad
- Color : Cristal Opaco
- Medidas del envase : De acuerdo a la presentación
- Espesor : 80.0 micras para 1 kg
115.0 micras para 5 kg
- Sellado : Termosellado

3.3.3. ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

3.3.4. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

3.3.5. CERTIFICADO DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar; deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

MÉTODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINCSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.



GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

Nota: Para las entregas se exigirá el certificado de calidad (análisis sensorial, análisis físico químico y análisis microbiológico), pudiendo adicionalmente realizarse pruebas de cocción del producto en cada entrega. Las certificaciones deberán entregarse junto con los productos y deben corresponder a los lotes entregados. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación ante el INACAL.

3.3.6. TRANSPORTE

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificator as.

3.3.7. FICHA TECNICA DEL BIEN



[Handwritten signature]

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FRIJOL CABALLERO CALIDAD 1 - EXTRA ✓
Denominación técnica : FRIJOL CABALLERO GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El frijol caballero calidad 1 - extra es el grano maduro, procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El frijol caballero calidad 1 - extra se comercializará en su envase original, 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 Técnica.

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. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016
Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia.	CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
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 ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol caballero calidad 1 - extra deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, y la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol caballero calidad 1 - extra se envasarán en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además,

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

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

cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

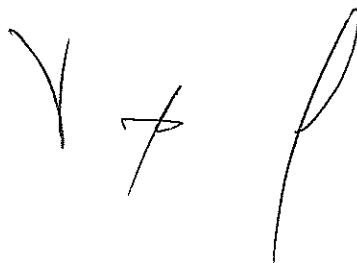
El rotulado de los envases de los granos de frijol caballero calidad 1 - extra, deberán cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común “frijol”;
- 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 1 o extra”, “grado 2 o superior” o “grado 3 o corriente”;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere de estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.



3.4. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA

3.4.1. CARACTERISTICAS

La lenteja calidad 1- extra deberá ser inocuo 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 toxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisado el 2019).

La lenteja calidad 1 – extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)
1	Mayor o igual que 7,5
2	Menor que 7,5

3.4.2. ENVASE

Los envases son en Sacos de 10 kg de peso neto, según el requerimiento:

- Estos envases serán sacos de Polipropileno de primer uso, limpios, bien cosidos, resistentes al manipuleo y almacenamiento y fáciles de muestrear.
- Estructura del Envase : Polipropileno Tejido
- Color : Transparente
- Tejido : Trama 10 cintas/pulgada
Urdimbre 10 cintas/pulgada
- Cosido : Cinta encadenada 10 cm anterior y posterior del tramo cosido del saco.

- Peso** : **1 kg**
- Estructura del Envase : Polietileno de baja densidad
 - Color : Cristal Opaco
 - Medidas del envase : De acuerdo a la presentación
 - Espesor : 80.0 micras para 1 kg
115.0 micras para 5 kg
 - Sellado : Termosellado

3.4.3. ROTULADO

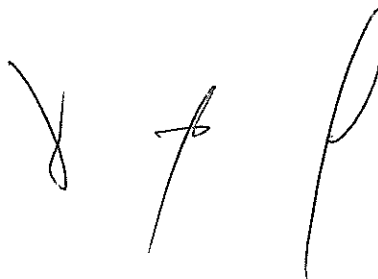
Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

3.4.4. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

3.4.5. CERTIFICADO DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar; deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

MÉTODO DE MUESTREO: Según lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA: Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.

Nota: Para las entregas se exigirá el certificado de calidad (análisis sensorial, análisis físico químico y análisis microbiológico), pudiendo adicionalmente realizarse pruebas de cocción del producto en cada entrega. Las certificaciones deberán entregarse junto con los productos y deben corresponder a los lotes entregados. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación ante el INACAL.

3.4.6. TRANSPORTE

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

3.4.7. FICHA TECNICA DEL BIEN



Handwritten signature

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA ✓
Denominación técnica : LENTEJA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris* Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La lenteja calidad 1 - extra 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 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 1 - extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

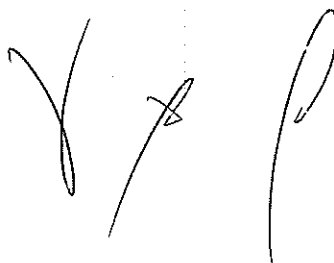
Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)
1	Mayor o igual que 7,5
2	Menor que 7,5

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 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición
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 1 - extra 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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la lenteja calidad 1 - extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 205.022:2014 (revisada el 2019), por ejemplo: Lenteja calidad 1 - extra de calibre (tamaño) 2.

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




2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 1 - extra deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de lenteja calidad 1 - extra deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad: "Grado 1 - Extra";
- 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.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

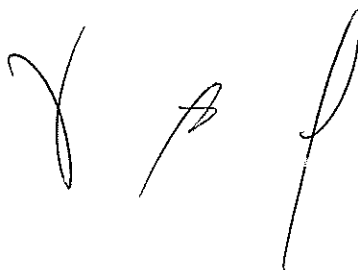
2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



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



3.5. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA

3.5.1. CARACTERISTICAS

El frijol castilla calidad 1-extra se comercializará en su envase original, 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 Técnica.

3.5.2. ENVASE

Los envases son en Sacos de **10 kg** de peso neto, según el requerimiento:

- Estos envases serán sacos de Polipropileno de primer uso, limpios, bien cosidos, resistentes al manipuleo y almacenamiento y fáciles de muestrear.
- Estructura del Envase : Polipropileno Tejido
- Color : Transparente
- Tejido : Trama 10 cintas/pulgada
Urdimbre 10 cintas/pulgada
- Cosido : Cinta encadenada 10 cm anterior y posterior del tramo cocido del saco.

- Peso** : **1 kg**
- Estructura del Envase : Polietileno de baja densidad
 - Color : Cristal Opaco
 - Medidas del envase : De acuerdo a la presentación
 - Espesor : 80.0 micras para 1 kg
115.0 micras para 5 kg
 - Sellado : Termosellado

3.5.3. ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

3.5.4. ATRIBUTOS DEL BIEN

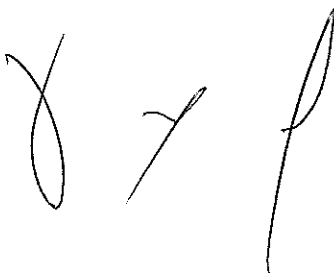
Según ficha técnica aprobada por el OSCE

3.5.5. CERTIFICADO DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar; deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

MÉTODO DE MUESTREO: Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA: Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.



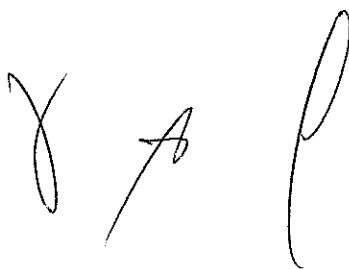
GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

Nota: Para las entregas se exigirá el certificado de calidad (análisis sensorial, análisis físico químico y análisis microbiológico), pudiendo adicionalmente realizarse pruebas de cocción del producto en cada entrega. Las certificaciones deberán entregarse junto con los productos y deben corresponder a los lotes entregados. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación ante el INACAL.

3.5.6. TRANSPORTE

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

3.5.7 FICHA TECNICA DEL BIEN



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : FRIJOL CASTILLA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El frijol castilla calidad 1 - extra es el grano maduro procedente de la especie *Vigna unguiculata*, es de color crema con mancha alrededor del hilio de color negro o marrón.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El frijol castilla calidad 1 - extra se comercializará en su envase original, 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 Técnica.

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. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016
Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia.	CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
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 ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol castilla calidad 1 - extra deberá ser envasado según lo establecido en la norma Coriox CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, y la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición y su Corrigenda Técnica², de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol castilla calidad 1 - extra se envasarán en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

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



[Handwritten signature]

deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol castilla calidad 1 - extra, deberán cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común “frijol”;
- 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 1 o extra”, “grado 2 o superior” o “grado 3 o corriente”;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.



3.6. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE PALLAR CALIDAD EXTRA

3.6.1. CARACTERISTICAS

El pallar calidad extra deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, no deberán presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que representen un peligro para la salud humana; según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015.

3.6.2. ENVASE

Los envases son en Sacos de **10 kg** de peso neto, según el requerimiento:

- Estos envases serán sacos de Polipropileno de primer uso, limpios, bien cosidos, resistentes al manipuleo y almacenamiento y fáciles de muestrear.
- Estructura del Envase : Polipropileno Tejido
- Color : Transparente
- Tejido : Trama 10 cintas/pulgada
Urdimbre 10 cintas/pulgada
- Cosido : Cinta encadenada 10 cm anterior y posterior del tramo cosido del saco.

- Peso** : **1 kg**
- Estructura del Envase : Polietileno de baja densidad
 - Color : Cristal Opaco
 - Medidas del envase : De acuerdo a la presentación
 - Espesor : 80.0 micras para 1 kg
115.0 micras para 5 kg
 - Sellado : Termosellado

3.6.3. ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

3.6.4. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE

3.6.5. CERTIFICADO DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar; deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

MÉTODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición.

Nota: Para las entregas se exigirá el certificado de calidad (análisis sensorial, análisis físico químico y análisis microbiológico), pudiendo adicionalmente



GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

realizarse pruebas de cocción del producto en cada entrega. Las certificaciones deberán entregarse junto con los productos y deben corresponder a los lotes entregados. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación ante el INACAL.

3.6.6. TRANSPORTE

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

3.6.7. FICHA TECNICA DEL BIEN



YAP

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PALLAR CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	: PALLAR BIG LIMA CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el grano maduro procedente de la especie <i>Phaseolus lunatus</i> L., generalmente de color blanco, que tiene como característica diferencial unas estrías que irradian del hilio.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El pallar calidad extra deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, no deberán presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que representen un peligro para la salud humana; según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015.

El pallar calidad extra tiene características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Big Lima, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición
Uniformidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP de la referencia.	
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.2 de la NTP de la referencia.	
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.3 y la tolerancia para el grado de calidad extra establecida en la Tabla 1 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente. ¹	Reglamento de Inocuidad Alimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El pallar calidad extra, deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del pallar calidad extra deberá cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no deberá transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el pallar calidad extra deberá ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden

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

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




las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se comercializará en su envase original, según el numeral 11 de la NTP 205.019:2015.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

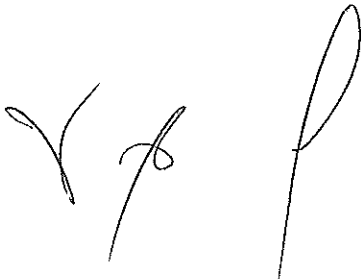
En el rotulado de los envases del pallar calidad extra, además de cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberán indicar en idioma español, (pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada), lo siguiente, 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.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.



3.7. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 EXTRA

3.7.1. CARACTERISTICAS

El frijol panamito calidad 1 - extra se comercializará en su envase original, 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 MTP205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

3.7.2. ENVASE

Los envases son en sacos de **10 kg** de peso neto, según el requerimiento:

- Estos envases serán sacos de Polipropileno de primer uso, limpios, bien cosidos, resistentes al manipuleo y almacenamiento y fáciles de muestrear.
- Estructura del Envase : Polipropileno Tejido
- Color : Transparente
- Tejido : Trama 10 cintas/pulgada
Urdimbre 10 cintas/pulgada
- Cosido : Cinta encadenada 10 cm anterior y posterior del tramo cosido del saco
- **Peso** : **1 kg**
- Estructura del Envase : Polietileno de baja densidad
- Color : Cristal Opaco
- Medidas del envase : De acuerdo a la presentación
- Espesor : 80.0 micras para 1 kg
115.0 micras para 5 kg
- Sellado : Termosellado

3.7.3. ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

3.7.4. ATRIBUTOS DEL BIEN

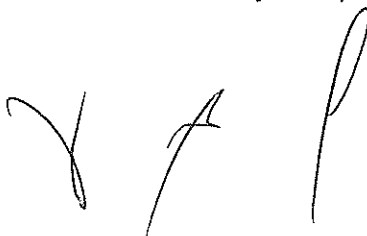
Según ficha técnica aprobada por el OSCE

3.7.5. CERTIFICADO DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar; deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

MÉTODO DE MUESTREO: Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA: Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su


Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1.
LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.

Nota: Para las entregas se exigirá el certificado de calidad (análisis sensorial, análisis físico químico y análisis microbiológico), pudiendo adicionalmente realizarse pruebas de cocción del producto en cada entrega. Las certificaciones deberán entregarse junto con los productos y deben corresponder a los lotes entregados. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación ante el INACAL.

3.7.6. TRANSPORTE

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

3.7.7. FICHA TECNICA DEL BIEN



“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : FRIJOL PANAMITO MOLINERO GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El frijol panamito calidad 1 - extra es el grano maduro, procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El frijol panamito calidad 1 - extra se comercializará en su envase original, 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 Técnica.

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. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016
Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia.	CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
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 ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol Panamito calidad 1 - extra deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, y la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol Panamito calidad 1 - extra se envasarán en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además,

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

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



cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

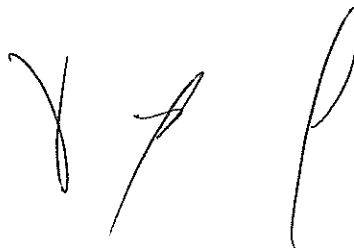
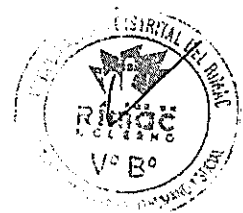
El rotulado de los envases de los granos de frijol Panamito calidad 1 - extra, deberán cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común “frijol”;
- 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 1 o extra”, “grado 2 o superior” o “grado 3 o corriente”;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.



3.8. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 – EXTRA ✓

3.8.1. CARACTERISTICAS

El frijol canario calidad 1 - extra se comercializará en su envase original, 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 Técnica.

3.8.2. ENVASES

Los envases son en Sacos de **10 kg** de peso neto, según el requerimiento: Estos envases serán sacos de Polipropileno de primer uso, limpios, bien cosidos, resistentes al manipuleo y almacenamiento y fáciles de muestrear.

- Estructura del Envase : Polipropileno Tejido
- Color : Transparente
- Tejido : Trama 10 cintas/pulgada
Urdimbre 10 cintas/pulgada
- Cosido : Cinta encadenada 10 cm anterior y posterior del tramo cocido del saco.

Peso : 1 kg

- Estructura del Envase : Polietileno de baja densidad
- Color : Cristal Opaco
- Medidas del envase : De acuerdo a la presentación
- Espesor : 80.0 micras para 1 kg
115.0 micras para 5 kg
- Sellado : Termosellado

3.8.3. ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

3.8.4. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

3.8.5. CERTIFICADO DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar; deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

MÉTODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.



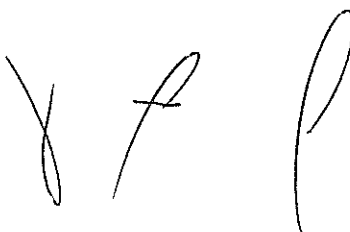
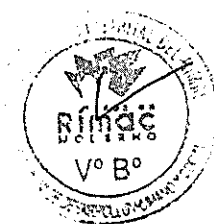
GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

Nota: Para las entregas se exigirá el certificado de calidad (análisis sensorial, análisis físico químico y análisis microbiológico), pudiendo adicionalmente realizarse pruebas de cocción del producto en cada entrega. Las certificaciones deberán entregarse junto con los productos y deben corresponder a los lotes entregados. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación ante el INACAL.

3.8.6. TRANSPORTE

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Practicas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

3.8.7. FICHA TECNICA DEL BIEN



A large, stylized handwritten signature.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA ✓
Denominación técnica : FRIJOL CANARIO CAMANEJO/ FRIJOL CANARIO 2000 - INIAA
GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El frijol canario calidad 1 - extra es el grano maduro, procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El frijol canario calidad 1 - extra se comercializará en su envase original, 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 Técnica.

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. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
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 ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: Ninguna.

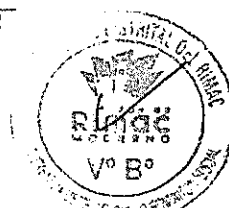
2.2. Envase y/o embalaje

El frijol canario calidad 1 - extra deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos y la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², de tal manera que el producto quede debidamente protegido según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol canario calidad 1 - extra se envasarán en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No

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

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



[Handwritten signature]

deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

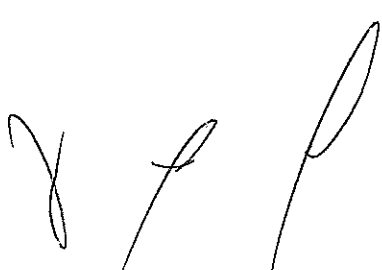
El rotulado de los envases de los granos de frijol canario calidad 1 - extra, deberán cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común “frijol”;
- 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 1 o extra”, “grado 2 o superior” o “grado 3 o corriente”;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.



3.9. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA

3.9.1. CARACTERÍSTICAS:

El huevo de gallina calidad primera tamaño grande debe presentar color blanco o pardo en sus diferentes tonalidades, olor característico y libre de olores desagradables, sabor característico, las características de un huevo apto contemplan cáscara libre de roturas y quiñaduras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia, limpios y secos, la yema deberá tener forma casi esférica de contorno ligeramente definido, los huevos destinados al consumo humano directo no deben estar incubados o presentar embrión visible, según los numerales 5.1, 5.2 y 5.4.1 de la NTP011.219:2015.

El Huevo de Gallina Calidad primera, de acuerdo a su peso se clasifica en los siguientes tamaños, según indica el numeral 6.1 del a NTP 011.219:2015

Tamaño	Peso	Tamaño	Peso
Super chico	<50 g	Grande	62,5 – 68,88 g
Chico	50-55,55 g	Jumbo	68,88 – 72,22 g
Mediano	55,55 – 62,5 g	Super Jumbo	≥72,22 g

Nota: El huevo a ser adquirido en el presente proceso es Huevo de Gallina Calidad Primera, de color pardo y tamaño Grande.

3.9.2. ENVASE

En cuanto al envasado y especificaciones técnicas serán de acuerdo a las fichas técnicas aprobadas por el OSCE.

PESO	ENVASE
Pqte x 12 Kg	Bandeja de cartón
Pqte x 1 Kg	Bandeja de cartón

Nota: El huevo deberá tener impreso sobre su cáscara la fecha de vencimiento, dicha impresión deberá ser realizada con tintas de grado alimentario. La documentación que certifique el grado alimentario de las tintas será presentada al momento de la entrega de productos.

3.9.3. ROTULADO

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

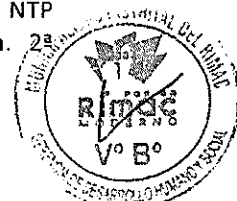
3.9.4. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

3.9.5. CERTIFICADO DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar; deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

MÉTODO DE MUESTREO: Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.219:2015. HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. Edición.



[Handwritten signature]

“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

ENSAYO O PRUEBA: Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en los numerales 5.1, 5.2, 6.2 y 8 de la NTP 011.219:2015. HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición.

Nota: Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar un certificado de calidad que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral “2.1 Características del bien – Calidad” de la ficha Huevo de Gallina Calidad Primera.

3.9.6. TRANSPORTE

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

3.9.7. FICHA TECNICA DEL BIEN



Handwritten signature and initials.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica	: HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El huevo de gallina es el óvulo completamente evolucionado de la especie <i>Gallus gallus</i> , constituido por cascarrn, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El huevo de gallina calidad primera debe presentar color blanco o pardo en sus diferentes tonalidades, olor característico y libre de olores desagradables, sabor característico, las características de un huevo apto contemplan cáscara libre de roturas y quijaduras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia, limpios y secos, la yema deberá tener forma casi esférica de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través de ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas, los huevos destinados al consumo humano directo no deber estar incubados o presentar embrión visible, según los numerales 5.1 5.2 y 5.4.1 de la NTP 011.219:2015.

El huevo de gallina calidad primera, de acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños, según indica el numeral 6.1 del a NTP 011.219:2015.

Tamaño	Peso	Tamaño	Peso
Súper chico	< 50 g	Grande	62,5 – 68,88 g
Chico	50 – 55,55 g	Jumbo	68,83 – 72,22 g
Mediano	55,55 – 62,5 g	Súper Jumbo	≥ 72,22

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos sensoriales (color, sabor, olor)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, según el color especificado por la entidad.	NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición
Requisitos físicos	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la tabla 2 – de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.	
Característica de calidad - cáscara - cámara de aire - yema - clara	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 y la Tabla 3 para calidad primera de la NTP de la referencia.	
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

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el color y tamaño del huevo de gallina calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.219:2015, por ejemplo: Huevo de gallina calidad primera, de color pardo y tamaño mediano.

2.2. Envase y/o embalaje

Los envases del huevo de gallina calidad primera deberán ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura, que permitan la ventilación del producto y colocarlos verticalmente, y en caso de ser reutilizables (sólo de material plástico), deberán ser lavados y desinfectados antes de su uso con grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011.219:2015.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

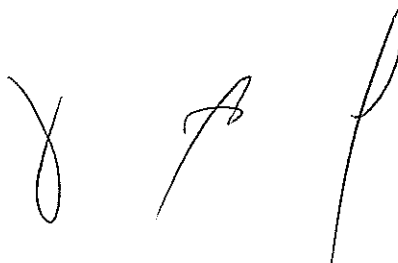
El rotulado del huevo de gallina calidad primera deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según el numeral 9.2.1, de la NTP 011.219:2015:

- nombre del producto;
- marca registrada o razón social y domicilio fiscal del productor o emparador;
- clasificación por peso y presentación;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento otorgado por SENASA;
- fecha de caducidad;
- lote (puede ser la fecha del vencimiento);
- contenido neto o número de unidades;
- instrucciones para su conservación;
- código de Rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.



3.10. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL ✓

3.10.1. CARACTERÍSTICAS

El atún en conserva es el producto compuesto por carne de las especies *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares*, *Thunnus atlanticus*, *Thunnus obesus*, *Thunnus maccoyii*, *Thunnus thynnus*, o *Thunnus tonggol*, precocida, con aceite vegetal como medio de relleno o liquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.

El filete de atún es el musculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisado el 2016) CONSERVA DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido segunda edición

El tamaño de los filetes será de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. El contenido ocupará como mínimo el 95% de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011(revisado el 2016).

3.10.2. ENVASE Y EMBALAJE

El envase y embalaje utilizados deberá cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:2019 CONSERVA DE PRODUCTOS PESQUEROS.

Envase de hojalata redondos en caja de cartón corrugado:

Envase	Peso Neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	N° de envases por caja
1/2 lb Tuna Tapa abre fácil (170 g)	Mínimo 170 g	Mínimo 119	48

Hojalata de costura lateral electro soldada barnizada con barriles oleo-resinosos a los que se adiciona pasta de óxido de zinc con tapa convencional y/o lamina TFS (cromada) con especificaciones técnicas del fabricante:

Tipo de lata : Latas de 1/2 lb Tuna

Compuesto hermetizante : 50-60 mg.

- Sellado hermético a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en operación de sellado incrementará el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es obligatoria.

“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

- Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.
- Las medidas de cierre deberán estar de acuerdo a los parámetros normales de producción.
- No se aceptarán producciones (lotes) cuyo defecto sea desprendimiento de barniz interno.
- Las cajas deberán ser tal que garanticen un almacenamiento y transporte.
- En cada uno de los lados exteriores de la caja de cartón, deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción.
- No se aceptarán cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

3.10.3. EMPACADO

Latas de $\frac{1}{4}$ club o $\frac{1}{2}$ lb tuna en cajas de cartón corrugado de 48 latas cada una.

3.10.4. IMPORTANTE:

Presión al vacío: El proveedor deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.

Tipo de envase	Presión de vacío(*)	
	Altura \leq 2000 m.s.n.m y/o Temperatura \leq 28°C	Altura $>$ 2000 m.s.n.m y/o Temperatura $>$ 28°C
Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76.2 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12.7 mm de Hg)
Envase no redondo	Mínimo 1.6 pulgadas de Hg (40 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12.7 mm de Hg)

Hg= Mercurio

(*) De acuerdo a las condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental de la zona donde se utilizará el alimento.

La presión de vacío será de 3 pulgadas de Hg. (76.2 mm Hg).

3.10.5. ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada por la OSCE.

3.10.6. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según Ficha técnica Aprobada por la OSCE.




3.10.7. CERTIFICADO DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar; deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

MÉTODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en los numerales 7.1 y 9 de la NTPCODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

Según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición.

Nota: Se verificará en cada entrega que los productos entregados cumplen con las especificaciones técnicas del proceso. Adicionalmente en cada entrega se realizará la entrega de un “Certificado Sanitario para venta local”. emitido por SANIPES y corresponderá al lote entregado.

3.10.8. TRANSPORTE:

Los productos pesqueros enlatados deben transportarse de acuerdo con lo señalado en el artículo 37 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

3.10.9. FICHA TECNICA DEL BIEN



[Handwritten signature]

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
Denominación técnica	: CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
Unidad de medida	: LATA
Descripción general	: El atún en conserva es el producto compuesto por carne de las especies <i>Thunnus alalunga</i> , <i>Thunnus albacares</i> , <i>Thunnus atlanticus</i> , <i>Thunnus obesus</i> , <i>Thunnus maccoyii</i> , <i>Thunnus thynnus</i> , o <i>Thunnus tonggol</i> , precocida, con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El filete de atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

El tamaño de los filetes será de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. El contenido ocupará como mínimo el 95 % de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Composición esencial y factores de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 3 de la NTP de la referencia.	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹ .	Manual “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación” aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057 – 2016 – SANIPES – DE y su modificatoria

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y embalaje

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase y embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y el embalaje tales como: material, peso o contenido, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

¹ Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo 1402.

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en el artículo 150 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Aprueban la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 6 de la NTP-CODEX STAN 70:2019, 8.1 de la NTP 204.001:2019 y 5.2.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



**3.11. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL /
CALIDAD EXTRA**

3.11.1. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN:

Descripción general: El entero de caballa en aceite vegetal es el producto preparado a partir de la especie *Scomber japonicus peruanus*, u otras familias de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados, en aceite vegetal como medio de cobertura y que ha sido sometido a esterilización comercial.

El entero de caballa es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002:2011 (revisado el 2016). CONSERVA DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido segunda edición.

Los pescados deberán envasarse ordenadamente. La mayoría de unidades contenidas en un mismo envase serán de tamaño uniforme. el pescado se envasará libre de roturas y prefrentemente sin magulladuras. La superficie de corte del decapitado deberá ser uniforme y precisa. El producto no deberá contener materias extrañas. El contenido ocupará como minimó el 95% de la capacidad del envase. Asimismo, el peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta, según el numeral 5.1 de la NTP 204.002:2011(revisado 2016).

3.11.2. ENVASE

El producto deberá ser envasado cumpliendo con lo establecido en el Art. 99° Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas (D.S. N° 040-2001-PE). El envase deberá corresponder al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del producto, por ejemplo:

Envases de hojalata redondos en caja de cartón corrugado:

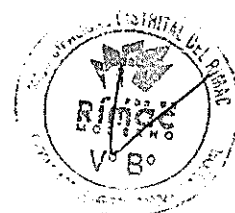
Tipo de envase	Peso neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	N° de envases por caja
1 lb Tall (425 g)	425	240	24

Hojalata de costura lateral electro soldada barnizada con barnices oleo – resinosos a los que se le adiciona pasta de óxido de zinc con tapa convencional y/o lamina TFS (cromada) con especificaciones técnicas del fabricante:

Tipo de Lata : 1 libra Tall

Compuesto hermetizante : 50 – 60 Mg.

- Sellado hermético: a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementará el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es obligatoria.



“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

- Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.
- Las medidas de cierre deberán estar de acuerdo a los parámetros normales de producción.
- No se aceptarán producciones (lotes) cuyo defecto sea desprendimiento de barniz interno.
- Las cajas deberán ser tal que garanticen un almacenamiento y transporte.
- En cada uno de los lados exteriores de la caja de cartón, deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción.
- No se aceptarán cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

Características del Empaque:

Latas de 1 lb Tall en cajas de cartón corrugado de 24 latas cada una.

Importante:

Presión de vacío: El Proveedor deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.

Tipo de envase	Presión de vacío(*)	
	Altura <= 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura <= 28°C)	Altura > 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura > 28°C)
Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76.2 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12.7 mm de Hg)
Envase no redondo	Mínimo 1.6 pulgadas de Hg (40 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12.7 mm de Hg)

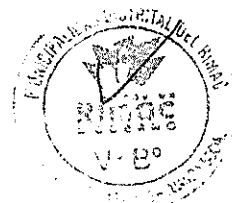
Hg = Mercurio

(*) De acuerdo a las condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental de la zona donde se utilizará el alimento.

La presión de vacío mínima será de 3 pulgadas de Hg. (76,2 mm Hg).

Características físicas y organolépticas:

- Apariencia del producto: Pescado descabezado y eviscerado, de tamaño uniforme, con o sin escamas, sin cola, libre de huesos operculares y rotura ventral, con piel brillante e íntegra.
- Apariencia del líquido de cobertura: aceite vegetal
- Color: Libre de olores extraños.
- Sabor: Agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños.
- Textura: Suave a medianamente firme.



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

El producto deberá cumplir con lo establecido en el Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para Alimentos y Piensos de Origen Pesquero y Acuícola - SANIPES (SGC-MAI/SANIPES-2010) y la R.M. N° 591-2008/MINSA. Criterios Microbiológicos de Calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano. Su producción debe haber contemplado estrictamente las Buenas Prácticas de Fabricación detalladas en el Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados (CAC/RCP 23-1979). Asimismo, deberá presentar lo siguiente:

INDICADOR	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Físico organolépticos <ul style="list-style-type: none"> • Aspecto • Olor • Color • Sabor • Textura 	Debe cumplir con lo indicado en los acápites 5.6.9.1.1 "Examen sensorial" y 5.6.9.1.2 "Evaluación de envase de hojalata"	SGC-MAI/SANIPES. Revisión 02, Abril 2010. "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para Alimentos y Piensos de Origen Pesquero y Acuícola"
	De manera complementaria, y en lo que corresponda, utilizar la Norma Técnica Peruana (NTP) de la referencia	"NTP 204.054.2011 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoqueta o sardina peruanas en conserva. Requisitos."
- Evaluación del doble Cierre	Debe cumplir con lo indicado en el acápite 5.6.9.1.3 "Evaluación del doble Cierre" y en la tabla N° 32 "Requerimientos técnicos mínimos en envases de hojalata".	SGC-MAI/SANIPES. Revisión 02, Abril 2010. "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para Alimentos y Piensos de Origen Pesquero y Acuícola"
- Vacío	Debe cumplir con lo indicado en el acápite 6.1.4 "Criterios de Calidad Sanitaria e Inocuidad"	R.M. N° 495-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano"
INOCUIDAD		
- Esterilidad Comercial	Debe cumplir con lo indicado en el acápite XIX.1 "Alimentos de baja acidez, de pH>4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, quisados, sopas)"	R.M. N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"
- Determinación de Histamina	Debe cumplir con lo indicado en el acápite 5.6.9.1.5 "Histamina (Aplicable solo a cuspéidos y escómbridos)"	SGC-MAI/SANIPES. Revisión 02, Abril 2010. "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para Alimentos y Piensos de Origen Pesquero y Acuícola"

Nota:

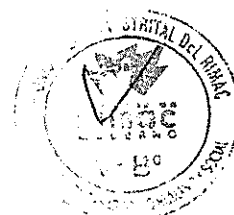
El proveedor debe considerar un periodo de cuarentena mínimo de 15 días, previo a la comercialización de las conservas como medida de precaución para detectar defectos visibles, que permita asegurar que se reduzcan al mínimo los riesgos de contaminación con microorganismos que puedan dar lugar al deterioro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

3.11.3. ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

3.11.4. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.



[Handwritten signature]

3.11.5. CERTIFICADO DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar; deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

MÉTODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 10 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.

Nota: Se verificará en cada entrega que los productos entregados cumplen con las especificaciones técnicas del proceso. Adicionalmente en cada entrega se realizará la entrega de un “Certificado Sanitario para venta local”. emitido por SANIPES y corresponderá al lote entregado.

3.11.6. TRANSPORTE:

Los productos pesqueros enlatados deben transportarse de acuerdo con lo señalado en el artículo 37 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

3.11.7. FICHA TECNICA DEL BIEN



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	:	CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	:	LATA
Descripción general	:	El entero de caballa en aceite vegetal es el producto preparado a partir de la especie <i>Scomber japonicus peruanus</i> , u otras familias de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados, en aceite vegetal como medio de cobertura y que ha sido sometido a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El entero de caballa es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016). CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

Los pescados deberán envasarse ordenadamente. La mayoría de unidades contenidas en un mismo envase serán de tamaño uniforme. El pescado se envasará libre de roturas y preferentemente sin magulladuras. La superficie de corte del decapitado deberá ser uniforme y precisa. El producto no deberá contener materias extrañas. El contenido ocupará como mínimo el 95% de la capacidad del envase. Asimismo, el peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta, según el numeral 5.1 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

Y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto y color	El contenido de una lata deberá estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la definición de Entero de la presente ficha técnica.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Medio de cobertura	El medio de cobertura deberá tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	
Materias extrañas	El producto final estará exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto deberá tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y estará exento de olores y sabores objetables.	
Textura	El pescado deberá tener la textura característica de la especie y no presentará sobrecoccimiento.	
Peso neto y peso escurrido medio	El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2018. Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defectos	Considerar la tabla de puntuación de defectos, para la presentación Entero, según la NTP 204.017:1984 (revisada el 2010), CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición: <ul style="list-style-type: none"> - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos. 	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹ .	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Los envases deberán proteger y mantener al producto y no presentarán oxidaciones ni deformaciones que comprometan su seguridad, según lo establecido en el numeral 11.3 de la NTP 204.018:2015.

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

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

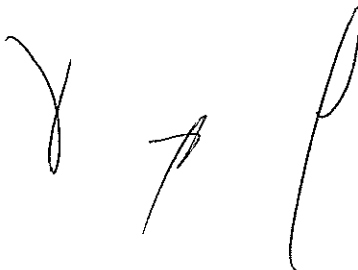
El embalaje deberá proteger los envases de la intemperie y de los golpes durante su manipuleo, según lo establecido en el numeral 11.4 de la NTP 204.018:2015.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso o contenido del producto por envase y por embalaje requerido. Además, podrá indicar las características del envase y el embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015 y con lo señalado en el numeral 8.1 de la NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE

¹ Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo 1402.



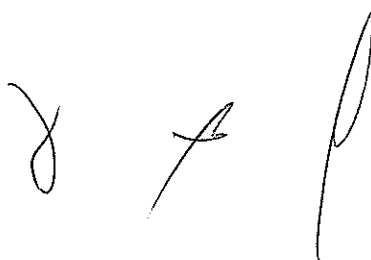

PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

El rotulado deberá contener Advertencias Publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Decreto Supremo N° 012-2018-SA y sus modificatorias. Dichas Advertencias Publicitarias deberán ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; asimismo, el rotulado deberá cumplir con lo establecido en el Decreto Supremo N° 012-2018-SA y sus modificatorias.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica

Precisión 4: No aplica.



3.12. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A

3.12.1. DESCRIPCION GENERAL:

Conservas elaboradas a base de la especie *Engraulis ringens* buena consiste fresca, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes planos o cilindricos apropiados y cerrados hementicamente, sometidos a procesos termicos para lograr esterilidad comercial y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad.

3.12.2. ENVASE Y/O EMBALAJE

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:2019CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

Envases de hojalata redondos en caja de cartón corrugado:

Tipo de envase	Peso neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	Nº de envases por caja
1 lb Tall (425 g)	425	240	24

- Sellado hermético: a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado
- incrementará el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es obligatoria.
- Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras quepuedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.
- Las medidas de cierre deberán estar de acuerdo a los parámetros normales de producción.
- No se aceptarán producciones (lotes) cuyo defecto sea desprendimiento de barniz interno.
- Las cajas deberán ser tal que garanticen un almacenamiento y transporte.En cada uno de los lados exteriores de la caja de cartón, deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción.
- No se aceptarán cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

Características del Empaque:

Latas de 1 lb Tall en cajas de cartón corrugado de 24 latas cada una.

Importante:

Presión de vacío: El Proveedor deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.

(Handwritten signatures)



Tipo de envase	Presión de vacío(*)	
	Altura <= 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura <= 28°C	Altura > 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura > 28°C
Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76.2 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12.7 mm de Hg)
Envase no redondo	Mínimo 1.6 pulgadas de Hg (40 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12.7 mm de Hg)

Hg = Mercurio

(*) De acuerdo a las condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental de la zona donde se utilizará el alimento.

La presión de vacío mínima será de 3 pulgadas de Hg. (76,2 mm Hg).

Características físicas y organolépticas:

- Apariencia del producto: Pescado descabezado y eviscerado, de tamaño uniforme, con o sin escamas, sin cola, libre de huesos operculares y rotura ventral, con piel brillante e íntegra.
- Apariencia del líquido de cobertura: aceite vegetal
- Olor: Libre de olores extraños.
- Sabor: Agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños.
- Textura: Suave a medianamente firme.

3.12.3. ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

3.12.4. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

3.12.5. CERTIFICADO DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar; deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

MÉTODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en el numeral 16 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

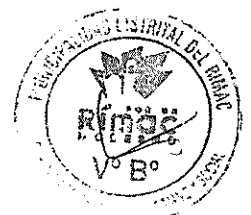
Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.

Nota: Se verificará en cada entrega que los productos entregados cumplen con las especificaciones técnicas del proceso, el certificado de calidad de los productos será emitido por SANIPES y corresponderá al lote entregado.

3.12.6. TRANSPORTE:

Los productos pesqueros enlatados deben transportarse de acuerdo con lo señalado en el artículo 37 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

3.12.7. FICHA TECNICA DEL BIEN



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A

Denominación técnica : CONSERVA DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A

Unidad de medida : LATA

Descripción general : Conservas elaboradas a base de la especie *Engraulis ringens* buena y consistente fresca, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Según las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación	Cumplir con lo indicado en los numerales 5 y 6 de la NTP de la referencia.	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS.
Calidad	Cumplir con lo indicado en los numerales 13 y 14 de la NTP de la referencia correspondiente a la calidad A.	Anchoqueta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹ .	Manual “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación” aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE y su modificatoria

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso o contenido del producto por envase y por embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y el embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

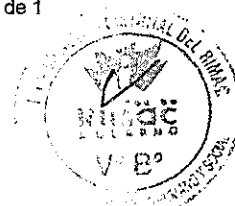
Además de lo indicado en el artículo 150 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en el numeral 15 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.

¹ Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402.



3.13. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE AZUCAR RUBIA DOMESTICA

3.13.1. CARACTERÍSTICAS

El Azúcar Rubia Doméstica, debe tener color amarillo pardo, sabor y olor característico, no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto, según lo indica el numeral 5 de la NTP 207.007

3.13.2. ENVASE

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias. El envase no deberá alterar las características del producto y deberá preservar las mismas durante su transporte y almacenamiento, según lo indica el numeral 8.1 de la NTP 207.007:2015.

Este envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (bolsa de polietileno de baja densidad), de primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en la “NTP 207.055 AZÚCAR. Envases (...)” y en el Art. 119 del D.S. 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”.

Peso	:	1 Kg
Estructura del Envase	:	Polietileno de baja densidad.
Color	:	Cristal opaco
Medidas del Envase	:	Adecuado al peso
Sellado	:	Termosellado

3.13.3. ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

3.13.4. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

3.13.5. CERTIFICACIONES

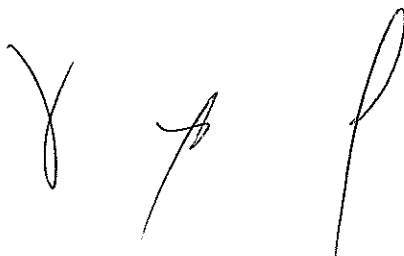
La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar; deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

MÉTODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018). DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 207.007:2015. AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición.



“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

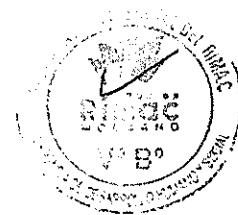
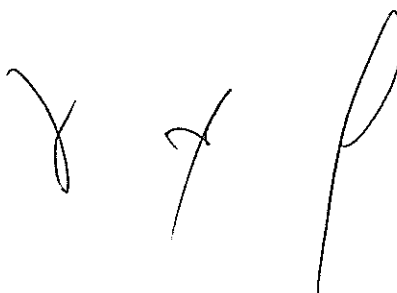
GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

Nota: Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar un certificado de calidad que acredite que el que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad.

3.13.6. TRANSPORTE

Los alimentos y bebidas deben transportarse 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 Nº 007-98-SA, y sus modificatorias.

3.13.7. FICHA TECNICA DEL BIEN



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Denominación técnica	: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (<i>Saccharum</i> sp), mediante procedimientos apropiados, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El azúcar rubia doméstica, debe tener color amarillo pardo, sabor y olor característico, no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto, según lo indica el numeral 5 de la NTP 207.007:2015.

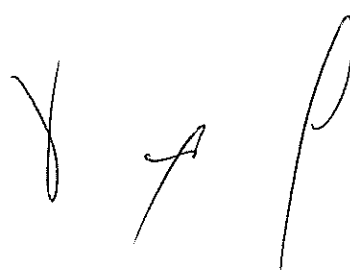
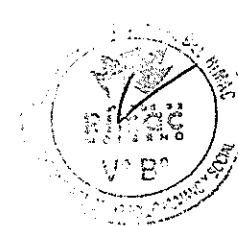
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Color, sabor, olor	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos
- Aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
- Polarización a 20 °C, °Z - Humedad, % m/m - Cenizas conductimétricas, % m/m - Color a 420 nm, UI - Azúcares reductores, % m/m - Sustancias insolubles (sedimentos) mg/kg	Cumplir con lo indicado en la Tabla 2 del numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	
- Factor de seguridad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.2 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la 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 normas complementarias.

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase

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

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

El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria D.S. N° 038-2014-SA.

El envase no deberá alterar las características del producto y deberá preservar las mismas durante su transporte y almacenamiento, según lo indica el numeral 8.1 de la NTP 207.007:2015.

Precisión 2. La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de la Azúcar Rubia Doméstica, deberá cumplir con lo indicado en el artículo 117 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014.

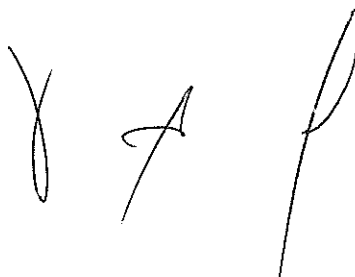
- a) Nombre del producto.
- b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- c) Nombre y dirección del fabricante.
- d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- e) Número de Registro Sanitario.
- f) Fecha de 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) Forma en que se presenta, por ejemplo: granulado.
- j) Peso neto en kilogramos del producto envasado.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica



3.14. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE MENUDENCIA DE RES – HIGADO CONGELADO

3.14.1. DESCRIPCIÓN GENERAL

El bovino comprende a los animales de las especies *Bos Taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El hígado congelado es la menudencia roja a nivel abdominal, la cual ha sido sometida a un proceso de congelación rápido. Debe expendirse libre de vesícula biliar y ganglios adyacentes.

El hígado congelado debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellas menudencias que hayan sido aprobadas como aptas para el consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N°015-2012-AG.

Las menudencias de res destinadas a la conservación por congelación deben ser sometidas a un proceso de congelación rápido hasta llegar a una temperatura de -18°C en el núcleo o más baja, según lo indicado en el numeral 6.5.2 de la NTP 201.055:2021.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS:

Debe expendirse libre de vesícula biliar y ganglios adyacentes.
Aspecto general: superficie brillante, acabado libre de defectos.
Color: característicos, exento de colores extraños.
Olor: característico y exento de cualquier olor anormal.
Consistencia: firme y elástica al tacto.



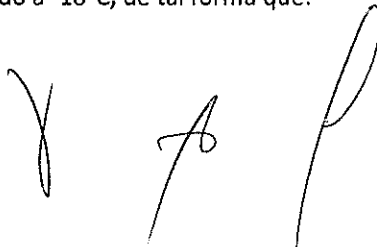
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: (carne congelada)

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por gr.	
					m	M
Aerobios Mesófilos (30°C)	2	3	5	2	10 ⁵	10 ⁷
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g

3.14.2. ENVASE Y/O EMBALAJE

Deben ser inocuos, limpios e higiénicos, no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables y resistentes.

Estos envases deberán de ser bolsas de polietileno o cajas de cartón corrugado conteniendo aproximadamente 10 Kg de producto, el mismo que debe estar congelado a -18°C, de tal forma que:



“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Deben estar limpios y permitan mantener las características del alimento.

NOTA: El peso neto aproximado por empaque será de 10 Kg. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y empacados al vacío.

3.14.3. ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada por el OSCE.

3.14.4. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

3.14.5. CERTIFICACIONES

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar; deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

MÉTODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.

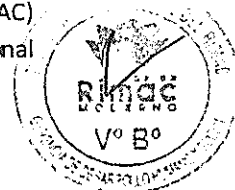
ENSAYO O PRUEBA:

Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.

Nota: Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar un certificado de calidad que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones técnicas evaluando los requisitos microbiológicos, sanidad y aspecto. Este certificado debe de concordar con el lote entregado.

OTRAS PRECISIONES

- Un “Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación” que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral “2.1 Características del bien – Calidad” de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).



- En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un “Certificado de Calidad”, respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral “2.1 Características del bien – Calidad” de la ficha técnica correspondiente.

3.14.6. TRANSPORTE

Los vehículos que transportan alimentos agropecuarios primarios que requieran refrigeración o congelación deben estar equipados con dispositivos externos apropiados para el control de la temperatura interior, los cuales deben encontrarse en un lugar fácilmente visible, de acuerdo con lo establecido en el numeral 3.7 de 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-AG-SENASA-DIAIA. En el transporte de alimentos agropecuarios primarios congelados, y asimismo cuando ello resulte preciso para refrigerados, la temperatura, en el momento de la carga, debe ser la correspondiente a las especificaciones para la mercancía, de acuerdo con lo establecido en el numeral 6.1 de 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- AG-SENASA-DIAIA. Los vehículos destinados al transporte de carne de vacuno refrigerada deberán estar provistos de sistemas de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C; y en el caso del transporte de carne de vacuno congelada, los vehículos deberán contar con un sistema de refrigeración adecuado que permita mantener temperaturas de congelación (-18 °C o más baja) en el producto, de acuerdo a lo señalado en el numeral 12 de la NTP 201.055 2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.

Nota: El producto deberá ser transportado en cámaras frigorífica especial, que garantice la conservación del producto hasta su destino final.

3.14.7. FICHA TECNICA DEL BIEN



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MENUDENCIA DE RES – HÍGADO CONGELADO
Denominación técnica	: MENUDENCIA DE BOVINO – HÍGADO CONGELADO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El bovino comprende a los animales de las especies <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> y sus híbridos. El hígado congelado es la menudencia roja a nivel abdominal, la cual ha sido sometida a un proceso de congelamiento rápido. Debe expendirse libre de vesícula biliar y ganglios adyacentes.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El hígado congelado debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellas menudencias que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Las menudencias de res destinadas a la conservación por congelación deben ser sometidas a un proceso de congelamiento rápido hasta llegar a una temperatura de -18 °C en el núcleo o más baja, según lo indicado en el numeral 6.5.2 de la NTP 201.055:2021.

El hígado congelado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular	
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.

Precisión 1: La entidad convocante deberá señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción de la menudencia congelada no debe de exceder de -18 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del hígado, como en piezas enteras o cortado en filetes, entre otros; indicando las dimensiones aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - hígado congelado, pieza entera, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables, resistentes, conservar las características del producto y, al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

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



El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 del código de práctica Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto aproximado de producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, tipo de cerrado o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Las menudencias de res deben estar adecuadamente identificadas para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

En caso de estar envasadas o empacadas, la etiqueta o rótulo utilizado para la comercialización, debe cumplir con la legislación nacional vigente o en su defecto con la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Además, debe cumplir con los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, según lo señalado en el numeral 10 de la NTP 201.055:2021, por lo que debe indicar lo siguiente:

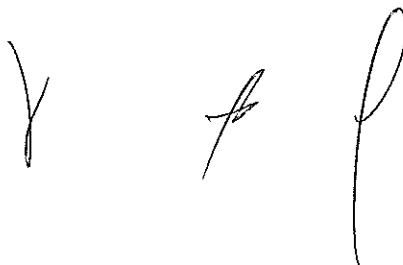
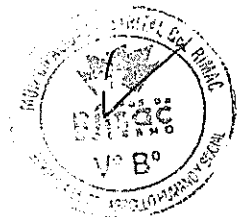
- nombre del producto;
- país de origen;
- nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento;
- condiciones de almacenamiento;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.º de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



3.15. ESPECIFICACIONE TÉCNICAS DE MENUDENCIA DE RES – MONDONGO CONGELADO

3.15.1. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN:

Descripción general: El bovino comprende a los animales de las especies *Bos Taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El mondongo congelado corresponde al rumen, el cual ha sido sometido a un proceso de congelamiento rápido. Puede comercializarse con o sin retículo y debe estar semicocido y exento de mucosa.

El mondongo congelado debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellas menudencias que hayan sido aprobadas como aptas para el consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055:2C21 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N°015-2012-AG.

El mondongo que se comercialice debe estar semicocido y exento de mucosa, según lo señalado en el artículo 79 del Reglamento Sanitario del Faenado de animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N°015-2012-AG.

Las menudencias de res destinadas a la conservación por congelación deben ser sometidas a un proceso de congelación rápido hasta llegar a una temperatura de -18°C en el núcleo o más baja, según lo indicado en el numeral 6.5.2 de la NTP 201.055:2021.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICAS:

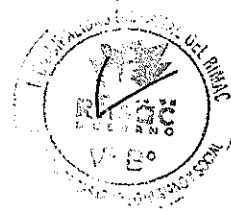
Piezas individuales limpias, libre de grasa, material fecal, coágulos de sargre, libre de rilas, tejido conectivo, nervios y grasa excesiva, cortados en trocitos de 2 x 2 cm. Aproximadamente.

Aspecto general: superficie brillante, acabado libre de defectos.

Color: característicos, exento de colores extraños.

Olor: característico y exento de cualquier olor anormal.

Consistencia: firme y elástica al tacto.



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: (carne congelada)

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por gr.	
					m	M
Aerobios Mesófilos (30°C)	2	3	5	2	10 ⁵	10 ⁷
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g

3.15.2. ENVASE Y/O EMBALAJE

Deben ser inocuos, limpios e higiénicos, no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables y resistentes.



“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

Estos envases deberán de ser bolsas de polietileno o cajas conteniendo aproximadamente 10 Kg de producto, el mismo que debe estar congelado a -18°C, de tal forma que:

- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Deben estar limpios y permitan mantener las características del alimento.

Nota: El peso neto aproximado por empaque será de 10 Kg y será mondongo importado. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y empacados al vacío.

3.15.3. ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada por el OSCE.

3.15.4. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

3.15.5. CERTIFICACIONES

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar; deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

MÉTODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.

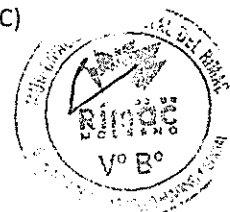
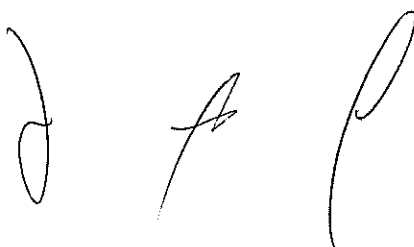
ENSAYO O PRUEBA:

Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.

Nota: Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar un certificado de calidad que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones técnicas evaluando los requisitos microbiológicos, sanidad y aspecto. Este certificado debe de concordar con el lote entregado.

OTRAS PRECISIONES

- Un “Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación” que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral “2.1 Características del bien – Calidad” de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC)



“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).

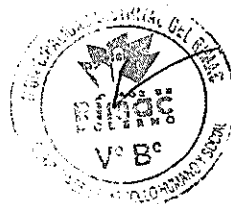
- En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un “Certificado de Calidad”, respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral “2.1 Características del bien – Calidad” de la ficha técnica correspondiente.

3.15.6. TRANSPORTE

Los vehículos que transportan alimentos agropecuarios primarios que requieran refrigeración o congelación deben estar equipados con dispositivos externos apropiados para el control de la temperatura interior, los cuales deben encontrarse en un lugar fácilmente visible, de acuerdo con lo establecido en el numeral 3.7 de 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-AG-SENASA-DIAIA. En el transporte de alimentos agropecuarios primarios congelados, y asimismo cuando ello resulte preciso para refrigerados, la temperatura, en el momento de la carga, debe ser la correspondiente a las especificaciones para la mercancía, de acuerdo con lo establecido en el numeral 6.1 de 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- AG-SENASA-DIAIA. Los vehículos destinados al transporte de carne de vacuno refrigerada deberán estar provistos de sistemas de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C; y en el caso del transporte de carne de vacuno congelada, los vehículos deberán contar con un sistema de refrigeración adecuado que permita mantener temperaturas de congelación (-18 °C o más baja) en el producto, de acuerdo a lo señalado en el numeral 12 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.

Nota: El producto deberá ser transportado en cámaras frigorífica especial, que garantice la conservación del producto hasta su destino final.

3.15.7. FICHA TECNICA DEL BIEN



“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MENUDENCIA DE RES – MONDONGO CONGELADO
Denominación técnica	: MENUDENCIA DE BOVINO – MONDONGO CONGELADO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El bovino comprende a los animales de las especies <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> y sus híbridos. El mondongo congelado corresponde al rumen, el cual ha sido sometido a un proceso de congelamiento rápido. Puede comercializarse con o sin retículo y debe estar semicocido y exento de mucosa.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El mondongo congelado debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellas menudencias que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

El mondongo que se comercialice debe estar semicocido y exento de mucosa, según lo señalado en el artículo 79 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Las menudencias de res destinadas a la conservación por congelación deben ser sometidas a un proceso de congelamiento rápido hasta llegar a una temperatura de -18 °C o más baja en el núcleo, según lo indicado en el numeral 6.5.2 de la NTP 201.055:2021.

El mondongo congelado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular	
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.

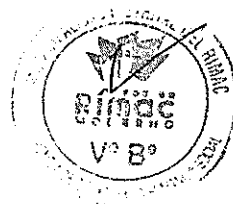
Precisión 1: La entidad convocante deberá señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción de la menudencia congelada no debe exceder de -18 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del mondongo, como en piezas enteras o cortado en cubos pequeños o rectángulos alargados pequeños, entre otros; indicando las dimensiones aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - mondongo congelado, cortado en cubos de 2 cm aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C.

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

[Firma]

[Firma]

[Firma]



2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables, resistentes, conservar las características del producto y, al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 del código de práctica Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto aproximado de producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, tipo de cerrado o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Las menudencias de res deben estar adecuadamente identificadas para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

En caso de estar envasadas o empacadas, la etiqueta o rótulo utilizado para la comercialización, debe cumplir con la legislación nacional vigente o en su defecto con la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Además, debe cumplir con los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, según lo señalado en el numeral 10 de la NTP 201.055:2021, por lo que debe indicar lo siguiente:

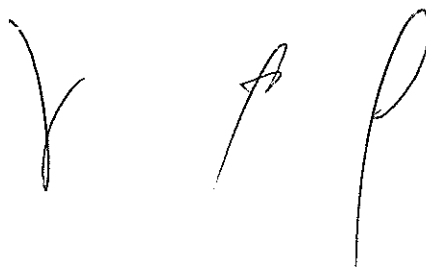
- nombre del producto;
- país de origen;
- nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento;
- condiciones de almacenamiento;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicita no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



3.16. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA CONGELADO

3.16.1. DEFINICIÓN:

Ave de la especie GALLUS DOMESTICUS, que no ha llegado al estado adulto y que es destinado para el consumo humano.

3.16.2. REQUISITOS GENERALES:

La carcasa deberá proceder de animales sanos, beneficiados bajo inspección veterinaria. Las mismas que deben cumplir con la NTP 201.053 (Aves para consumo. Prácticas de Higiene para carne de aves) y deberán proceder de centros autorizados por la autoridad competente.

CARACTERÍSTICAS DE SANIDAD Y ASPECTO:

- Aspecto : Buena conformación de piernas y pechugas, frescos, sin pulmón, ni Intestinos, ni Grasas, sin golpes o hematoma y debe ser aprobado mediante inspección sanitaria.
- Tamaño : De 1.80 a 2.20 Kg.
- Color : Propio del pollo
- Sabor : Característico del pollo
- Olor : Sin ninguna presencia de olor fétido.
- Consistencia : Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa.

La calidad del producto será verificada al momento de la entrega recepción por el técnico de control de calidad de la Gerencia de Desarrollo Humano y Social quien dará la conformidad para la recepción de acuerdo al cumplimiento de la Directiva N° 004-2010-MIMDES-PRONAA-UGATSAN - “Normas y Procedimientos para el Control de Calidad de Productos Alimenticios en la Unidad Ejecutora 005-Programa Nacional de las Asistencia Alimentaria-PRONAA del Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social-MIMDES”

PRESENTACION:

Embolsado por unidad.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (e⁻ presadas en ufc/g):

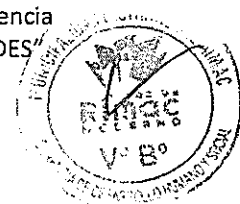
La carne de ave refrigerada o congelada deberá cumplir con los requisitos microbiológicos

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	C	Límite por gr.	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 ⁵	10 ⁷
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia / 25 g o ml.	----

(RM N° 615-2003 SA/DM)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:

- Buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos de acuerdo a la

“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

especie. No debe presentar defectos o deformidades que cambien la apariencia.

- Cobertura de grasa bien distribuida.
- La carcasa no debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia.
- Ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. El cartílago separado del hueso de la pechuga no es considerado una desarticulación o una rotura.
- Las carcasas o cortes no deben tener presencias de plumas.
- No deben presentar lesiones por frío o por escaldado.
- El color debe ser el característico a la especie.
- El olor debe ser el característico a la especie y exento de cualquier olor anormal.

CARACTERISTICAS QUIMICAS:

- pH 5.8 a 6.5
- El Límite Máximo de Residuos (LMR), de sustancias de uso veterinario, no deberán sobrepasar los valores establecidos por la Legislación Nacional. En ausencia de estas normativas se deberá cumplir con lo dispuesto en el Codex Alimentarius.

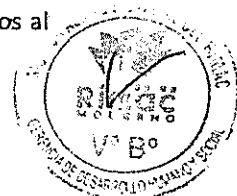
3.16.3. ENVASES Y EMBALAJES:

El envase y el embalaje deberán ser inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto. Así mismo deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto.

Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y empacados al vacío.

3.16.4. ROTULADO:

Según la ficha técnica aprobada por el OSCE



3.16.5. CERTIFICACIONES

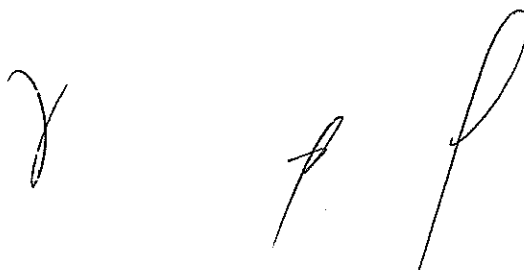
La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar; deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

MÉTODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

Los requisitos físico sensoriales se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. El pH se analizará según lo indicado en la NTP-ISO 2917:2005 (revisada el 2020) Carne y productos cárnicos. Medición de pH. Método de referencia. 2ª Edición.



“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

Nota: Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar un certificado de calidad que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones técnicas evaluando los requisitos microbiológicos, sanidad y aspecto. Este certificado debe de concordar con el lote entregado.

OTRAS PRECISIONES

- Un “Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación” que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral “2.1 Características del bien – Calidad” de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
- En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un “Certificado de Calidad”, respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral “2.1 Características del bien – Calidad” de la ficha técnica correspondiente.

3.16.6. TRANSPORTE:

En el transporte de alimentos agropecuarios primarios congelados, y asimismo cuando ello resulte preciso para refrigerados, la temperatura, en el momento de la carga, debe ser la correspondiente a las especificaciones para la mercancía, de acuerdo con lo establecido en el numeral 6.1 de 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- AG-SENASA-DIAIA.

Nota: El producto deberá ser transportado en cámaras frigorífica especial, que garantice la conservación del producto hasta su destino final.

3.16.7. FICHA TECNICA DEL BIEN



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA CONGELADO
Denominación técnica	: POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA CONGELADO ✓
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Pollo es el ave de la especie <i>Gallus domesticus</i> , que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. El pollo entero sin menudencia congelado consiste en una carcasa (cuerpo entero desangrado, desplumado y eviscerado) con todas sus partes, incluyendo: pecho, alas, muslos, piernas y espinazo, que ha sido sometida a un proceso de congelación. No contiene las menudencias (cabeza, cuello o pescuezo, patas, molleja, corazón e hígado). Tanto la rabadilla como la grasa abdominal pueden o no estar presentes.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El pollo entero sin menudencia congelado debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP 201.054:2009 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Después del proceso de faenado, no deberá haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de -18 °C en la misma, según lo establecido en el numeral 6.5 de la NTP 201.054:2009. El pollo entero sin menudencia congelado deberá estar exento de escarcha o bloques de hielo.

El pollo entero sin menudencia congelado, presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Aspecto general	<p>La carcasa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. - Debe presentar ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. El cartilago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura. - No deben tener presencia de plumas. - No debe presentar lesiones por frío o por escaldado. 	NTP 201.054:2009. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición
- Color	Característico del pollo	
- Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
- Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	
- pH	De 5,8 a 6,5	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
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.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción del pollo entero sin menudencia congelado, la cual no debe exceder de -18 °C. Del mismo modo, deberá indicar si la carcasa del pollo podrá o no contener los riñones. Asimismo, la entidad deberá indicar el peso promedio de cada carcasa de pollo y si la rabadilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

El diseño y los materiales de envasado deberán ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado, no deberán ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 del Código de Práctica CXG 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si las carcasas de pollo entero sin menudencia congelado se despacharán embolsadas de manera individual o a granel en jabas con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado del pollo entero sin menudencia congelado, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá indicar lo siguiente:

- Nombre del producto.
- País de origen.
- Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Peso neto.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

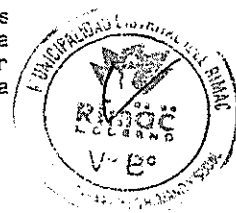
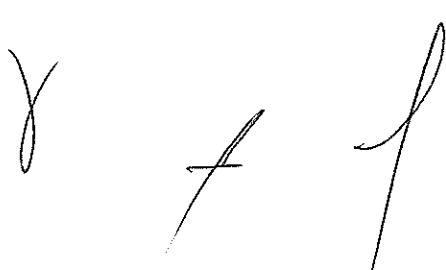
Precisión 3: La Entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar las carcasas envasadas de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

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

4. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

4.1. LUGAR Y PLAZO DE LA EJECUCION DE LA PRESTACION

4.1.1. LUGAR DE ENTREGA

Previo a la distribución se concentrarán los vehículos conteniendo los productos en almacén de la Municipalidad Distrital del Rímac, Calle Los Virreyes 205 (Alt. Del Colegio María Parado de Bellido), donde se realizará la verificación de las especificaciones técnicas y se presentará los certificados de calidad de cada producto, se realizará el control de calidad físico organoléptico y se autorizará la distribución, la misma que será realizada en compañía del personal de la Municipalidad, (Subgerencia de Logística Control Patrimonial y Servicios Generales, Programa de Complementación Alimentaria y técnico de Control de Calidad)

La entrega de los alimentos será en los Centros de Distribución de Alimentos (CDAs), directamente a las OSBs, debiendo el contratista proveer la estiba y desestiba de los alimentos hasta las unidades móviles de las OSBs

La seguridad del transporte de los alimentos será única responsabilidad de la empresa proveedora.

Sobre el transporte de los víveres, deberán contar con vehículos acondicionados para el traslado de los víveres, considerando las especificaciones detalladas en el Artículo N° 75 del D.S. N° 007-98-SA.

CENTROS DE DISTRIBUCION DEL PCA:

- **CENTRO DE ACOPIO N°039-COMEDOR MARIA AUXILIADORA**
DIRECCION: Jr. Madera N° 447-Urb. Huerta Guinea (Local Comunal)
- **CENTRO DE ACOPIO N° 040 - COMEDOR POPULAR MARISCALINAS**
Dirección: av. Valle riestra S/N, AA.HH. Marisca Castilla, al costado del Estadio Mariscal Castilla.

4.1.2. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes se entregan en el plazo de nueve (09) meses, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación, el plazo se computa desde el día siguiente de la firma del contrato.

La entrega de los alimentos se realizará, a las 11:00 a.m., con una tolerancia de 30 minutos, la primera entrega se realizará el miércoles siguiente a la FIRMA DEL CONTRATO, las siguientes entregas se realizarán el primer miércoles de cada mes, la entrega del mes DICIEMBRE será coordinada con el área usuaria. (Ver Anexo 2)

Nota: El cronograma de entregas podrá ser modificado por el Área Usuaria, de acuerdo a la necesidad de los bienes.



GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

4.2. FORMA DE ENTREGA

4.2.1. CERTIFICACION DE CALIDAD DEL BIEN

Los certificados de calidad del bien deben cumplir con las características mínimas establecidas por la normativa vigente. *(Revisar especificación técnica de cada bien numerales 3.1 al 3.16)*

4.2.2. TRANSPORTE

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento. *(Revisar especificación técnica de cada bien numerales 3.1 al 3.16)*

4.2.3. DISTRIBUCION

Para la presente adquisición previa a la distribución a los Centros de Acopio establecidos en el numeral 4.1.1, el proveedor deberá presentar el Certificado de calidad correspondiente al lote del producto entregado (el certificado deberá estar vigente a la fecha de presentación), para la verificación y emisión del informe técnico de verificación (Boletín de ingreso) realizado por el especialista de Control de Calidad.

El Control de Calidad será realizado por el Ingeniero de Control de Calidad de acuerdo a la Directiva General N° 004-2010-MIMDES-PRONA-UGATSAN-“Normas y Procedimientos para el Control de Calidad de Productos Alimenticios en la Unidad Ejecutora 005-Programa Nacional de las Asistencia Alimentaria-PRONAA del Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social-MIMDES”, el mismo que deberá cumplir con las especificaciones técnicas de los requerimientos técnicos de presente documento. El proveedor o representante podrá estar presente en el instante de la prueba de control de calidad.

Si algunos alimentos son observados, en el momento de la recepción, se levantará el acta correspondiente y se precisará que deben ser cambiados según el plazo establecido en el artículo 168.4° del reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, vencido este plazo se computaran penalidades correspondientes.

4.3. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACION

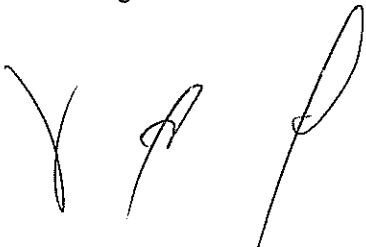
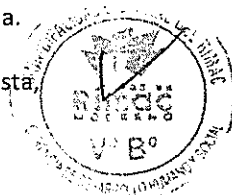
4.3.1. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La recepción será otorgada por el encargado de Almacén de la Subgerencia de Logística Control Patrimonial y Servicios Generales, y la conformidad será otorgada por la Gerencia de Desarrollo Humano y Social, en el plazo máximo de siete (7) días producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

4.3.2. FORMA DE PAGO

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta, de acuerdo a las entregas según cronograma.

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



“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

- Recepción del área de Almacén y conformidad de la Gerencia de Desarrollo Humano y Social.
- Informe del funcionario responsable del Programa de Complementación Alimentaria – PCA, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Boletín de calidad emitida por un Ing. Alimentario.
- Factura y Guías debidamente firmadas.
- Copia de los Certificados de Calidad (los cuales deberán guardar total correspondencia con el Numeral 3. CARACTERISTICAS DEL BIEN, indicando el lote de producto entrega, entre otros certificados solicitados en las especificaciones técnicas).
- Pecosa emitida por el encargado del almacén central de la Municipalidad.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de parte de la Gerencia de Administración y Finanzas, sito en el Palacio Municipal, ubicado en la Plaza de Armas del Rímac, s/n – Distrito del Rímac.

4.3.3. PENALIDADES

Según el Artículo 162. Penalidad por mora en la ejecución de la prestación, del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; 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:

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

Donde F tiene los siguientes valores:

a) Para plazos mayores a sesenta (60) días:

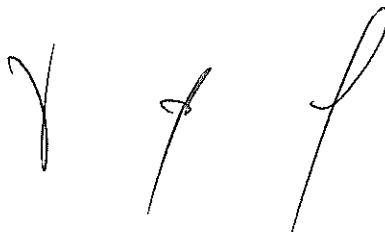
A.1) Para bienes, servicios en general y consultorías: $F = 0.25$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.

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 ese 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.

4.3.4. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

De conformidad con el artículo 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado se establecen las siguientes penalidades, hasta por



“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

un monto máximo equivalente al 10% del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Estas penalidades se calcularán de forma independiente a la penalidad por mora.

Otras penalidades			
Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Por entregar los productos, después de la hora de entrega establecido en EETT.	(0.5 UIT) por cada ocurrencia	Según informe del Área Usuaria.
2	Cuando el proveedor no cumpla con dotar la totalidad de los bienes según su cronogram. de entrega.	(0.5 UIT) por cada ocurrencia	Según informe del Área Usuaria.
3	El personal no cumple con la vestimenta e higiene adecuada para la manipulación de alimentos, según lo establecido en Decreto Supremo N° 007-1998-SA.	2% de la UIT, por cada ocurrencia	Según informe del Área Usuaria.
4	Cuando en el control de calidad, se presente alguna observación sobre la calidad de los productos entregados por el proveedor.	5% de la UIT, por cada ocurrencia	Según informe del Área Usuaria.
5	Cuando el proveedor presente los productos sin el rotulado establecido en las EETT.	2% de la UIT, por cada ocurrencia	Según informe del Área Usuaria.

4.3.5. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

Las responsabilidades del contratista para el caso de la presente adquisición de alimentos serán como mínimo de 1 año o el tiempo de vida del producto.

4.3.6. GARANTIAS

Se solicitará para a la presente adquisición una garantía comercial de 01 año para los insumos entregados por defectos de fabricación y/o calidad y/o inocuidad, contados a partir de la fecha en que se otorga la conformidad de recepción de bienes.

4.3.7. OTRAS OBLIGACIONES

El producto que se entregara debe reunir las mismas características físicas y organolépticas propias de la variedad del producto ofertado y licitado.

Los productos deberán presentar un tiempo de conservación para su consumo a partir del momento de la entrega, según el detalle siguiente:

- **Arroz Pilado Extra:** Fecha de vencimiento mínimo 09 meses posterior a la fecha de entrega.




“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

- **Aceite vegetal comestible:** Fecha de vencimiento mínimo 09 meses posteriores a la fecha de entrega.
- **Frijol Caballero Calidad 1- Extra:** Fecha de vencimiento mínimo 05 meses posteriores a la fecha de entrega.
- **Lenteja Calidad 1- Extra:** Fecha de vencimiento mínimo 05 meses posteriores a la fecha de entrega.
- **Frijol Catilla Calidad 1- Extra:** Fecha de vencimiento mínimo 05 meses posteriores a la fecha de entrega.
- **Pallar Calidad Extra:** Fecha de vencimiento mínimo 05 meses posteriores a la fecha de entrega.
- **Frijol panamito Calidad 1- Extra:** Fecha de vencimiento mínimo 05 meses posteriores a la fecha de entrega.
- **Frijol Canario Calidad 1- Extra:** Fecha de vencimiento mínimo 05 meses posteriores a la fecha de entrega.
- **Huevo de Gallina Calidad Primera:** Fecha de vencimiento mínimo 20 días posteriores a la fecha de entrega.
- **Filete de Atún en Aceite Vegetal:** Fecha de vencimiento mínimo 02 año posteriores a la fecha de entrega.
- **Entero de Caballa en Aceite Vegetal Calidad Extra:** Fecha de vencimiento mínimo 02 año posteriores a la fecha de entrega.
- **Anchoveta Entera en Aceite Vegetal Calidad A:** Fecha de vencimiento mínimo 02 año posteriores a la fecha de entrega.
- **Azúcar Rubia Domestica:** Fecha de vencimiento mínimo 09 meses posteriores a la fecha de entrega.
- **Menudencia de Res – Hígado Congelado:** Fecha de vencimiento mínimo 03 meses posteriores a la fecha de entrega.
- **Menudencia de Res – Mondongo Congelado:** Fecha de vencimiento mínimo 03 meses posteriores a la fecha de entrega.
- **Pollo Entero Sin Menudencia Congelado:** Fecha de vencimiento mínimo 06 meses posteriores a la fecha de entrega.

Es de mencionar que los establecimientos de los postores donde produzcan, comercialicen o almacenen los productos ofertados debe contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables.

La Municipalidad de Distrital del Rímac 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, la cual llevará adjunta el Boletín de Rechazo emitido por el especialista de la Gerencia de Desarrollo Humano y Social.

La conformidad no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por defectos o vicios ocultos, evidenciados después de la entrega/recepción, conforme al Código Civil y Código de Comercio, siendo factible de evaluaciones fitosanitarios y/o análisis bromatológico.

4.3.8. MODELOS DE ROTULADO DE LOS PRODUCTOS

Para las entregas se exigirá que los productos presenten los rotulados indicados en el presente Anexo N° 1; debiendo contener la información



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

mínima normada; peso, registro sanitario de corresponder, fecha de vencimiento y otros.

ÍTEMS	NOMBRE DEL ROTULADO
ARROZ PILADO EXTRA	"ARROZ EXTRA"
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	"ACEITE VEGETAL"
FRIJOL CABALLERO CALIDAD 1 - EXTRA	"FRIJOL CABALLERO"
LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA TAMAÑO 1	LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA TAMAÑO 1
FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 EXTRA	FRIJOL CASTILLA EXTRA
PALLAR CALIDAD 1 - EXTRA	"PALLAR EXTRA"
FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 EXTRA	FRIJOL PANAMITO EXTRA
FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	FRIJOL CANARIO EXTRA
FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL
ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A	ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	AZUCAR RUBIA DOMESTICA

ANEXO N° 1
"Rotulado de Alimentos"

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL
DEL RIMAC**



Rímac
MODERNO

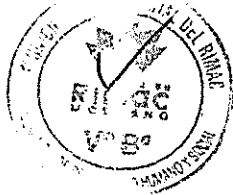
**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA PCA**

"NOMBRE DEL PRODUCTO"
Peso Neto:

Distribución gratuita
Prohibida su Venta



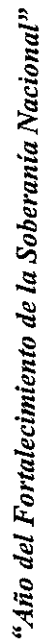
[Handwritten signatures]



GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

ANEXO 2: CRONOGRAMA DE DISTRIBUCION
CRONOGRAMA DE ENTREGA DE PRODUCTOS DEL PCA PERIODO 2022

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4		MES 5	MES 6	MES 7	MES 8		MES 9			TOTAL KG/LT/UND
		PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA	CUARTA ENTREGA	QUINTA ENTREGA	SEXTA ENTREGA	SEPTIMA ENTREGA	OCTAVA ENTREGA	NOVENA ENTREGA	DECIMA ENTREGA	UNDECIMO ENTREGA	DUODECIMA ENTREGA	TOTAL BULTOS	TOTAL KG/LT/UND
ARROZ PILADO EXTRA	Sacos X 50 Kg	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182	182	2,184	123,000
	bolsa x 5 kg	227	227	227	227	227	227	227	227	227	227	227	227	2,724	
	bolsa x 1 kg	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180	
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Bot. X 1 Lt	766	766	766	766	766	766	766	766	766	766	766	766	9,192	9,192
FRIJOL CABALLERO CALIDAD 1 - EXTRA	Sacos X 10 Kg			124						124				248	2,760
	bolsa x 1 kg			140						140				280	
LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	Sacos X 10 Kg	124										124		372	4,140
	bolsa x 1 kg	140										140		420	
FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	Sacos X 10 Kg					124								124	1,380
	bolsa x 1 kg					140								140	
PALLAR CALIDAD EXTRA	Sacos X 10 Kg													248	2,760
	bolsa x 1 kg													280	
FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA	Sacos X 10 Kg								124					124	1,380
	bolsa x 1 kg								140					140	
FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	Sacos X 10 Kg		124											372	4,140
	Bolsa x 1 kg		140					124					124	420	
HUEVO DE GALLINA TAMAÑO GRANDE	Paquete x 12 Kg				114				114					228	2,748



GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

La primera entrega se realizará el miércoles siguiente a la FIRMA DEL CONTRATO, las siguientes entregas se realizarán el primer miércoles de cada mes, las entregas de diciembre serán coordinadas con el área usuaria.

Nota: El cronograma de entregas podrá ser modificado por el Área Usuaria, de acuerdo a la necesidad de los bienes.

