

ANEXO N° 01

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

1. OBJETO:

Adquisición de alimentos para la atención del Programa de Complementación Alimentaria modalidades de Comedores y Ollas Comunes, Personas en Riesgo, Hogares Albergues y PANTBC para el periodo de enero 2025 a diciembre del año 2026.

2. FINALIDAD PÚBLICA:

Otorgar alimentos de calidad e inocuidad que permitan reducir la inseguridad alimentaria de poblaciones vulnerables pobres y pobres extremos y enfermos bajo tratamiento de TBC de San Juan de Lurigancho, brindando una ración complementaria que permita mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) en las modalidades de Comedores y ollas comunes, Hogares Albergues, Centros de Personas en Riesgo y PANTBC.

3. ANTECEDENTES DE LA CONTRATACIÓN:

La presente adquisición de alimentos busca realizar el abastecimiento de los alimentos necesarios para el PCA a efectos de que nuestra Municipalidad pueda cumplir con las funciones que vienen desarrollando desde el año 2011, año en el que dicho Programa fue transferido al Gobierno Local en ejecución de la Ley de Bases de Descentralización – Ley N° 27783.

Asimismo, es importante señalar que el PCA es un programa de apoyo alimentario que tiene por finalidad mejorar los niveles nutricionales de los beneficiarios de dicho programa y contribuir a mejorar la seguridad alimentaria de la población en situación de pobreza y extrema pobreza del distrito de San Juan de Lurigancho.

4. OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS:

4.1. Objetivo General

Adquirir los insumos alimenticios para el abastecimiento al Programa de Complementación Alimentaria modalidades de Comedores y Ollas Comunes, Personas en Riesgo, Hogares Albergues y PANTBC, cumpliendo los requerimientos mínimos nutricionales establecidos y estipulados en las Fichas técnicas elaboradas y aprobadas por Perú Compras para los procesos de adquisición de subasta inversa electronica, para la atención de los beneficiarios del distrito de San Juan de Lurigancho, durante el periodo de enero 2025 a diciembre 2026.

4.2. Objetivos específicos

Suministrar los siguientes grupos de alimentos para la ejecución del PCA según el siguiente detalle:

ALIMENTOS PARA EN PCA	Comedores	Ollas Comunes	PANTBC
ARROZ PILADO SUPERIOR	X	X	X



ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	X	X	X
LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	X	X	X
FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	X	X	
FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 EXTRA	X	X	
FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 EXTRA	X	X	X
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA	X	X	X
BONITO ENTERO CONGELADO	X	X	
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	X	X	
PIERNA CON ENCUESTRO DE POLLO CONGELADA	X	X	
MENUNDENCIA DE RES - PULMON CONGELADO	X	X	
SÓLIDO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA	X	X	
PAPA SECA			X
AZUCAR RUBIA DOMESTICA			X
FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA			X
QUINUA GRADO 1			X

5. **SISTEMA DE CONTRATACIÓN:**

Suma Alzada.

6. **MODALIDAD DE SELECCIÓN:**

No corresponde para el presente proceso.

7. **ADELANTOS (FACULTATIVO):**

No corresponde para el presente proceso.

8. **NORMAS OBLIGATORIAS Y/O VOLUNTARIAS:**

La presente adquisición deberá guardar total correspondencia con las siguientes normas:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial 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".
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA, Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- Resolución Directoral N° 072-2014/DIGESA-SA, Modelo de Certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas
- Decreto Supremo N° 038-2014-SA, Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas".





- Resolución Ministerial 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 destinada al consumo humano"
- Decreto Supremo N° 025-2005-PRODUCE, artículo 27° D.S. N° 004-2011-AG, Norma Metrológica Peruana de Rotulado de Productos Envasados, Norma General del Codex Alimentarius para el Etiquetado de los Alimentos Pre envasados, según corresponda).
- Decreto Supremo N° 103-2020-EF, Norma que establece disposiciones reglamentarias para la tramitación de los procedimientos de selección que se reinicien en el marco del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225
- Resolución Ministerial N° 087-2020-MIDIS, que aprueba la Guía N° 001-2020-MIDIS "Lineamientos de Gestión para el Almacenamiento y Atención de Comedores del Programa de Complementación Alimentaria – PCA durante y después de la Emergencia Sanitaria para prevenir la propagación del Coronavirus (COVID-19)"

9. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO:

Adquirir el suministro de alimentos para el PCA todas sus modalidades según el siguiente detalle:

ALIMENTOS PARA EN PCA	Und.	PERIODO 2025				PERIODO 2026				TOTAL
		PCA ¹	OC ²	PANTBC	SUB TOTAL	PCA ¹	OC ²	PANTBC	SUB TOTAL	
ARROZ PILADO SUPERIOR	Kg	1,032,360	657,930	261,810	1,952,100	1,032,360	789,516	261,810	2,083,686	4,035,786
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Litro	76,716	48,740	69,816	195,272	76,716	58,488	69,816	205,020	400,292
LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	Kg	42,822	21,712	29,090	93,624	42,822	32,568	29,090	104,480	198,104
FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	Kg	28,548	21,712		50,260	28,548	21,712		50,260	100,520
FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 EXTRA	Kg	42,822	32,568		75,390	42,822	32,568		75,390	150,780
FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 EXTRA	Kg	28,548	21,712	29,090	79,350	28,548	21,712	29,090	79,350	158,700
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA	Kg	28,548	10,856	29,090	68,494	28,548	21,712	29,090	79,350	147,844
BONITO ENTERO CONGELADO	Kg	22,946	17,526		40,472	22,946	17,526		40,472	80,944
SOLIDO DE CABBALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA	Lata x 170 g	134,922	103,194		238,116	134,922	103,194		238,116	476,232
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	Kg	91,784	52,578		144,362	91,784	70,104		161,888	306,250
PIERNA CON ENCUESTRO DE POLLO CONGELADA	Kg	114,730	70,104		184,834	114,730	87,630		202,360	387,194
MENUNDENCIA DE RES - PULMON CONGELADO	Kg	22,946	17,526		40,472	22,946	17,526		40,472	80,944
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	Kg			87,270	87,270			87,270	87,270	174,540
PAPA SECA	Kg			69,816	69,816			69,816	69,816	139,632
FILETE DE CABBALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	Lata x 170 g			261,810	261,810			261,810	261,810	523,620
QUINUA GRADO 1	Kg			34,908	34,908			34,908	34,908	69,816

- 1 Resume los requerimientos para las modalidades de Hogares Albergues y Personas en Riesgo y para los "Comedores" de la Modalidad Comedores y Ollas Comunes.
- 2 Resume la atención a "Ollas Comunes" de la modalidad Comedores y Ollas comunes.

Los alimentos requeridos serán entregados directamente por el proveedor contratista a los beneficiarios del PCA en los Centros de Distribución de Alimentos (CDA) o en los establecimientos de Salud y establecimientos penitenciarios previo control de calidad a ser realizado en la Subgerencia de Programas Sociales y Lucha contra la Pobreza.

Las cantidades por tipo de presentación son las siguientes:

**SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA**



**SAN JUAN DE
LURIGANCHO**
CAMBIA CONTIGO

232

ALIMENTOS PCA - PERIODO 2025 Y 2026	Unidades	PERIODO 2025					PERIODO 2026				
		PCA Und	OC Und	PANTBC Und	TOTAL UND.	TOTAL kg o Lit o Lat	PCA Und	OC Und	PANTBC Und	TOTAL UND.	TOTAL kg o Lit o Lat
ARROZ PILADO SUPERIOR	Saco x 50 kg	18,756	11,210		29,966	1,952,100 kg	18,756	13,452		32,208	2,083,686 kg
	Saco x 13 kg	5,976	5,760		11,736		5,976	6,912		12,888	
	Bolsa x 5 kg			52,362	52,362				52,362	52,362	
	Bolsa x 1 kg	16,872	22,550		39,422		16,872	27,060		43,932	
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Saco x 1 kg	76,716	48,740	69,816	195,272	195,272 lit	76,716	58,488	69,816	205,020	205,020 lit
LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	Saco x 10 kg	3,957	1,796		5,753	93,624 kg	3,957	2,694		6,651	104,480 kg
	Bolsa x 5 kg			5,818	5,818				5,818	5,818	
	Bolsa x 2 kg	1,626	1,876		3,502		1,626	2,814		4,440	
FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	Saco x 10 kg	2,638	1,796		4,434	50,260 kg	2,638	1,796		4,434	50,260 kg
	Bolsa x 2 kg	1,084	1,876		2,960		1,084	1,876		2,960	
FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 EXTRA	Saco x 10 kg	3,957	2,694		6,651	75,390 kg	3,957	2,694		6,651	75,390 kg
	Bolsa x 2 kg	1,626	2,814		4,440		1,626	2,814		4,440	
FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 EXTRA	Saco x 10 kg	2,638	1,796		4,434	79,350 kg	2,638	1,796		4,434	79,350 kg
	Bolsa x 5 kg			5,818	5,818				5,818	5,818	
	Bolsa x 2 kg	1,084	1,876		2,960		1,084	1,876		2,960	
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA	Saco x 10 kg	2,638	898		3,536	68,494 kg	2,638	1,796		4,434	79,350 kg
	Bolsa x 5 kg			5,818	5,818				5,818	5,818	
	Bolsa x 2 kg	1,084	938		2,022		1,084	1,876		2,960	
BONITO ENTERO CONGELADO	Saco x 10 kg	2,185	1,561		3,746	40,472 kg	2,185	1,561		3,746	40,472 kg
	Bolsa x 2 kg	548	958		1,506		548	958		1,506	
SOLIDO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA	1 lata x 170g	134,922	103,194		238,116	238,116 lat	134,922	103,194		238,116	238,116 lat
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	Pqte. x 10 kg	8,740	4,683		13,423	144,362 kg	8,740	6,244		14,984	161,888 kg
	Bandeja x 2 kg	2,192	2,874		5,066		2,192	3,832		6,024	
PIERNA CON ENCUESTRO DE POLLO CONGELADA	Saco x 10 kg	10,925	6,244		17,169	184,834 kg	10,925	7,805		18,730	202,360 kg
	Bolsa x 2 kg	2,740	3,832		6,572		2,740	4,790		7,530	
MENUNDENCIA DE RES - PULMON CONGELADO	Saco x 10 kg	2,185	1,561		3,746	40,472 kg	2,185	1,561		3,746	40,472 kg
	Bolsa x 2 kg	548	958		1,506		548	958		1,506	
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	Bolsa x 5 kg			17,454	17,454	87,270 kg			17,454	17,454	87,270 kg
PAPA SECA	Bolsa x 4 kg			17,454	17,454	69,816 kg			17,454	17,454	69,816 kg
FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXT	Lata x 0.170 kg			261,810	261,810	261,810 lat			261,810	261,810	261,810 lat
QUINUA GRADO 1	Bolsa x 2 kg			17,454	17,454	34,908 kg			17,454	17,454	34,908 kg

Las especificaciones de los productos a ser adquiridos se detallan a continuación:





9.1 PRODUCTO: ARROZ PILADO SUPERIOR

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : ARROZ PILADO SUPERIOR
Denominación técnica : ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El arroz pilado debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2023.

El arroz pilado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Requisitos específicos y generales	<ul style="list-style-type: none">- Estar exento de sabores y olores extraños.- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.- Estar exento de hielén y polvillo.	NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición	
Clase y longitud	La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80 % de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes.		
	Clase		Longitud del grano entero
	Largo		De 6,6 mm o más
	Mediano		De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm
	Corto		Menos de 6,2 mm
Contenido de humedad	Máximo 14 %		
<u>Grado (tolerancias)</u>			
Granos rojos	Máximo 0,5 %		
Granos tizosos totales	Máximo 4 %		
Granos tizosos parciales	Máximo 10 %		
Granos dañados	Máximo 0,5 %		



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0 %	NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición
Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0,25 %	
Granos quebrados	Máximo 15 %	
Granos inmaduros	Máximo 0,05 %	
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: La entidad deberá precisar en las bases la clase de arroz requerido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arroz pilado superior largo, arroz pilado superior mediano o arroz pilado superior corto.

2.2 Envase

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

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

El arroz pilado debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2023.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

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.



Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y con el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2023. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- grado del arroz;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



PRECISIÓN N° 01:

La clase de arroz requerida es Arroz Pilado Superior Largo de Grano de la especie *Oryza sativa* L., "Arroz Elaborado, Clase largo, Grado 2 Superior¹", longitud de 6,6 mm a más².

PRECISIÓN N° 02:

El peso neto de los envases, el tipo y material del envase y las cantidades a adquirir por cada tipo de envase son:

ALIMENTOS PARA EL PCA	Unidades	2025			2026			TOTAL	TOTAL (Kg)	
		PCA	OC	PANTBC	PCA	OC	PANTBC			
ARROZ PILADO SUPERIOR	Saco x 50 kg	18,756	11,210		18,756	13,452		62,174	3,108,700	4,035,786
	Saco x 13 kg	5,976	5,760		5,976	6,912		24,624	320,112	
	Bolsa x 1 kg	16,872	22,550		16,872	27,060		83,354	83,354	
	Bolsa x 5 kg			52,362			52,362	104,724	523,620	

Para la presentación en saco de 50 kg:

- Peso Neto : 50 Kg
- Tipo y material : Saco de Polipropileno Tejido, transparente de primer uso.
- Tipo de cerrado : Cosido con cinta encadenada.
- Cantidad total : 3'108,700 Kg (62,174 sacos x 50 kg)
- Rotulado : Para el PCA según Anexo 04

Para la presentación en saco de 13 kg:

- Peso Neto : 13 Kg
- Tipo y material : Saco de Polipropileno Tejido, transparente 1er uso
- Tipo de cerrado : Cosido con cinta encadenada.
- Cantidad total : 320,112 Kg (24,624 sacos x 13 kg)
- Rotulado : Para el PCA según Anexo 04

Para la presentación en bolsa de 5 kg:

- Peso Neto : 5 Kg
- Cantidad total : 523,620 kg (104,724 bolsas x 5 kg)
- Tipo y Material : Bolsas de polietileno transparente de 1er uso
- Rotulado : Para el PANTBC según Anexo 05
- Tipo de cerrado : Termosellado

Para la presentación en bolsa de 01 kg:

- Peso Neto : 01 Kg
- Cantidad total : 83,354 Kg (83,354 bolsas x 1 kg)
- Tipo y Material : Bolsas de polietileno transparente de 1er uso
- Rotulado : Para el PCA según Anexo 04

¹ Según lo establecido en el numeral 5.2.7.1 de la NTP 205.011-2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4TM Edición

² Según lo establecido en la tabla 1 – Clase de los granos de arroz (tolerancia) NTP 205.011-2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4TM Edición

- Tipo de cerrado : Termosellado

PRECISIÓN N° 03:

Embalado según el siguiente detalle:

MODALIDADES DEL PCA	Envases	Embalado en
Comedores y Ollas Comunes, Hogares Albergues y Personas en Riesgo	Saco 50 kg	No Requiere
	Saco 13 kg	No requiere
	Bolsa 01 Kg	Saco de Polipropileno Tejido, transparente de 1er uso, cerrado por cocido con cinta encadenada que deberá contener 40 bolsas de 1 Kg.
PANTBC	Bolsa 05 kg	3 bolsas x 5 kg de arroz pilado superior deberan ser embaladas y entregadas dentro de un saco master de polipropileno tejido transparente de 1er uso, cerrado por cosido con cinta encadenada y rotulado según Anexo 06. Cada Saco master debera contener: <ul style="list-style-type: none">• 3 bolsas x 5 kg de Arroz Pilado Superior• 1 bolsas de 5 kg de MENESTRAS• 1 bolsas de 5 kg de azucar rubia• 1 bolsas de 4 kg de papa seca• 1 bolsas x 2 kg de quinua

OTRAS PRECISIONES:

UTIL: Mínimo 15 meses contados a partir de la fecha de recepción del producto.

DOCUMENTACIÓN: Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

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

Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición

Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

CARACTERISTICAS DEL BIEN: Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACION : Durante la ejecución Contractual y en cada entrega de producto se deberá presentar:

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

Nota: Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien" de la ficha técnica, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista. Asimismo, La antigüedad de las certificaciones será de máximo 6 meses.

MUESTREO: Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición.

ENSAYOS: Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición.

TRANSPORTE: La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

- 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.

ALMACENAMIENTO: Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo I "Del almacenamiento" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias; y en la NTS N° 114- MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA



9.2 PRODUCTO: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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 COMÚN

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 (2021).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	El característico del producto designado.	CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Olor y sabor	Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios.	
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0,2 % m/m	
Impurezas insolubles	Máximo 0,05 % m/m	
Contenido de jabón	Máximo 0,005 % m/m	
Hierro (Fe)	Máximo 2,5 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0,1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0,6 mg de KOH/g de aceite	
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que

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.



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

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

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 del Código de prácticas CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe 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. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- contenido en litros, del producto envasado;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicita no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

PRECISIÓN N° 01:

Ninguna

PRECISIÓN N° 02:

El contenido neto de los envases, el tipo y material del envase y las cantidades a adquirir por cada tipo de envase son:

ALIMENTOS PARA EL PCA	Unidades	2025			2026			TOTAL	TOTAL (Litros)
		PCA	OC	PANTBC	PCA	OC	PANTBC		
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Botella x 1 litro	76,716	48,740	69,816	76,716	58,488	69,816	400,292	400,292

Envase primario:

Presentación : Botella de PET con tapa rosca PE
Contenido Neto : 01 Litro.
Tipo de cerrado : Con tapa rosca PE
Rotulado : Según Anexo 04 (PCA) o Anexo 05 (PANTBC)

PRECISIÓN N° 03:

Envase secundario:

Presentación : Cajas de cartón de doble corrugado de primer uso.
Contenido : 12 unidades. (botellas de 1 litro de contenido neto)

OTRAS PRECISIONES:

UTIL: Mínimo 15 meses contados a partir de la fecha de recepción del producto.

DOCUMENTACIÓN: Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de





contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

CARACTERISTICAS DEL BIEN: Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACION : Durante la ejecución Contractual y en cada entrega de producto se deberá presentar:

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

Nota: Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien" de la ficha técnica, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Asimismo, La antigüedad de las certificaciones será de máximo 6 meses.

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

ENSAYOS: Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma CXS 19-1981 (2021) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.



TRANSPORTE: La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

- 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.

ALMACENAMIENTO: Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo I "Del almacenamiento" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias; y en la NTS N° 114- MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA





9.3 PRODUCTO: LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, exento de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.		NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15 %		
Calibre (tamaño)	Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	
	1	Mayor o igual que 7,5	
	2	Menor que 7,5	
<u>Grado de calidad (Tolerancias)</u>			
Grano infectado	0,00 %		
Grano picado	0,00 %		
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %		
Grano descascarado	Máximo 1,00 %		
Grano arrugado	Máximo 4,50 %		
Grano quemado	Máximo 0,20 %		
Materias extrañas	Máximo 0,10 %		
Variedad contrastante	Máximo 1,00 %		



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la lenteja calidad 1 - extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Lenteja calidad 1 - extra de calibre (tamaño) 2.

2.2 Envase

El alimento debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- el nombre del alimento;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos

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.



Agropecuarios;

- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

PRECISIÓN N° 01:

Lenteja calidad 1 – extra de calibre (tamaño) 1 = Mayor o igual a 7.5 mm de diámetro del grano,

PRECISIÓN N° 02:

El contenido neto de los envases, el tipo y material del envase y las cantidades a adquirir por cada tipo de envase son:

ALIMENTOS PARA EL PCA	Unidades	2025			2026			TOTAL	TOTAL (Kg)	
		PCA	OC	PANTBC	PCA	OC	PANTBC			
LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	Saco x 10 kg	3,957	1,796		3,957	2,694		12,404	124,040	198,104
	Bolsa x 2 kg	1,626	1,876		1,626	2,814		7,942	15,884	
	Bolsa x 5 kg			5,818			5,818	11,636	58,180	

Para la presentación en saco de 10 kg:

- Peso Neto : 10 Kg
- Tipo y material : Saco de Polipropileno Tejido, transparente de primer uso.
- Tipo de cerrado : Cosido con cinta encadenada.
- Cantidad total : 124,040 Kg (12,404 sacos x 10 kg)
- Rotulado : Para el PCA según Anexo 04

Para la presentación en bolsa de 5 kg:

- Peso Neto : 5 Kg
- Cantidad total : 58,180 kg (11,636 bolsas x 5 kg)
- Tipo y Material : Bolsas de polietileno transparente de 1er uso
- Rotulado : Para el PANTBC según Anexo 05
- Tipo de cerrado : Termosellado

Para la presentación en bolsa de 02 kg:

- Peso Neto : 02 Kg
- Cantidad total : 15,884 Kg (7,942 bolsas x 2 kg)
- Tipo y Material : Bolsas de polietileno transparente de 1er uso
- Rotulado : Para el PCA según Anexo 04
- Tipo de cerrado : Termosellado

PRECISIÓN N° 03:

MODALIDADES DEL PCA	Envases	Embalado en
Comedores y Ollas Comunes, Hogares Albergues y Personas en Riesgo	Saco 10 kg	No Requiere
	Bolsa 02 Kg	Saco de Polipropileno Tejido, transparente de 1er uso, cerrado por cocido con cinta encadenada que deberá contener 20 bolsas de 2 Kg.



PANTBC	Bolsa 05 kg	<p>La bolsa de 5 kg con el producto deberan ser embaladas y entregadas dentro de un saco master de polipropileno tejido transparente de 1er uso, cerrado por cosido con cinta encadenada y rotulado según Anexo 06. Cada Saco master debera contener:</p> <ul style="list-style-type: none">• 3 bolsas x 5 kg de Arroz pilado superior• 1 bolsas de 5 kg de MENESTRAS• 1 bolsas de 5 kg de azucar rubia• 1 bolsas de 4 kg de papa seca• 1 bolsas x 2 kg de quinua
--------	-------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

OTRAS PRECISIONES:

UTIL: Mínimo 9 meses contados a partir de la fecha de recepción del producto.

DOCUMENTACIÓN: Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

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

Nota:

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

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.



CARACTERISTICAS DEL BIEN: Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACION : Durante la ejecución Contractual y en cada entrega de producto se deberá presentar:

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

Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota: Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien" de la ficha técnica, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Asimismo, La antigüedad de las certificaciones será de máximo 6 meses.

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

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

TRANSPORTE: La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

- 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.

ALMACENAMIENTO: El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento 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, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.





9.4 PRODUCTO: FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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 COMÚN

2.1 Del bien

El alimento se debe comercializar 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.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00 %	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	Máximo 15 %	
Sanidad	<ul style="list-style-type: none">- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.- Ausencia de granos con hongos.	
<u>Aspecto</u>		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 1,00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado	Máximo 1,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,050 %	
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

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399.163-1:2023

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.



ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, 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.

El alimento se debe envasar en envases de primer uso, que salvaguarden sus cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Los envases deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según el numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



PRECISIÓN N° 01:

Ninguna.

PRECISIÓN N° 02:

El contenido neto de los envases, el tipo y material del envase y las cantidades a adquirir por cada tipo de envase son:

ALIMENTOS PARA EL PCA	Unidades	2025			2026			TOTAL	TOTAL (Kg)	
		PCA	OC	PANTBC	PCA	OC	PANTBC			
FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	Saco x 10 kg	2,638	1,796		2,638	1,796		8,868	88,680	100,520
	Bolsa x 2 kg	1,084	1,876		1,084	1,876		5,920	11,840	

Para la presentación en saco de 10 kg:

- Peso Neto : 10 Kg
- Tipo y material : Saco de Polipropileno Tejido, transparente de primer uso.
- Tipo de cerrado : Cosido con cinta encadenada.
- Cantidad total : 88,680 Kg (8,868 sacos x 10 kg)
- Rotulado : Para el PCA según Anexo 04

Para la presentación en bolsa de 02 kg:

- Peso Neto : 02 Kg
- Cantidad total : 11,840 Kg (5,920 bolsas x 2 kg)
- Tipo y Material : Bolsas de polietileno transparente de 1er uso
- Rotulado : Para el PCA según Anexo 04
- Tipo de cerrado : Termosellado

PRECISIÓN N° 03:

MODALIDADES DEL PCA	Envases	Embalado en
Comedores y Ollas Comunes, Hogares Albergues y Personas en Riesgo	Saco 10 kg	No Requiere
	Bolsa 02 Kg	Saco de Polipropileno Tejido, transparente de 1er uso, cerrado por cocido con cinta encadenada que deberá contener 20 bolsas de 2 Kg.

OTRAS PRECISIONES:

UTIL: Mínimo 9 meses contados a partir de la fecha de recepción del producto.

DOCUMENTACIÓN: Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:



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

Nota:

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

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

CARACTERISTICAS DEL BIEN: Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACION : Durante la ejecución Contractual y en cada entrega de producto se deberá presentar:

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

Nota: Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien" de la ficha técnica, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Asimismo, La antigüedad de las certificaciones será de máximo 6 meses.

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.

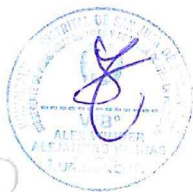
ENSAYOS: Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.



TRANSPORTE: La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

- 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.

ALMACENAMIENTO: El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento 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, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.





9.5 PRODUCTO: FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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 *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento se debe comercializar 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.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00 %	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	Máximo 15 %	
Sanidad	<ul style="list-style-type: none">- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.- Ausencia de granos con hongos.	
<u>Aspecto</u>		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 1,00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado	Máximo 1,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,050 %	
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

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1:

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.



Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, 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.

El alimento se debe envasar en envases de primer uso, que salvaguarden sus cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Los envases deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según el numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



PRECISIÓN N° 01:

Ninguna.

PRECISIÓN N° 02:

El contenido neto de los envases, el tipo y material del envase y las cantidades a adquirir por cada tipo de envase son:

ALIMENTOS PARA EL PCA	Unidades	2025			2026			TOTAL	TOTAL (Kg)	
		PCA	OC	PANTBC	PCA	OC	PANTBC			
FRIJOL CASTILLA	Saco x 10 kg	3,957	2,694		3,957	2,694		13,302	133,020	150,780
CALIDAD 1 EXTRA	Bolsa x 2 kg	1,626	2,814		1,626	2,814		8,880	17,760	

Para la presentación en saco de 10 kg:

- Peso Neto : 10 Kg
- Tipo y material : Saco de Polipropileno Tejido, transparente de primer uso.
- Tipo de cerrado : Cosido con cinta encadenada.
- Cantidad total : 133,020 Kg (13,302 sacos x 10 kg)
- Rotulado : Para el PCA según Anexo 04

Para la presentación en bolsa de 02 kg:

- Peso Neto : 02 Kg
- Cantidad total : 17,760 Kg (8,880 bolsas x 2 kg)
- Tipo y Material : Bolsas de polietileno transparente de 1er uso
- Rotulado : Para el PCA según Anexo 04
- Tipo de cerrado : Termosellado

PRECISIÓN N° 03:

MODALIDADES DEL PCA	Envases	Embalado en
Comedores y Ollas Comunes, Hogares	Saco 10 kg	No Requiere
Albergues y Personas en Riesgo	Bolsa 02 Kg	Saco de Polipropileno Tejido, transparente de 1er uso, cerrado por cocido con cinta encadenada que deberá contener 20 bolsas de 2 Kg.

OTRAS PRECISIONES:

UTIL: Mínimo 9 meses contados a partir de la fecha de recepción del producto.

DOCUMENTACIÓN: Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

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

Nota:

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

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

CARACTERISTICAS DEL BIEN: Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACION : Durante la ejecución Contractual y en cada entrega de producto se deberá presentar:

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

Nota: Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien" de la ficha técnica, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista. Asimismo, La antigüedad de las certificaciones será de máximo 6 meses.



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.

ENSAYOS: 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.



TRANSPORTE: La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

- 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.

ALMACENAMIENTO: El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento 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, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.





9.6 PRODUCTO: FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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 COMÚN

2.1 Del bien

El alimento se debe comercializar 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.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00 %	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	Máximo 15 %	
Sanidad	<ul style="list-style-type: none">- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadíos.- Ausencia de granos con hongos.	
<u>Aspecto</u>		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 1,00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado	Máximo 1,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,050 %	
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

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1:

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.





Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, 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.

El alimento se debe envasar en envases de primer uso, que salvaguarden sus cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Los envases deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según el numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



PRECISIÓN N° 01:

Ninguna.

PRECISIÓN N° 02:

El contenido neto de los envases, el tipo y material del envase y las cantidades a adquirir por cada tipo de envase son:

ALIMENTOS PARA EL PCA	Unidades	2025			2026			TOTAL	TOTAL (Kg)	
		PCA	OC	PANTBC	PCA	OC	PANTBC			
FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 EXTRA	Saco x 10 kg	2,638	1,796		2,638	1,796		8,868	88,680	150,780
	Bolsa x 2 kg	1,084	1,876		1,084	1,876		5,920	11,840	
	Bolsa x 5 kg			5,818			5,818	11,636	58,180	

Para la presentación en saco de 10 kg:

- Peso Neto : 10 Kg
- Tipo y material : Saco de Polipropileno Tejido, transparente de primer uso.
- Tipo de cerrado : Cosido con cinta encadenada.
- Cantidad total : 88,680 Kg (8,868 sacos x 10 kg)
- Rotulado : Para el PCA según Anexo 04

Para la presentación en bolsa de 5 kg:

- Peso Neto : 5 Kg
- Cantidad total : 58,180 kg (11,636 bolsas x 5 kg)
- Tipo y Material : Bolsas de polietileno transparente de 1er uso
- Rotulado : Para el PANTBC según Anexo 05
- Tipo de cerrado : Termosellado

Para la presentación en bolsa de 02 kg:

- Peso Neto : 02 Kg
- Cantidad total : 11,840 Kg (5,920 bolsas x 2 kg)
- Tipo y Material : Bolsas de polietileno transparente de 1er uso
- Rotulado : Para el PCA según Anexo 04
- Tipo de cerrado : Termosellado

PRECISIÓN N° 03:

MODALIDADES DEL PCA	Envases	Embalado en
Comedores y Ollas Comunes, Hogares Albergues y Personas en Riesgo	Saco 10 kg	No Requiere
	Bolsa 02 Kg	Saco de Polipropileno Tejido, transparente de 1er uso, cerrado por cocido con cinta encadenada que deberá contener 20 bolsas de 2 Kg.
PANTBC	Bolsa 05 kg	La bolsa de 5 kg con el producto deberán ser embaladas y entregadas dentro de un saco master de polipropileno



		<p>tejido transparente de 1er uso, cerrado por cosido con cinta encadenada y rotulado según Anexo 06. Cada Saco master debera contener:</p> <ul style="list-style-type: none">• 3 bolsas x 5 kg de Arroz pilado superior• 1 bolsas de 5 kg de MENESTRAS• 1 bolsas de 5 kg de azucar rubia• 1 bolsas de 4 kg de papa seca• 1 bolsas x 2 kg de quinua
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

OTRAS PRECISIONES:

UTIL: Mínimo 9 meses contados a partir de la fecha de recepción del producto.

DOCUMENTACIÓN: Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

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

Nota:

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

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.



CARACTERISTICAS DEL BIEN: Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACION : Durante la ejecución Contractual y en cada entrega de producto se deberá presentar:

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



detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota: Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien" de la ficha técnica, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista. Asimismo, La antigüedad de las certificaciones será de máximo 6 meses.

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.

ENSAYOS: 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

TRANSPORTE: La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

- 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.

ALMACENAMIENTO: El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento 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, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.





9.7 PRODUCTO: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.- Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15 %	
<u>Grado de calidad</u>		
Grano infectado	0,00 %	
Grano picado	Máximo 0,30 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano con cáscara (testa)	Máximo 1,00 %	
Grano quemado	Máximo 0,20 %	
Materias extrañas	Máximo 0,10 %	
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.

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

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

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



PRECISIÓN N° 01:

Ninguna.

PRECISIÓN N° 02:

El contenido neto de los envases, el tipo y material del envase y las cantidades a adquirir por cada tipo de envase son:

ALIMENTOS PARA EL PCA	Unidades	2025			2026			TOTAL	TOTAL (Kg)	
		PCA	OC	PANTBC	PCA	OC	PANTBC			
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA	Saco x 10 kg	2,638	898		2,638	1,796		7,970	79,700	147,844
	Bolsa x 2 kg	1,084	938		1,084	1,876		4,982	9,964	
	Bolsa x 5 kg			5,818			5,818	11,636	58,180	

Para la presentación en saco de 10 kg:

- Peso Neto : 10 Kg
- Tipo y material : Saco de Polipropileno Tejido, transparente de primer uso.
- Tipo de cerrado : Cosido con cinta encadenada.
- Cantidad total : 79,700 Kg (7,970 sacos x 10 kg)
- Rotulado : Para el PCA según Anexo 04

Para la presentación en bolsa de 5 kg:

- Peso Neto : 5 Kg
- Cantidad total : 58,180 kg 11,636 bolsas x 5 kg)
- Tipo y Material : Bolsas de polietileno transparente de 1er uso
- Rotulado : Para el PANTBC según Anexo 05
- Tipo de cerrado : Termosellado

Para la presentación en bolsa de 02 kg:

- Peso Neto : 02 Kg
- Cantidad total : 9,964 Kg (4,982 bolsas x 2 kg)
- Tipo y Material : Bolsas de polietileno transparente de 1er uso
- Rotulado : Para el PCA según Anexo 04
- Tipo de cerrado : Termosellado

PRECISIÓN N° 03:

MODALIDADES DEL PCA	Envases	Embalado en
Comedores y Ollas Comunes, Hogares Albergues y Personas en Riesgo	Saco 10 kg	No Requiere
	Bolsa 02 Kg	Saco de Polipropileno Tejido, transparente de 1er uso, cerrado por cocido con cinta encadenada que deberá contener 20 bolsas de 2 Kg.
PANTBC	Bolsa 05 kg	La bolsa de 5 kg con el producto deberan ser embaladas y entregadas dentro de un saco master de polipropileno





		tejido transparente de 1er uso, cerrado por cosido con cinta encadenada y rotulado según Anexo 06. Cada Saco master debera contener: <ul style="list-style-type: none">• 3 bolsas x 5 kg de Arroz pilado superior• 1 bolsas de 5 kg de MENESTRAS• 1 bolsas de 5 kg de azucar rubia• 1 bolsas de 4 kg de papa seca• 1 bolsas x 2 kg de quinua
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

OTRAS PRECISIONES:

UTIL: Mínimo 9 meses contados a partir de la fecha de recepción del producto.

DOCUMENTACIÓN: Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

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

Nota:

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

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

CARACTERISTICAS DEL BIEN: Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACION : Durante la ejecución Contractual y en cada entrega de producto se deberá presentar:

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





detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota: Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien" de la ficha técnica, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista. Asimismo, La antigüedad de las certificaciones será de máximo 6 meses.

MUESTREO: Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición.

ENSAYOS: Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición..

TRANSPORTE: La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

- 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.

ALMACENAMIENTO: El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento 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, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.





9.8 PRODUCTO: BONITO ENTERO CONGELADO

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : BONITO ENTERO CONGELADO
Denominación técnica : PESCADO BONITO ENTERO CONGELADO RÁPIDAMENTE
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el pescado de la especie *Sarda chiliensis* apto para consumo humano, al que no se le ha quitado las vísceras y que ha sido sometido a un proceso de congelación rápida.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El bonito entero congelado debe ser elaborado con pescado sano de una calidad apta para venderse al estado fresco para el consumo humano y debe haber sido sometido a un proceso de congelación en un equipo adecuado, de modo que el intervalo de temperaturas de cristalización máxima transcurra en el menor tiempo posible. El proceso de congelación rápida no debe considerarse completo hasta que el producto alcance una temperatura de -18°C o inferior en el centro térmico, una vez estabilizada la temperatura. Asimismo, podrán utilizarse antioxidantes de acuerdo con los criterios de la norma Codex CXS 192-1995 (2021) NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS, según lo indicado en los numerales 2.2 y 4 de la norma Codex CXS 36-1981 (2017) y en el numeral 110.4 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Si el bonito entero congelado está glaseado, el agua utilizada para el glaseado o para la preparación de soluciones de glaseado debe ser agua potable¹, según lo indicado en el numeral 3.2 de la norma Codex CXS 36-1981 (2017).

El bonito entero congelado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
El número total de unidades defectuosas, clasificadas de conformidad con los siguientes requisitos, no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5.		
Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características siguientes:		
Deshidratación profunda	En más del 10 por ciento de la superficie del bloque o en más del 10 por ciento en peso del pescado de la unidad de muestra se observa una pérdida excesiva de humedad que se manifiesta claramente en forma de alteraciones de color blanco o amarillo de la superficie que enmascaran el color de la carne, penetran por debajo de la superficie y no pueden eliminarse fácilmente raspando con un cuchillo u otro instrumento afilado sin afectar en exceso el aspecto del pescado.	CXS 36-1981 (2017) NORMA PARA PESCADOS NO EVISCERADOS Y EVISCERADOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE

¹ Agua apta para consumo humano, libre de microorganismos, inodora, incolora, insípida y con un nivel bajo de sales minerales disueltas, con un residual de cloro libre, según lo definido en el numeral 5 del artículo 4 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.





CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Materias extrañas	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga de pescado (excluido el material de envasado), que no constituya un peligro para la salud humana y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.	
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores anormales persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o característicos de los piensos.	
Textura	Alteraciones de la textura de la carne que indiquen descomposición, caracterizadas por una estructura demasiado blanda o pastosa del músculo o por la separación de la carne de las espinas.	
Desgarramiento del abdomen	La presencia de desgarramiento del abdomen en pescados no eviscerados es indicadora de descomposición.	
Tamaño mínimo (cm)	Longitud a la horquilla de 46 cm (tolerancia máxima 20%)	Resolución Ministerial N° 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y sus modificatorias.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente ² .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados deben proteger a los productos hidrobiológicos de la deshidratación y la contaminación y ser de materiales resistentes, que no alteren las características sensoriales ni transmitan sustancias tóxicas o nocivas, según lo indicado en el artículo 50 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

² 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.





Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte del pescado deben ser de materiales impermeables, resistentes, no corrosibles, que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias tóxicas, y tener superficies lisas fáciles de limpiar y desinfectar. Asimismo, el diseño debe ser tal que permita manipular y acondicionar convenientemente los recursos y productos hidrobiológicos para evitar daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descanse sobre los propios recipientes y no sobre el pescado, según lo indicado en los numerales 5.1, 5.2 y 5.3 de la Sección I del ANEXO III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el tipo de envase y embalaje que deberá usar el postor; por ejemplo: bolsa de polietileno y caja de cartón corrugado, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

Los envases del bonito entero congelado deben estar etiquetados³ y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

- nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad;
- nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado;
- país de fabricación o producción;
- si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
 - b. Condiciones de conservación o almacenamiento.
 - c. En caso de productos hidrobiológicos envasados al vacío, indicar "Mantenga el producto hidrobiológico congelado. Descongele en el refrigerador antes del consumo".
- fecha de producción;
- contenido neto del producto hidrobiológico. En caso se trate de productos hidrobiológicos - congelados, el contenido neto no incluye el peso del glaseado;
- en caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado; acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor;
- listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente;
- identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto;
- nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);
- instrucciones para su uso;
- número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.

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

³ Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, según lo establecido en la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.





Precisión 3: La entidad podrá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada en el envase. 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.

PRECISIÓN N° 01:

Ninguna.

PRECISIÓN N° 02:

El contenido neto de los envases, el tipo y material del envase y las cantidades a adquirir por cada tipo de envase son:

ALIMENTOS PARA EL PCA	Unidades	2025			2026			TOTAL	TOTAL (Kg)	
		PCA	OC	PANTBC	PCA	OC	PANTBC			
BONITO ENTERO	Saco x 10 kg	2,185	1,561		2,185	1,561		7,492	74,920	80,944
CONGELADO	Bolsa x 2 kg	548	958		548	958		3,012	6,024	

Para la presentación en bolsa de 10 kg:

- Peso Neto : 10 Kg
- Tipo y material : Bolsas de Polietileno de 1er uso.
- Cantidad total : 74,920 Kg (7,492 bolsas x 10 kg)
- Rotulado : Ninguno

Para la presentación en bolsa de 02 kg:

- Peso Neto : 02 Kg
- Cantidad total : 6,024 Kg (3,012 bolsas x 2 kg)
- Tipo y Material : Bolsas de polietileno transparente de 1er uso
- Rotulado : Para el PCA según Anexo 04
- Tipo de cerrado : Termosellado

PRECISIÓN N° 03:

MODALIDADES DEL PCA	Envases	Embalado en
Comedores y Ollas Comunes, Hogares Albergues y Personas en Riesgo	Bolsa 10 kg	Cajas de cartón de 1er uso, que contenga 2 bolsas x 10 kg. Rotulado para el PCA según Anexo 04, que podrá ir en un sticker adherido a la caja de cartón.
	Bolsa 02 Kg	Saco de Polipropileno Tejido, transparente de 1er uso, cerrado por cocido con cinta encadenada que deberá contener 15 bolsas de 2 Kg.

OTRAS PRECISIONES:

UTIL: Mínimo 12 meses contados a partir de la fecha de recepción del producto.

DOCUMENTACIÓN: Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:



Para producto nacional:

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

Para productos importados:

- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados), otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.

CARACTERISTICAS DEL BIEN: Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACION : Durante la ejecución Contractual y en cada entrega de producto se deberá presentar:

1. Un "Certificado de Conformidad, Certificado de Inspección o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Accreditation Forum (IAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
2. En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad, el proveedor podrá presentar un



"Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

3. El producto entregado deberá estar acompañado de una Copia simple del Certificado oficial sanitario para productos pesqueros y acuícolas importados o que reingresen al país, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar. La fecha y lote consignados en este certificado deben coincidir con la fecha y el lote del producto entregado.

Nota: Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien" de la ficha técnica, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Asimismo, La antigüedad de las certificaciones será de máximo 6 meses.

MUESTREO: Según lo indicado en la NTP 700.002:2012 LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS PARA INSPECCIÓN. 2ª Edición.

ENSAYOS: Según lo indicado en el numeral 7.2 de la norma Codex CXS 36- 1981 (2017) Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente. Para el análisis de presencia de parásitos, utilizar la NTP 102.001:2018 (revisada el 2023) PESCADOS. Método de ensayo para la detección de parásitos visibles en músculo de pescado. 1ª Edición, cuando corresponda.

TRANSPORTE: La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

- Los vehículos de transporte terrestre de los productos pesqueros y acuícolas deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos en el Anexo III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE

ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los productos pesqueros y acuícolas debe cumplir con lo establecido en el Capítulo III "Almacenes de mercancías", del Título V "Operaciones Conexas" del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Asimismo, debe cumplir con los requisitos sanitarios establecidos en la Sección IV "Almacenes de mercancías de productos hidrobiológicos excepto concentrados proteicos y aceite de origen hidrobiológico" del Anexo I "Requerimientos Sanitarios de diseño, construcción y equipamiento de infraestructuras pesqueras" del mismo reglamento.





9.9 SÓLIDO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA EN ENVASE DE PESO NETO de 170 g

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El sólido de caballa es el músculo de pescado cortado en segmentos transversales que se deben colocar en el envase con los planos de sus cortes transversales paralelos al fondo del mismo, según el numeral 3.5 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

La mayoría de las unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme; se permitirá adición de hasta un trozo de filete de la misma calidad para completar el peso neto requerido, el cual no debe superar el 18% del peso escurrido del envase, según lo indicado en el numeral 5.4 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

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

El sólido de caballa en agua y sal calidad extra debe presentar las siguientes características:

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





185

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





CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente 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

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

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

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

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

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

2.3 Rotulado

Los envases de sólido de caballa en agua y sal calidad extra deben estar etiquetados² y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

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

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.

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





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

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

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

Precisión 3: La entidad podrá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



PRECISIÓN N° 01:

Ninguna

PRECISIÓN N° 02:

El contenido neto de los envases, el tipo y material del envase y las cantidades a adquirir por cada tipo de envase son:

ALIMENTOS PARA EL PCA	Unidades	2025			2026			TOTAL
		PCA	OC	PANTBC	PCA	OC	PANTBC	
SOLIDO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA	1 lata x 170g	134,922	103,194		134,922	103,194		476,232

Envase primario:

Para la presentación en lata de 170 g:

- Peso Neto : 170 g
- Peso Ecurrido : 110.50 g
- Cantidad total : 476,232 latas x 170 g (9,921 cajas x 48 und + 24 latas x 170g)
- Tipo de Envase : Lata ½ lb tuna con abre fácil
- Material del Envase : Hojalata o Chapa Cromada (TFS)
- Rotulado : Para el PCA según Anexo 05

PRECISIÓN N° 03:

MODALIDADES DEL PCA	Envases	Embalado en
PCA	Lata 170 g	Caja de carton de 1er uso conteniendo 48 latas x 170 g.

OTRAS PRECISIONES:

UTIL: Mínimo 28 meses contados a partir de la fecha de recepción del producto.

DOCUMENTACIÓN: Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

Para producto nacional:

- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.

En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:

- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

Para productos importados:

- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

CARACTERISTICAS DEL BIEN: Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACION : Durante la ejecución Contractual y en cada entrega de producto se deberá presentar:

1. Un "Certificado de Conformidad, Certificado de Inspección o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Accreditation Forum (IAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
2. En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.
3. **Para Productos Importados:** El producto entregado deberá estar acompañado de una Copia simple del Certificado oficial sanitario para productos pesqueros y acuícolas importados o que reingresen al país, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar. La fecha y lote consignados en este certificado deben coincidir con la fecha y el lote del producto entregado.

Nota: Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien" de la ficha técnica, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Asimismo, La antigüedad de las certificaciones será de máximo 6 meses.





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.

ENSAYOS: 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. Para la característica Presencia de parásitos visibles, utilizar la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición

TRANSPORTE: La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

- Los vehículos de transporte terrestre de los productos pesqueros y acuícolas deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos en el Anexo III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los productos pesqueros y acuícolas debe cumplir con lo establecido en el Capítulo III "Almacenes de mercancías", del Título V "Operaciones Conexas" del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Asimismo, debe cumplir con los requisitos sanitarios establecidos en la Sección IV "Almacenes de mercancías de productos hidrobiológicos excepto concentrados proteicos y aceite de origen hidrobiológico" del Anexo I "Requerimientos Sanitarios de diseño, construcción y equipamiento de infraestructuras pesqueras" del mismo reglamento.



9.10 PRODUCTO: HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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 *Gallus gallus*, constituido por cascarrn, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.	NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición	
Olor	Característico y libre de olores desagradables.		
Sabor	Característico		
Requisitos físicos	<ul style="list-style-type: none">- Cáscara libre de roturas y quijaduras.- Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia.- Limpio y seco.- La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas.		
Tamaño	Tamaño		Peso
	Súper chico		< 50 g
	Chico		50 – 55,55 g
	Mediano		55,55 – 62,5 g
	Grande		62,5 – 68,88 g
	Jumbo		68,88 – 72,22 g
	Súper Jumbo	≥ 72,22	
	Tolerancia: Máximo 10 % de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.		
Cáscara	Íntegra, limpia, seca, lisa y de forma característica.		
Cámara de aire	Su altura no debe exceder los 5 mm		
Yema	Céntrica y fija		
Clara	Transparente, densa y fija		





CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Tolerancias		NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición
Categoría	Máximo 5 % de huevos de calidad segunda en primera.	
Huevos quañados o rotos en destino	Máximo 2 %	
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 deberá precisar en las bases el color y tamaño del huevo de gallina calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Huevo de gallina calidad primera, de color pardo y tamaño mediano.

2.2 Envase

Los envases del alimento deben ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, no deben transmitir olores, colores o sabores extraños, deben proteger al producto contra la rotura, deben permitir la ventilación del producto y colocarlos verticalmente, y en caso de ser reutilizables (sólo de material plástico), deben ser lavados y desinfectados antes de su uso con productos de grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011.219:2015.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9.2 de la NTP 011.219:2015. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del producto;
- clasificación por peso o presentación;
- contenido neto;

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.





- fecha de producción y/o caducidad;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



PRECISIÓN N° 01:

Color de Huevo : Pardo

Tamaño : Grande (peso de 62.50 – 68.88 g)

PRECISIÓN N° 02:

El contenido neto de los envases, el tipo y material del envase y las cantidades a adquirir por cada tipo de envase son:

ALIMENTOS PARA EL PCA	Unidades	2025			2026			TOTAL	TOTAL (Kg)	
		PCA	OC	PANTBC	PCA	OC	PANTBC			
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	Pqte. x 10 kg	8,740	4,683		8,740	6,244		28,407	284,070	306,250
	Bandeja x 2 kg	2,192	2,874		2,192	3,832		11,090	22,180	

Para la presentación en paquete de 10 kg:

- Cantidad : 284,070 Kg. (28,407 paquetes x 10 kg)
- Rotulado : Para el PCA, según lo indicado en el Anexo 04 que podrá ir en un sticker adherido a la cinta de polietileno.
- Presentación : Los envases deberán ser paquetes de 05 bandejas de cartón de primer uso que contengan aproximadamente 10 Kg. de huevos (2 Kg x bandeja), del mismo tamaño, de tal forma que:
 - Esten limpios y permitan mantener las características del alimento.
 - Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
 - Faciliten los muestreos e inspecciones



Para la presentación en bandejas de 02 kg:

- Cantidad : 22,180 Kg. (11,090 bandejas x 2 kg)
- Rotulado : Sin rotular
- Presentación : Los huevos deberán venir en bandejas de cartón de 30 unidades que contengan 2 Kg de huevos.

Nota: El huevo deberá tener impreso sobre su cáscara la fecha de vencimiento, dicha impresión deberá ser realizada con tintas de grado alimentario.

PRECISIÓN N° 03:

MODALIDADES DEL PCA	Envases	Embalado en
Comedores y Ollas Comunes, Hogares Albergues y Personas en Riesgo	Paquete x 10 kg	No Requiere
	Bandejas x 02 Kg	Paquete de 5 bandejas de 2 kg con huevos apiladas, amarradas con cinta de polietileno. Rotulado para el PCA según Anexo 04. que podrá ir en un sticker adherido a la cinta de polietileno.

OTRAS PRECISIONES:

UTIL: Mínimo 20 días contados a partir de la fecha de recepción del producto.

DOCUMENTACIÓN: Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

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

El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir, que serán como mínimo seleccionado y limpiado.

Nota:

Para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que, en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

CARACTERISTICAS DEL BIEN: Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACION : Durante la ejecución Contractual y en cada entrega de producto se deberá presentar:

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

Nota: Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien" de la ficha técnica, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.





Asimismo, La antigüedad de las certificaciones será de máximo 6 meses.

MUESTREO: Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición.

ENSAYOS: 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.

TRANSPORTE: La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

- 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.

ALMACENAMIENTO: El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento 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, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.



9.11 PRODUCTO: PIERNA CON ENCUENTRO DE POLLO CONGELADA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PIERNA CON ENCUENTRO DE POLLO CONGELADA
Denominación técnica : PIERNA CON ENCUENTRO O PIERNA PROXIMAL (CON ESPINAZO) DE POLLO CONGELADA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Pollo es el ave de la especie *Gallus domesticus*, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. La pierna con encuentro de pollo congelada se obtiene cortando la mitad de la media carcasa posterior a lo largo del centro del hueso de la espina dorsal (espinazo inferior) en aproximadamente dos partes iguales y sometiendo la pieza obtenida a un proceso de congelación.
La pierna con encuentro consiste de una parte intacta que incluye la pierna y el muslo con una parte del espinazo. Tanto la glándula del aceite, la punta de la rabadilla y la grasa abdominal pueden o no ser retiradas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El corte de carne de pollo 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 5.1 de la NTP 201.054:2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Los cortes de pollo destinados a la conservación por congelación se deberán enfriar lo antes posible, aplicando un proceso por el cual se sometan a temperaturas bajas por un tiempo determinado que aseguren que la temperatura interna del producto sea de -18 °C o más fría, según lo establecido en los numerales 3.14 y 5.6.3 de la NTP 201.054:2023. El corte de carne de pollo debe estar exento de escarcha o bloques de hielo.

El corte de carne de pollo debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Característico del pollo	NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
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	
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 deberá precisar en las bases la temperatura de recepción del corte de carne de pollo, la cual no debe exceder de -18 °C. Asimismo, deberá indicar el peso promedio de cada pieza de pollo, y si la punta de la rabadilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

2.2 Envase

El envase debe ser de primer uso y estar limpio, inocuo y no debe comunicar olores o sabores

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.





extraños al producto; asimismo, debe ser impermeable, resistente y debe proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

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 deben 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 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto aproximado de producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases de los cortes de carne de pollo debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases que la etiqueta deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar los cortes envasados de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



PRECISIÓN N° 01:

- Temperatura en Recepción : máximo -18° C
- Peso Promedio de pierna : de 200 a 250 g
- Incluye Punta de rabadilla : Si
- Incluye Grasa Abdominal : Si

PRECISIÓN N° 02:

El contenido neto de los envases, el tipo y material del envase y las cantidades a adquirir por cada tipo de envase son:

ALIMENTOS PARA EL PCA	Unidades	2025			2026			TOTAL	TOTAL (Kg)	
		PCA	OC	PANTBC	PCA	OC	PANTBC			
PIERNA CON ENCUENTRO DE POLLO CONGELADA	Saco x 10 kg	10,925	6,244		10,925	7,805		35,899	358,990	387,194
	Bolsa x 2 kg	2,740	3,832		2,740	4,790		14,102	28,204	

Para la presentación en bolsa de 10 kg:

- Peso Neto : 10 Kg
- Tipo y material : Bolsas de polietileno transparente de 1er uso
- Cantidad total : 358,990 Kg (35,899 cajas x 10 kg)
- Rotulado : Ninguno.

Para la presentación en bolsa de 02 kg:

- Peso Neto : 02 Kg
- Cantidad total : 28,204 Kg (14,102 bolsas x 2 kg)
- Tipo y Material : Bolsas de polietileno transparente de 1er uso
- Rotulado : Para el PCA según Anexo 04
- Tipo de cerrado : Termosellado

PRECISIÓN N° 03:

MODALIDADES DEL PCA	Envases	Embalado en
Comedores y Ollas Comunes, Hogares Albergues y Personas en Riesgo	Bolsa 10 kg	En caja de cartón de 1er uso conteniendo 1 bolsa x 10 kg. Rotulado para el PCA según Anexo 04, que podrá ir en un sticker adherido a la caja.
	Bolsa 02 Kg	Saco de Polipropileno Tejido, transparente de 1er uso, cerrado por cocido con cinta encadenada que deberá contener 20 bolsas de 2 Kg.

OTRAS PRECISIONES:

UTIL: Mínimo 9 meses contados a partir de la fecha de recepción del producto.



DOCUMENTACIÓN: Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

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

El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir, que serán como mínimo congelado, cortado.

Nota:

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

CARACTERISTICAS DEL BIEN: Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACION : Durante la ejecución Contractual y en cada entrega de producto se deberá presentar:

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

Nota: Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien" de la ficha técnica, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Asimismo, La antigüedad de las certificaciones será de máximo 6 meses.





Para producto importado: El producto entregado deberá estar acompañado con una copia simple del Reporte de Inspección y Verificación (RIV) con dictamen favorable del inspector, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según lo establece el artículo 12 del Decreto Supremo N° 015-2015-MINAGRI que modifica y complementa normas reglamentarias para fortalecer el marco normativo del Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA. La fecha y lote consignados en este RIV deben coincidir con la fecha y lote del producto entregado.

MUESTREO: La muestra debe ser tomada acorde con los planes de muestreo, los cuales se podrán acordar entre las partes, según lo establecido en la norma NTPISO 2859-1, según lo indicado en la NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición.

ENSAYOS: Tal como se indica en la NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición: 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. Para el pollo entero, los defectos se verificarán mediante método de inspección visual.

TRANSPORTE: La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

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 o porcino 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 o porcino 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 y en el numeral 6.5 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición.

Para carcasas y menudencia de pollo, adicionalmente se debe cumplir con lo indicado en artículo 60 del Reglamento del Sistema Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.

ALMACENAMIENTO: El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento 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, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.





9.12 PRODUCTO: MENUNDENCIA DE RES -PULMÓN CONGELADO

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MENUNDENCIA DE RES – PULMÓN CONGELADO
Denominación técnica : MENUNDENCIA DE BOVINO – PULMÓN CONGELADO
Unidad de medida : KILOGRAMO
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 pulmón congelado, denominado también "bofe", es el órgano que se encuentra en la cavidad torácica, el cual ha sido sometido a un proceso de congelamiento rápido.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

La menudencia 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 o más baja en el núcleo, según lo indicado en el numeral 6.5.2 de la NTP 201.055:2021.

La menudencia de res 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.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: La entidad deberá señalar en las bases 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 pulmón, como en piezas enteras o cortado en trozos, entre otros; indicando las dimensiones y/o peso aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res – pulmón congelado, cortado en cubos de 2 cm aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C.

2.2 Envase

El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico, de grado alimentario y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, debe ser impermeable, resistente, conservar las características del producto y, al eliminarse, no debe dejar residuos sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

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 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto aproximado de producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material, tipo de cerrado o presentación a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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, la etiqueta de los envases de las menudencias de res debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



PRECISIÓN N° 01:

- Temperatura en la Recepción : máximo -18° C
- Forma de presentación : Pieza entera de peso entre 1.0 y 1.6 kg

PRECISIÓN N° 02:

El contenido neto de los envases, el tipo y material del envase y las cantidades a adquirir por cada tipo de envase son:

ALIMENTOS PARA EL PCA	Unidades	2025			2026			TOTAL	TOTAL (Kg)	
		PCA	OC	PANTBC	PCA	OC	PANTBC			
MENUDENCIA DE RES - PULMON CONGELADO	Saco x 10 kg	2,185	1,561		2,185	1,561		7,492	74,920	80,944
	Bolsa x 2 kg	548	958		548	958		3,012	6,024	

Para la presentación en Bolsa de 10 kg:

- Peso Neto : 10 Kg
- Tipo y material : Bolsas de polietileno de 1er uso.
- Cantidad total : 74,920 Kg (7,492 cajas x 10 kg)
- Rotulado : Para el PCA según Anexo 04

Para la presentación en bolsa de 02 kg:

- Peso Neto : 02 Kg
- Cantidad total : 6,024 Kg (3,012 bolsas x 2 kg)
- Tipo y Material : Bolsas de polietileno transparente de 1er uso
- Rotulado : Para el PCA según Anexo 04
- Tipo de cerrado : Termosellado

PRECISIÓN N° 03:

MODALIDADES DEL PCA	Envases	Embalado en
Comedores y Ollas Comunes, Hogares Albergues y Personas en Riesgo	Bolsa 10 kg	Saco de Polipropileno Tejido, transparente de 1er uso, cerrado por cocido con cinta encadenada que deberá contener 2 bolsas de 10 Kg.
	Bolsa 02 Kg	Saco de Polipropileno Tejido, transparente de 1er uso, cerrado por cocido con cinta encadenada que deberá contener 20 bolsas de 2 Kg.

OTRAS PRECISIONES:

UTIL: Mínimo 12 meses contados a partir de la fecha de recepción del producto.

DOCUMENTACIÓN: Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:



- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
- **En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega:** Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Para producto importado:

- Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010;

y

- Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias

Nota:

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

CARACTERISTICAS DEL BIEN: Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACION : Durante la ejecución Contractual y en cada entrega de producto se deberá presentar:

1. Un "Certificado o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter





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

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

3. Carcasas, cuartos compensados, cortes y menudencias de bovino y porcino

Las carcasas, cuartos compensados, cortes de carne y menudencias comestibles, de cualquier categoría de matadero y en cualquier forma de presentación o expendio, requerirán contar obligatoriamente con los siguientes documentos, según lo establecido en el artículo 69 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante el Decreto Supremo N° 015-2012-AG:

- Dictamen favorable del Médico Veterinario, el que debe corresponder al matadero autorizado del cual proviene el producto y deberá ser presentado a través de un Certificado Sanitario de aptitud de la carne (el que debe incluir, entre otros datos, el número de piezas, peso, número de lote y fecha de beneficio), según indicación del SENASA; y,
- Guía de remisión.

Las carcasas y cuartos compensados aprobados para el consumo humano se despacharán sellados con tinta de uso alimentario humano de color azul violeta, como resultado de la evaluación veterinaria, según lo establecido en el artículo 65 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto aprobado mediante el Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Para producto importado:

El producto entregado deberá estar acompañado con una copia simple del Reporte de Inspección y Verificación (RIV) con dictamen favorable del inspector, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según lo establece el artículo 12 del Decreto Supremo N° 015-2015-MINAGRI que modifica y complementa normas reglamentarias para fortalecer el marco normativo del Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.

La fecha y lote consignados en este RIV deben coincidir con la fecha y lote del producto entregado.

Nota: Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien" de la ficha técnica, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Asimismo, La antigüedad de las certificaciones será de máximo 6 meses.

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.

ENSAYOS: 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.





TRANSPORTE: La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

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 o porcino 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 o porcino 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 y en el numeral 6.5 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición.

Para carcasas y menudencia de pollo, adicionalmente se debe cumplir con lo indicado en artículo 60 del Reglamento del Sistema Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.

ALMACENAMIENTO: El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento 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, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.



9.13 AZUCAR RUBIA DOMESTICA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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 COMÚN

2.1 Del bien

El azúcar rubia doméstica debe presentar las características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007:2023 AZÚCAR Azúcar rubia. Requisitos. 5ª Edición
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40 g/100 g	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50 g/100 g	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70 g/100 g	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z. El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - \% \text{Pol}}$	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: Ninguna.

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.



2.2 Envase

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

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

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 del Código de prácticas CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases del azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2023, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional,
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- forma en que se presenta, por ejemplo: granulado;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



PRECISIÓN N° 01:

Ninguna

PRECISIÓN N° 02:

El contenido neto de los envases, el tipo y material del envase y las cantidades a adquirir por cada tipo de envase son:

ALIMENTOS PARA EL PCA	Unidades	2025			2026			TOTAL	TOTAL (Kg)
		PCA	OC	PANTBC	PCA	OC	PANTBC		
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	Bolsa x 5 kg			17,454			17,454	34,908	174,540

Envase primario:

Para la presentación en bolsa de 05 kg:

- Peso Neto : 05 Kg
- Cantidad total : 174,540 Kg (34,908 bolsas x 5 kg)
- Tipo y Material : Bolsas de polietileno transparente de 1er uso
- Rotulado : Para el PANTBC según Anexo 05
- Tipo de cerrado : Termosellado

PRECISIÓN N° 03:

MODALIDADES DEL PCA	Envases	Embalado en
PANTBC	Bolsa 05 kg	<p>La bolsa de 5 kg con el producto deberán ser embaladas y entregadas dentro de un saco master de polipropileno tejido transparente de 1er uso, cerrado por cosido con cinta encadenada y rotulado según Anexo 06. Cada Saco master deberá contener:</p> <ul style="list-style-type: none">• 3 bolsas x 5 kg de Arroz pilado superior• 1 bolsas de 5 kg de MENESTRAS• 1 bolsas de 5 kg de azúcar rubia• 1 bolsas de 4 kg de papa seca• 1 bolsas x 2 kg de quinua



OTRAS PRECISIONES:

UTIL: Mínimo 15 meses contados a partir de la fecha de recepción del producto.

DOCUMENTACIÓN: Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo

indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

CARACTERISTICAS DEL BIEN: Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACION : Durante la ejecución Contractual y en cada entrega de producto se deberá presentar:

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

Nota: Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien" de la ficha técnica, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.



Asimismo, La antigüedad de las certificaciones será de máximo 6 meses.

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

ENSAYOS: Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 207.007:2023 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 5ª Edición.

TRANSPORTE: La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

- 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.

ALMACENAMIENTO: Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo I "Del almacenamiento" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias; y en la NTS N° 114- MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA





9.14 PAPA SECA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: PAPA SECA
Denominación técnica	: PAPA SECA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Cortes de los tubérculos de papa lavada, cocinada, pelada, cortada y secada. Los cortes provendrán de tubérculos cosechados que deben ser previamente seleccionados, lavados, pelados, cocinados, cortados, secados y luego dispuestos en envases nuevos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

La papa seca debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Uniforme, dependiendo de la variedad.	NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición
Olor y sabor	Estar libre de olores y sabores desagradables.	
Impurezas	Libre de impurezas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.	
Materias extrañas	Exenta de materias extrañas como: materia mineral u orgánica (polvo, pelos, piedrecillas, vidrios, ramitas, tegumentos, semillas de otras especies, insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y otras impurezas de origen animal). No contener más de 1 % de materias extrañas, de las cuales no más de 0,25 % será de materia mineral y no más de 0,10 % de insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y/u otras impurezas de origen animal.	
Humedad	Menor a 14 %	
Homogeneidad	El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente de papa seca del mismo origen, especie y calidad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias, y regulación complementaria.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: Ninguna.

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.





2.2 Envase

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

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

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 del Código de prácticas CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de papa seca debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, en 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. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- contenido en kilogramos, del producto envasado;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



PRECISIÓN N° 01:

Ninguna

PRECISIÓN N° 02:

El contenido neto de los envases, el tipo y material del envase y las cantidades a adquirir por cada tipo de envase son:

ALIMENTOS PARA EL PCA	Unidades	2025			2026			TOTAL	TOTAL (Kg)
		PCA	OC	PANTBC	PCA	OC	PANTBC		
PAPA SECA	Bolsa x 4 kg			17,454			17,454	34,908	139,632

Envase primario:

Para la presentación en bolsa de 04 kg:

- Peso Neto : 04 Kg
- Cantidad total : 139,632 Kg (34,908 bolsas x 4 kg)
- Tipo y Material : Bolsas de polietileno transparente de 1er uso
- Rotulado : Para el PANTBC según Anexo 05
- Tipo de cerrado : Termosellado

PRECISIÓN N° 03:

MODALIDADES DEL PCA	Envases	Embalado en
PANTBC	Bolsa 04 kg	<p>La bolsa de 4 kg con el producto deberán ser embaladas y entregadas dentro de un saco master de polipropileno tejido transparente de 1er uso, cerrado por cosido con cinta encadenada y rotulado según Anexo 06. Cada Saco master deberá contener:</p> <ul style="list-style-type: none">• 3 bolsas x 5 kg de Arroz pilado superior• 1 bolsas de 5 kg de MENESTRAS• 1 bolsas de 5 kg de azúcar rubia• 1 bolsas de 4 kg de papa seca• 1 bolsas x 2 kg de quinua

OTRAS PRECISIONES:

UTIL: Mínimo 24 meses contados a partir de la fecha de recepción del producto.

DOCUMENTACIÓN: Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario



de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

CARACTERISTICAS DEL BIEN: Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACION : Durante la ejecución Contractual y en cada entrega de producto se deberá presentar:

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

Nota: Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien" de la ficha técnica, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Asimismo, La antigüedad de las certificaciones será de máximo 6 meses.



MUESTREO: Según el numeral 10 de la NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición.

ENSAYOS: Para características en las que no se precisa método de ensayo o prueba se realizará mediante métodos físicos sensoriales y/o medición directa con equipos calibrados. 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 NTPISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. La humedad se debe determinar según lo señalado en el numeral 4.2 de la NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición.

TRANSPORTE: La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

- 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.

ALMACENAMIENTO: Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo I "Del almacenamiento" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias; y en la NTS N° 114- MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA



9.15 FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

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

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

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

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

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





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



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente 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

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

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

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

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

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

2.3 Rotulado

Los envases de filete de caballa en aceite vegetal calidad extra deben estar etiquetados² y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

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

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.

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





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

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

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

Precisión 3: La entidad podrá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



PRECISIÓN N° 01:

Ninguna

PRECISIÓN N° 02:

El contenido neto de los envases, el tipo y material del envase y las cantidades a adquirir por cada tipo de envase son:

ALIMENTOS PARA EL PCA	Unidades	2025			2026			TOTAL
		PCA	OC	PANTBC	PCA	OC	PANTBC	
FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	Lata x 0.17 kg			261,810			261,810	523,620

Envase primario:

Para la presentación en lata de 170 g:

- Peso Neto : 170 g
- Peso Ecurrido : 110.50 g
- Cantidad total : 523,620 latas x 170g (10,908 cajas x 48 und + 36 latas x 170g)
- Tipo de Envase : Lata ½ lb tuna con abre fácil
- Material del Envase : Hojalata o Chapa Cromada (TFS)
- Rotulado : Para el PANTBC según Anexo 05

PRECISIÓN N° 03:

MODALIDADES DEL PCA	Envases	Embalado en
PANTBC	Lata 170 g	Caja de carton de 1er uso conteniendo 48 latas x 170 g.

OTRAS PRECISIONES:

UTIL: Mínimo 28 meses contados a partir de la fecha de recepción del producto.

DOCUMENTACIÓN: Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

Para producto nacional:

- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.

- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.

En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:

- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

Para productos importados:

- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

CARACTERISTICAS DEL BIEN: Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACION : Durante la ejecución Contractual y en cada entrega de producto se deberá presentar:

1. Un "Certificado de Conformidad, Certificado de Inspección o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Accreditation Forum (IAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
2. En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.
3. **Para Productos Importados:** El producto entregado deberá estar acompañado de una Copia simple del Certificado oficial sanitario para productos pesqueros y acuícolas importados o que reingresen al país, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar. La fecha y lote consignados en este certificado deben coincidir con la fecha y el lote del producto entregado.

Nota: Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y



especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien" de la ficha técnica, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Asimismo, La antigüedad de las certificaciones será de máximo 6 meses.

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.

ENSAYOS: Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición. Para la característica Presencia de parásitos visibles, utilizar la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición

TRANSPORTE: La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

- Los vehículos de transporte terrestre de los productos pesqueros y acuícolas deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos en el Anexo III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los productos pesqueros y acuícolas debe cumplir con lo establecido en el Capítulo III "Almacenes de mercancías", del Título V "Operaciones Conexas" del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Asimismo, debe cumplir con los requisitos sanitarios establecidos en la Sección IV "Almacenes de mercancías de productos hidrobiológicos excepto concentrados proteicos y aceite de origen hidrobiológico" del Anexo I "Requerimientos Sanitarios de diseño, construcción y equipamiento de infraestructuras pesqueras" del mismo reglamento.



9.16 PRODUCTO: QUINUA – GRADO 1

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : QUINUA GRADO 1
Denominación técnica : QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 1
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Quinua procesada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie *Chenopodium quinoa Willd.*) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinua deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables. Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición	
Requisitos químico proximales (Valores expresados en base seca)			
Humedad	Máximo 13,0 %		
Proteínas	Mínimo 10 %		
Cenizas	Máximo 3,5 %		
Grasa	Mínimo 4,0 %		
Fibra cruda	Mínimo 4,0 %		
Saponina	Menor que 0,12 %		
Tamaño del grano	Tamaño de los granos		Diámetro promedio de los granos (mm)
	Grandes		Mayor a 1,70
	Medianos		Entre 1,40 a 1,70
	Pequeños	Mayor a 1,20	
Grado (tolerancias de calidad)			
Sensoriales			
Granos enteros	Mínimo 97 %		
Granos quebrados	Máximo 1,0 %		
Granos dañados (manchados)	Máximo 0,5 %		
Granos germinados	Máximo 0,25 %		



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Granos recubiertos	0 %	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinoa en grano. Requisitos. 3ª Edición
Granos inmaduros	Máximo 0,5 %	
Granos contrastantes	Máximo 0,5 %	
Impurezas totales	Máximo 0,25 %	
<u>Físicos</u>		
Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinoa en grano. Requisitos. 3ª Edición
Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinoa procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.	
INOCUIDAD	- Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, para alimentos de procesamiento primario ² ; o,	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad nacional competente ¹ .	- Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA para alimentos elaborados industrialmente (fabricados) ³ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tamaño del grano de quinoa grado 1 requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Quinoa grano grande - grado 1.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinoa, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.

¹ La autoridad competente dependerá del proceso seguido para la obtención del bien; si la operación de secado es natural, es decir solo implica una transferencia de masa y no necesariamente se requiere control (como en el seco salado, deshidratación osmótica, etc.), la autoridad competente será el SENASA; en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por el SENASA en materia de inocuidad alimentaria. Sin embargo, si el secado es de tipo industrial (secado por aire caliente, liofilización, atomización, etc.), la autoridad competente será la DIGESA; en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por la DIGESA en materia de inocuidad alimentaria. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente Ficha Técnica.

² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

³ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

En el caso de que el bien se encuentre controlado por la DIGESA, el tipo y material de envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Precisión 2: En el caso de que el bien se encuentre controlado por el SENASA, la entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

En el caso de que el bien se encuentre controlado por la DIGESA, la entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Si al alimento le corresponde que sea controlado por la DIGESA, el rotulado debe cumplir con 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, con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y con el numeral 8 de la NTP 205.062:2021. El rotulado debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- clasificación, tamaño y grado;
- declaración de los ingredientes;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 Etiquetado

Si al alimento le corresponde que sea controlado por el SENASA, la etiqueta de su envase debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias y con el numeral 8 la NTP 205.062:2021. La etiqueta debe indicar lo siguiente en idioma español:





- nombre del alimento;
- clasificación, tamaño y grado;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



PRECISIÓN N° 01:

Tamaño de grano : Mediano (entre 1.40 y 1.70 mm de diámetro del grano)

PRECISIÓN N° 02:

El contenido neto de los envases, el tipo y material del envase y las cantidades a adquirir por cada tipo de envase son:

ALIMENTOS PARA EL PCA	Unidades	2025			2026			TOTAL	TOTAL (Kg)
		PCA	OC	PANTBC	PCA	OC	PANTBC		
QUINUA GRADO 1	Bolsa x 2 kg			17,454			17,454	34,908	69,816

Envase primario:

Para la presentación en bolsa de 02 kg:

- Peso Neto : 02 Kg
- Cantidad total : 69,816 Kg (34,908 bolsas x 2 kg)
- Tipo y Material : Bolsas de polietileno transparente de 1er uso
- Rotulado : Para el PANTBC según Anexo 05
- Tipo de cerrado : Termosellado

PRECISIÓN N° 03:

MODALIDADES DEL PCA	Envases	Embalado en
PANTBC	Bolsa 02 kg	<p>La bolsa de 2 kg con el producto deberán ser embaladas y entregadas dentro de un saco master de polipropileno tejido transparente de 1er uso, cerrado por cosido con cinta encadenada y rotulado según Anexo 06. Cada Saco master deberá contener:</p> <ul style="list-style-type: none">• 3 bolsas x 5 kg de Arroz pilado superior• 1 bolsas de 5 kg de MENESTRAS• 1 bolsas de 5 kg de azúcar rubia• 1 bolsas de 4 kg de papa seca• 1 bolsas x 2 kg de quinua

OTRAS PRECISIONES:

UTIL: Mínimo 9 meses contados a partir de la fecha de recepción del producto.

DOCUMENTACIÓN: Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

Para Quinua con secado Industrial (secado por aire caliente, atomización, entre otros; implica transferencia de masa y calor, donde se requiere que dichos procesos sean controlados):

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

Para Quinua con secado natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control):

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

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

Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

CARACTERISTICAS DEL BIEN: Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACION : Durante la ejecución Contractual y en cada entrega de producto se deberá presentar:

Para Quinua con secado Industrial (secado por aire caliente, atomización, entre otros; implica transferencia de masa y calor, donde se requiere que dichos procesos sean controlados):

1. Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien



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

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

Para Quinoa con secado natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control):

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



Nota: Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien" de la ficha técnica, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Asimismo, La antigüedad de las certificaciones será de máximo 6 meses.

MUESTREO:

Según lo indicado en el numeral 12 de la NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinoa en grano. Requisitos. 3ª Edición.

El método de muestreo para la Quinoa obtenida por procesamiento primario, son los mismos que para la Quinoa obtenida por procesamiento industrializado

ENSAYOS:

Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición.

Los métodos de ensayo para la Quinua obtenida por procesamiento primario, son los mismos que para la Quinua obtenida por procesamiento industrializado

TRANSPORTE:

Para Quinua con secado Industrial (secado por aire caliente, atomización, entre otros; implica transferencia de masa y calor, donde se requiere que dichos procesos sean controlados): 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.

Para Quinua con secado natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control): 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.

ALMACENAMIENTO:

Para Quinua con secado Industrial (secado por aire caliente, atomización, entre otros; implica transferencia de masa y calor, donde se requiere que dichos procesos sean controlados): Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo I "Del almacenamiento" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias; y en la NTS N° 114- MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA.

Para Quinua con secado natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control): El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento 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, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.



10. **PRESTACIONES ACCESORIAS:**

No aplica para la presente adquisición.

11. **DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS:**

No aplica para la presente adquisición.

12. **REAJUSTES:**

No aplica para la presente adquisición.

13. **OTRAS PENALIDADES:**

No aplica para la presente adquisición.

14. **DOCUMENTOS PARA LA FIRMA DEL CONTRATO:**

Para la firma del contrato el ganador de la buena pro deberá presentar lo siguiente:

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete.
- h) Carta de autorización de uso de documentos para el presente procedimiento de selección emitido por los fabricantes de los productos ofertados a nombre del postor.



15. **CONFORMIDAD:**

Para la presente adquisición la Subgerencia de Programas Sociales y de Lucha contra la Pobreza, otorgará la conformidad de recepción, contando previamente con el informe técnico de verificación (Boletín de ingreso) emitido por el especialista responsable del Programa de Alimentación y Nutrición al Paciente Con Tuberculosis - PANTBC.

16. **FORMA DE PAGO:**

De acuerdo con el Reglamento de las Contrataciones, para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Recepción y conformidad de la Subgerencia de Programas Sociales y de Lucha contra la Pobreza.
- Guías debidamente firmadas.
- Copia de los Certificados de Conformidad correspondientes a los lotes entregados (los cuales deberán guardar total correspondencia con el Numeral 9. Descripción del Objeto, certificaciones entre otros certificados solicitados en el presente documento).

17. CONDICIONES DEL TRANSPORTE:

TRANSPORTE Y ESTIVA

En el marco de la Ley de General de Salud N° 26842, Decreto Legislativo N° 1062 – Ley de Inocuidad de los Alimentos y en concordancia con los principios generales de higiene de alimentos del CODEX ALIMENTARIUS. Este servicio deberá contar sujetarse a lo señalado en el título V capítulo II “Del Transporte” del “Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” (D.S. N° 007-98-SA); y de acuerdo a la tercera disposición complementaria transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria).

CONDICIONES DEL TRANSPORTE:

Los alimentos deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración. Para tal propósito, el transporte de productos alimenticios, y de materias primas, ingredientes, aditivos y material de empaque que se emplean en su fabricación o elaboración, deberá sujetarse a lo siguiente:

- a) De acuerdo al tipo de producto y a la duración del transporte, los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medios suficientes para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad, y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al ambiente.
- b) No debe transportarse productos alimenticios, o materias primas, ingredientes, aditivos y material de empaque, que se emplean en su fabricación o elaboración, en el mismo compartimento, tolva, cámara o contenedor en que se transporten o se hayan transportado animales, productos tóxicos, pesticidas, insecticidas y cualquier otra sustancia análoga que pueda ocasionar la contaminación del producto.
- c) Cuando en el mismo compartimento, tolva, plataforma o contenedor se transporten simultáneamente diversos tipos de alimentos, o alimentos junto con productos no alimenticios, se deberá acondicionar la carga de modo que exista una separación efectiva entre ellos, si fuere necesario, para evitar el riesgo de contaminación cruzada.
- d) Registrar nombre del chofer, placa del vehículo, condiciones, tiempo de transporte, y otros datos para la rastreabilidad.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULOS

Todo compartimento, plataforma, tolva, cámara o contenedor que se utilice para el transporte de productos alimenticios, o materias primas, ingredientes, aditivos y material de empaque, que se utilicen en su fabricación o elaboración, deberá someterse a limpieza y desinfección, así como desodorizarían, si fuera necesario, inmediatamente antes de proceder a la carga del producto.

CARGA, ESTIBA Y DESCARGA

Los procedimientos de carga, estiba y descarga deberán evitar la contaminación cruzada de los productos.



MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera por tanto cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

Los manipuladores deberán estar capacitados en higiene de alimentos basada en las Buenas Prácticas de Manufactura o Manipulación (BPM).

LUGAR DE ENTREGA:

- a) Para el PCA modalidades de "Hogares Albergues", "Personas en Riesgo" y para comedores de la modalidad "Comedores y Ollas Comunes" será en los Centros de Distribución de Alimentos (CDA) siguientes:

<u>CDA</u>	<u>DIRECCION</u>
CDA1: COMEDOR VIRGEN DEL ROSARIO	AV. RAMIRO PRIALE MZ F LOTE 01 AAHH RIMAC DE CAMPOY
CDA2: COMEDOR MANUEL SCORZA	MZ-C LOTE-26 A.H.MANUEL SCORZA CAMPOY
CDA3: COMEDOR SAN CRISTOBAL CERRO	JR. MANCORA N° 152-1A URB. POPULAR CAJA DE AGUA
CDA4: COMEDOR LUZ DE LA ESPERANZA	MZ A LOTE 01 - PJ 15 DE ENERO
CDA5: COMEDOR SANTA ANA	JR LAS GROCELLAS 1898 PARROQUIA CRISTO LIBERTADOR SAN HILARION
CDA06: COMEDOR SARITA COLONIA	AAHH SAN PEDRO, MZ A LOTE 04-AV. SANTA ROSA AAHH SAN PEDRO
CDA07: COEMDOR CORAZON DE JESUS	MZ F LOTE 17 JR LOS LIRIOS SANTA ROSA EL SAUCE
CDA08: COMEDOR SANTA ELIZABETH	MZ-F,LOTE-16 URB. SANTA ELIZABETH
CDA09: COMEDOR LA INMACULADA	MZ Q LOTE 02 - AH. JESUS OROPEZA CHONTA
CDA10: COMEDOR VIRGEN DE FATIMA	MZ 7 LOTE 14 ASOC DANIEL ALCIDES CARRION
CDA11: LOCAL ZONA MEDIA DE HUASCAR	MERCADO MZ.147 TIENDA N°17 AA.HH. HUASCAR C GRUPO 3
CDA12: LOCAL ZONA MEDIA DE HUASCAR	MERCADO MZ.147 TIENDA N°17 AA.HH. HUASCAR C GRUPO 3
CDA13: COMEDOR MARIA PARADO DE BELLIDO	MZ N4 LOTE 11 A.H. 5 DE NOVIEMBRE
CDA14: COMEDOR ZOILA VICTORIA DE LA TORRE	Mz.20 Lte. 03 AA.HH. ARRIBA PERU
CDA15: COMEDOR MUPROBA	PARROQUIA OSCAR ROMERO BAYOVAR 3RA ZONA
CDA16: COMEDOR 13 DE MAYO	MZ. H2 LT. 10 AA.HH. SANTA MARIA
CDA17: COMEDOR TITO CONDEMARYTA	AV EL MURO MZ. A-1 S/N AA.HH 10 DE OCTUBRE



CDA18: COMEDOR VIRGEN DEL CARMEN	AV. AMPLIACION S/N. J.C.MARIATEGUI
CDA19: COMEDOR CLORINDA MATOS DE TURNER	CALLE ARNALDO MARQUEZ MZ L2 LOTE 22 URB MARISCAL CACERES
CDA20: COMEDOR SANTA ROSA DE ENRIQUE MONTENEGRO	FRENTE A LA MZ T DE ENRIQUE MONTENEGRO

Las entregas se realizarán las CUARTAS semanas de cada mes en el siguiente orden

CENTRO DE ACOPIO	DIA	HORARIO		Cantidad x Mes (TM)	Numero de Camiones	
		INICIO	FINAL		Normales	Refrigerados
01 al 05	Lunes	08:30 A.M.	05:00 P. M	34.1	4	2
06 al 10	Martes	08:30 A.M.	05:00 P. M	24.3	4	2
11 al 15	Miércoles	08:30 A.M.	05:00 P. M	37.5	4	2
16 al 20	Viernes	08:30 A.M.	05:00 P. M	34.7	4	2

Los camiones refrigerados son exigibles en las entregas en que toca productos congelados. Las cantidades x Mes en TM, numero de camiones y fechas de entrega son referenciales pudiendo ser objeto de variación de un centro de acopio a otro y serán exactamente definidas mediante comunicación al contratista con no menos de 7 días de anticipación de las fechas de entrega.

- b) Para las Ollas Comunes de la Modalidad "Comedores y Ollas Comunes" la entrega de los alimentos será en los siguientes Centros de Distribución de Alimentos (CDA):

<u>CDA</u>	<u>DIRECCION</u>
CDA21: KUKULI	MZ C LOTE 52 - 24 DE OCTUBRE - SJL - ALTURA DE LA CUADRA 3 DE AV JCM
CDA22: PARQUE EL CHALAN	MZ L LOTE 35 - COMPRADORES DE TERRENOS DE CAMPOY - SJL
CDA23: CAMPO DEPORTIVO MONTEVERDE	ENRIQUE MONTENEGRO MZ V LOTE 01 - ALTURA PROCERES DE LA INDEPENDENCIA
CDA24: PLAZA JUAN PABLO	MZ T LOTE 21 - EL ARENAL DE CANTOGRANDE - AV SAN MARTIN DE PORRES - SJL
CDA25: PARROQUIA SAN PABLO	MZ A LOTE 31 - CANTO CHICO - AV CANTO GRANDE - PISTA ANTIGUA

Las entregas se realizarán las SEGUNDA semanas de cada mes en el siguiente orden

CENTRO DE ACOPIO	DIA	HORARIO		Cantidad x Mes (TM)	Numero de Camiones	
		INICIO	FINAL		Normales	Refrigerados
23, 24	Lunes	08:30 A.M.	05:00 P. M	21.6	4	2
23, 26	Martes	08:30 A.M.	08:30 A.M	25.8	4	2
23	Miércoles	08:30 A.M.	05:00 P. M	13.3	3	1
22, 23	Jueves	08:30 A.M.	05:00 P. M	16.6	4	2
21, 25	Viernes	08:30 A.M.	05:00 P. M	21.8	4	2

Los camiones refrigerados son exigibles en las entregas en que toca productos congelados.
Las cantidades x Mes en TM, numero de camiones y fechas de entrega son referenciales pudiendo ser objeto de variación de un centro de acopio a otro y serán exactamente definidas mediante comunicación al contratista con no menos de 7 días de anticipación de las fechas de entrega.

- c) Para la Modalidad de PANTBC la entrega de los alimentos se realizará en los siguientes establecimientos de salud o penales:

N° CDA	CENTRO DE SALUD / PENAL	DIRECCION
26	CAJA DE AGUA	JR. MOQUEGUA N° 202 URB. CAJA DE AGUA
27	CHACARILLA DE OTERO	R. JOSE ANTONIO ENCINAS N° 155 - URB. CHACARILLA DE OTERO
28	AZCARRUNZ ALTO	AV. LURIGANCHO CDRA. 9 S/N MZ. B LOTE 49 - URB. AZCARRUNZ ALTO
29	ZARATE	JR. LOS CHASQUIS CON YUPANQUIS (ANEXO AV. LOS AMAUTAS N° 835)
30	MANGOMARCA	AV. EL SANTUARIO S/N (CDRA. 24 S/N) URB. MANGOMARCA
31	CAMPOY	AV. PRINCIPAL MZ. G LTE. 2-COOP. EL VALLE
32	DANIEL ALCIDES CARRION	JR. ALFONSO UGARTE, CUADRA 3 S/N COOPERATIVA DANIEL ALCIDES CARRION
33	SAN FERNANDO	JR. LAS ORTIGAS 1893 URB. SAN HILARION ALTURA PDO. 13 AV. LAS FLORES
34	SAN HILARION	JR. LOS SILICIOS S/N URB. SAN HILARION S/N JR. LOS SILICIOS S/N URB. SAN HILARION
35	15 DE ENERO	AV. 15 DE ENERO MZ. E PDO. 9 AV. CANTO GRANDE AV. 15 DE ENERO
36	SANTA ROSA	AV. LIMA MZ. C LTE. 21-22 - CANTO CHICO S/N
37	LA LIBERTAD	JR. MARGARITAS 1545 - URB. INCA MANCO CAPAC
38	LA HUAYRONA	CALLE LAS GEMAS S/ - EL PARQUE -COOP. LA HUAYRONA
39	SANTA FE DE TOTORITA	JR. CANTUTA S/N AAHH. SANTA FE DE TOTORITA
40	GANIMEDES	AV. EL SOL MZ J S/N - URB. GANIMEDES
41	HUASCAR II	GRUPO II MZ 23 LTES. 101-107-108 - AAHH HUASCAR
42	HUASCAR XV	AV. RIO GRANDE S/N ALTURA PARADERO 9 AV. J.C. MARIATEGUI-HUASCAR GRUPO XV S/N
43	MEDALLA MILAGROSA	AV. EL PARQUE S/N -URB. SAN RAFAEL S/N
44	AYACUCHO	AV. JUANA I MZ. G1 S/N ASOC. AYACUCHO S/N
45	JAIME ZUBIETA	JR. COCHARCAS MZ. A LT. 1 - ANEXO MZ. K-15, LOTE 46 AAHH JAIME ZUBIETA
46	SANTA MARIA	AV. HEROES DEL CENEPa MZ D2 - AAHH SANTA MARIA
47	TUPAC AMARU	MZ. A - LOTE S/N AAHH JAVIER PEREZ DE CUELLAR S/N
48	PUESTO DE SALUD	AV. CRUCE DE AV. JOSÉ CARLOS MARIATEGUI S/N CON AV. BAYOVAR S/N
49	SAGRADA FAMILIA	AV. MZ. I LT. 8 AV. EL PARQUE COOP. SAGRADA FAMILIA
50	CENTRO DE SALUD BAYOVAR	AV. 1ERO DE MAYO 3RA ETAPA - AAHH BAYOVAR
51	JOSE CARLOS MARIATEGUI	JR. EL CRUCE MZ. H S/N AAHH JOSE CARLOS MARIATEGUI S/N
52	MARISCAL CACERES	AV. MZ. N8 LT. 4 URB. MARISCAL CACERES (ALT. PDO. 5 AV. EL MURO)
53	CRUZ DE MOTUPE	AV. CENTRAL S/N-GRUPO 5 - AAHH CRUZ DE MOTUPE (ALT PDO 8 AV. WIESSE)
54	ENRIQUE MONTENEGRO	AV. WIESSE S/N ENRIQUE MONTENEGRO (COSTADO COLEGIO NESTOR ESCUDERO - CRUCE CALLE 10) S/N
55	CESAR VALLEJO	MZ. P LOTE N°3 - AAHH CESAR VALLEJO
56	10 DE OCTUBRE	MZ. F 5 S/N AAHH 10 DE OCTUBRE S/N
57	CENTRO DE SALUD SU SANTIDAD JUAN PABLO II	JR. ESQUINA JR. EL PASO Y JR. EL PARALELO S/N - AAHH JUAN PABLO II S/N
58	JOSE CARLOS MARIATEGUI V	MZ. X1 LOTE 1 PROGRAMA MARISCAL CACERES SECTOR II
59	AURELIO DÍAZ UFANO	CALLE RIO MAJES S/N, ASOCIACION PRO VIVIENDA LOS PINOS





60	Establecimiento Penitenciario de Lurigancho	Av. Sta. Rosa de Lima 1151 - San Juan de Lurigancho
61	Establecimiento Penitenciario Miguel Castro Castro	Los Sauces LT J4, San Juan de Lurigancho 15434

Las entregas se realizarán las CUARTAS semanas de cada mes en el siguiente orden

CENTRO DE ACOPIO	DIA	HORARIO		Cantidad x Mes (TM)	N° Camiones
		INICIO	FINAL		
27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38,45	Lunes	08:30 A.M.	05:00 P. M	9.6	4
39,40,41,42,43,44,46,47,49,50,51,57	Martes	08:30 A.M.	05:00 P. M	15.3	4
48,52,53,54,55,56,58,59,60	Miércoles	08:30 A.M.	05:00 P. M	18.4	4
61	Jueves	08:30 A.M.	05:00 P. M	22.5	3
62	Viernes	08:30 A.M.	05:00 P. M	22.5	3

Las cantidades x Mes en TM, numero de camiones y fechas de entrega son referenciales pudiendo ser objeto de variación de un centro de acopio a otro y entre cada entrega y serán exactamente definidas mediante comunicación al contratista con no menos de 7 días de anticipación de las fechas de entrega.



Previo a las entregas se deberá pasar control de calidad de los alimentos a ser realizado en el almacén de la Municipalidad Distrital de San Juan De Lurigancho sito en Av. El Bosque N°331-Urb. Canto Grande de San Juan de Lurigancho, debiendo cumplir con las especificaciones técnicas del numeral 9 "Descripción del Objeto" de las presentes especificaciones técnicas. El control de calidad será llevado a cabo por el Supervisor de Control de Calidad de la Sub Gerencia de Programas Sociales y Lucha contra la Pobreza. Luego de verificada la conformidad de la calidad se procederá a la entrega en los centros de salud.

ANEXO 02
CRONOGRAMA DE ENTREGAS PCA 2025 Y 2026 TODAS LAS MODALIDADES CON EXCEPCION DEL PANTBC

PERIODO 2025															
ALIMENTOS PARA COMEDORES, HOGARES ALBERGUES Y ADULTOS EN RIESGO	Unidades	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGT	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL Unidades	TOTAL kg o Lit o Lat
ARROZ PILADO SUPERIOR	Saco x 50 kg	1,563	1,563	1,563	1,563	1,563	1,563	1,563	1,563	1,563	1,563	1,563	1,563	18,756	
	Saco x 13 kg	498	498	498	498	498	498	498	498	498	498	498	498	5,976	1,032,360 kg
	Bolsa x 1 kg	1,406	1,406	1,406	1,406	1,406	1,406	1,406	1,406	1,406	1,406	1,406	1,406	16,872	
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Saco x 1 kg	6,393	6,393	6,393	6,393	6,393	6,393	6,393	6,393	6,393	6,393	6,393	6,393	76,716	76,716 lit
LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	Saco x 10 kg	1,319			1,319						1,319			3,957	42,822 kg
	Bolsa x 2 kg	542			542						542			1,626	
FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	Saco x 10 kg					1,319							1,319	2,638	28,548 kg
	Bolsa x 2 kg					542							542	1,084	
FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 EXTRA	Saco x 10 kg						1,319		1,319			1,319		3,957	42,822 kg
	Bolsa x 2 kg						542		542			542		1,626	
FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 EXTRA	Saco x 10 kg			1,319						1,319				2,638	28,548 kg
	Bolsa x 2 kg			542						542				1,084	
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA	Saco x 10 kg		1,319					1,319						2,638	28,548 kg
	Bolsa x 2 kg		542					542						1,084	
BONITO ENTERO CONGELADO	Saco x 10 kg					2,185								2,185	22,946 kg
	Bolsa x 2 kg					548								548	
SOLIDO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA	1 lata x 170g									134,922				134,922	134,922 lat
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	Pqle x 10 kg	2,185		2,185				2,185				2,185		8,740	91,784 kg
	Bandeja x 2 kg	548		548				548				548		2,192	
PIERNA CON ENCUENTRO DE POLLO CONGELADA	Saco x 10 kg		2,185						2,185		2,185		2,185	10,925	114,730 kg
	Bolsa x 2 kg		548						548		548		548	2,740	
MENUDENCIA DE RES - PULMON CONGELADO	Saco x 10 kg						2,185							2,185	22,946 kg
	Bolsa x 2 kg						548							548	



PERIODO 2026															
ALIMENTOS PARA COMEDORES, HOGARES ALBERGUES y ADULTOS EN RIESGO	Unidades	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGT	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL Unidades	TOTAL kg o Lit o Lat
ARROZ PILADO SUPERIOR	Saco x 50 kg	1,563	1,563	1,563	1,563	1,563	1,563	1,563	1,563	1,563	1,563	1,563	1,563	18,756	
	Saco x 13 kg	498	498	498	498	498	498	498	498	498	498	498	498	5,976	1,032,360 kg
	Bolsa x 1 kg	1,406	1,406	1,406	1,406	1,406	1,406	1,406	1,406	1,406	1,406	1,406	1,406	16,872	
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Saco x 1 kg	6,393	6,393	6,393	6,393	6,393	6,393	6,393	6,393	6,393	6,393	6,393	6,393	76,716	76,716 lit
LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	Saco x 10 kg	1,319			1,319						1,319			3,957	42,822 kg
	Bolsa x 2 kg	542			542						542			1,626	
FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	Saco x 10 kg					1,319							1,319	2,638	28,548 kg
	Bolsa x 2 kg					542							542	1,084	
FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 EXTRA	Saco x 10 kg						1,319		1,319			1,319		3,957	42,822 kg
	Bolsa x 2 kg						542		542			542		1,626	
FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 EXTRA	Saco x 10 kg									1,319				2,638	28,548 kg
	Bolsa x 2 kg									542				1,084	
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA	Saco x 10 kg		1,319					1,319						2,638	28,548 kg
	Bolsa x 2 kg		542					542						1,084	
BONITO ENTERO CONGELADO	Saco x 10 kg					2,185								2,185	22,946 kg
	Bolsa x 2 kg					548								548	
SOLIDO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA	1 lata x 170g									134,922				134,922	134,922 lat
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	Pqte. x 10 kg	2,185		2,185				2,185				2,185		8,740	91,784 kg
	Bandeja x 2 kg	548		548				548				548		2,192	
PIERNA CON ENCUENTRO DE POLLO CONGELADA	Saco x 10 kg		2,185		2,185				2,185		2,185		2,185	10,925	114,730 kg
	Bolsa x 2 kg		548		548				548		548		548	2,740	
MENUNDENCIA DE RES - PULMON CONGELADO	Saco x 10 kg						2,185							2,185	22,946 kg
	Bolsa x 2 kg						548							548	





PERIODO 2025													
ALIMENTOS PARA OLLAS COMUNES	Unidades	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGT	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL Unidades	TOTAL
ARROZ PILADO SUPERIOR	Saco x 50 kg	1,121	1,121	1,121	1,121	1,121	1,121	1,121	1,121	1,121	1,121	11,210	
	Saco x 13 kg	576	576	576	576	576	576	576	576	576	576	5,760	657,930 kg
	Bolsa x 1 kg	2,255	2,255	2,255	2,255	2,255	2,255	2,255	2,255	2,255	2,255	22,550	
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Saco x 1 kg	4,874	4,874	4,874	4,874	4,874	4,874	4,874	4,874	4,874	4,874	48,740	48,740 lit
LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	Saco x 10 kg		898						898			1,796	
	Bolsa x 2 kg		938						938			1,876	21,712 kg
FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	Saco x 10 kg			898							898	1,796	
	Bolsa x 2 kg			938							938	1,876	21,712 kg
FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 EXTRA	Saco x 10 kg				898		898			898		2,694	32,568 kg
	Bolsa x 2 kg				938		938			938		2,814	
FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 EXTRA	Saco x 10 kg	898						898				1,796	21,712 kg
	Bolsa x 2 kg	938						938				1,876	
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA	Saco x 10 kg					898						898	10,856 kg
	Bolsa x 2 kg					938						938	
BONITO ENTERO CONGELADO	Saco x 10 kg			1,561								1,561	17,526 kg
	Bolsa x 2 kg			958								958	
SOLIDO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA	1 lata x 170g							103,194				103,194	103,194 lat
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	Pqte. x 10 kg	1,561				1,561				1,561		4,683	52,578 kg
	Bandeja x 2 kg	958				958				958		2,874	
PIERNA CON ENCUESTRO DE POLLO CONGELADA	Saco x 10 kg		1,561				1,561		1,561		1,561	6,244	70,104 kg
	Bolsa x 2 kg		958				958		958		958	3,832	
MENUNDENCIA DE RES - PULMON CONGELADO	Saco x 10 kg				1,561							1,561	17,526 kg
	Bolsa x 2 kg				958							958	





PERIODO 2026															
ALIMENTOS PARA OLLAS COMUNES	Unidades	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGT	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL Unidades	TOTAL
ARROZ PILADO SUPERIOR	Saco x 50 kg	1,121	1,121	1,121	1,121	1,121	1,121	1,121	1,121	1,121	1,121	1,121	1,121	13,452	789,516 kg
	Saco x 13 kg	576	576	576	576	576	576	576	576	576	576	576	576	6,912	
	Bolsa x 1 kg	2,255	2,255	2,255	2,255	2,255	2,255	2,255	2,255	2,255	2,255	2,255	2,255	27,060	
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Saco x 1 kg	4,874	4,874	4,874	4,874	4,874	4,874	4,874	4,874	4,874	4,874	4,874	4,874	58,488	58,488 lit
LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	Saco x 10 kg	898			898						898			2,694	32,568 kg
	Bolsa x 2 kg	938			938						938			2,814	
FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	Saco x 10 kg					898							898	1,796	21,712 kg
	Bolsa x 2 kg					938							938	1,876	
FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 EXTRA	Saco x 10 kg						898		898			898		2,694	32,568 kg
	Bolsa x 2 kg						938		938			938		2,814	
FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 EXTRA	Saco x 10 kg			898						898				1,796	21,712 kg
	Bolsa x 2 kg			938						938				1,876	
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA	Saco x 10 kg		898					898						1,796	21,712 kg
	Bolsa x 2 kg		938					938						1,876	
BONITO ENTERO CONGELADO	Saco x 10 kg					1,561								1,561	17,526 kg
	Bolsa x 10 kg					958								958	
	Bolsa x 2 kg														
SOLIDO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA	1 lata x 170g									103,194				103,194	103,194 lat
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	Pqje. x 10 kg	1,561		1,561				1,561				1,561		6,244	70,104 kg
	Bandeja x 2 kg	958		958				958				958		3,832	
PIERNA CON ENCUENTRO DE POLLO CONGELADA	Saco x 10 kg		1,561		1,561				1,561		1,561		1,561	7,805	87,630 kg
	Bolsa x 2 kg		958		958				958		958		958	4,790	
MENUNDENCIA DE RES - PULMON CONGELADO	Saco x 10 kg						1,561							1,561	17,526 kg
	Bolsa x 2 kg						958							958	



ANEXO 03: CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE CANASTAS PANTBC 2025

NUMERO DE CANASTAS PANTBC PERIODO 2025													
DESTINO CANASTAS	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGT	SET	OCT	NOV	DIC	Total
MINSA	667	667	667	667	667	667	666	666	666	666	666	666	7,998
ESSALUD	197	197	197	197	197	197	197	197	197	197	197	197	2,364
INPE	591	591	591	591	591	591	591	591	591	591	591	591	7,092
TOTAL	1,455	1,455	1,455	1,455	1,455	1,455	1,454	1,454	1,454	1,454	1,454	1,454	17,454

Nota: Las cantidades de canastas son referenciales (las que pueden variar en función a las necesidades mensuales del MINSA, ESSALUD e INPE), siendo que las cantidades definitivas a ser entregadas serán comunicadas por la Sub Gerencia de Programas Sociales y Lucha contra la Pobreza al proveedor mediante correo electrónico, en cuyo caso se entregaran mensualmente hasta la entrega de la totalidad de canastas contratadas por año, ajustándose con la última entrega (diciembre).

Cada Canasta PANTBC esta conformada por: a) 01 saco master con rotulo según Anexo 06 que debiera contener 03 bolsas de 5 kg de Arroz pilado, 01 bolsas de 5 kg de MENESTRAS, 01 bolsas de 5 kg de azucar rubia, 01 bolsas de 4 kg de papa seca, y 01 bolsas x 2 kg de quinua. b) 04 botellas de aceite vegetal y c) 15 latas x 170g de filete de caballa en aceite vegetal . La cantidad de alimentos que conforman las canastas del cuadro anterior se detallan a continuacion:

CANTIDAD DE ALIMENTOS del PANTBC A SER ENTREGADOS

PERIODO 2025														
ALIMENTOS PARA EN PCA MODALIDAD PANTBC	PRESENTACION	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGT	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL
ARROZ PILADO SUPERIOR	Bolsa x 5 kg	4,365	4,365	4,365	4,365	4,365	4,365	4,362	4,362	4,362	4,362	4,362	4,362	52,362
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Botella x 1 litro	5,820	5,820	5,820	5,820	5,820	5,820	5,816	5,816	5,816	5,816	5,816	5,816	69,816
LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	Bolsa x 5 kg	1,455	1,455					1,454	1,454					5,818
FREJOL PANAMITO CALIDAD 1 EXTRA	Bolsa x 5 kg			1,455	1,455					1,454	1,454			5,818
ARVERJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA	Bolsa x 5 kg					1,455	1,455					1,454	1,454	5,818
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	Bolsa x 5 kg	1,455	1,455	1,455	1,455	1,455	1,455	1,454	1,454	1,454	1,454	1,454	1,454	17,454
PAPA SECA	Bolsa x 4 kg	1,455	1,455	1,455	1,455	1,455	1,455	1,454	1,454	1,454	1,454	1,454	1,454	17,454
FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	Lata x 0.170 kg	21,825	21,825	21,825	21,825	21,825	21,825	21,810	21,810	21,810	21,810	21,810	21,810	261,810
QUINUA GRADO 1	Bolsa x 2 kg	1,455	1,455	1,455	1,455	1,455	1,455	1,454	1,454	1,454	1,454	1,454	1,454	17,454

NUMERO DE CANASTAS PANTBC PERIODO 2026													
DESTINO CANASTAS	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGT	SET	OCT	NOV	DIC	Total
MINSA	667	667	667	667	667	667	666	666	666	666	666	666	7,998
ESSALUD	197	197	197	197	197	197	197	197	197	197	197	197	2,364
INPE	591	591	591	591	591	591	591	591	591	591	591	591	7,092
TOTAL	1,455	1,455	1,455	1,455	1,455	1,455	1,454	1,454	1,454	1,454	1,454	1,454	17,454

Nota: Las cantidades de canastas son referenciales (las que pueden variar en función a las necesidades mensuales del MINSA, ESSALUD e INPE), siendo que las cantidades definitivas a ser entregadas serán comunicadas por la Sub Gerencia de Programas Sociales y Lucha contra la Pobreza al proveedor mediante correo electrónico, en cuyo caso se entregaran mensualmente hasta la entrega de la totalidad de canastas contratadas por año, ajustándose con la última entrega (diciembre).

Cada Canasta PANTBC esta conformada por: a) 01 saco master con rotulo según Anexo 06 que debiera contener 03 bolsas de 5 kg de Arroz pilado, 01 bolsas de 5 kg de MENESTRAS, 01 bolsas de 5 kg de azúcar rubia, 01 bolsas de 4 kg de papa seca, y 01 bolsas x 2 kg de quinua. b) 04 botellas de aceite vegetal y c) 15 latas x 170g de filete de caballa en aceite vegetal . La cantidad de alimentos que conforman las canastas del cuadro anterior se detallan a continuación:

CANTIDAD DE ALIMENTOS del PANTBC A SER ENTREGADOS

PERIODO 2026														
ALIMENTOS PARA EN PCA MODALIDAD PANTBC	PRESENTACION	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGT	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL
ARROZ PILADO SUPERIOR	Bolsa x 5 kg	4,365	4,365	4,365	4,365	4,365	4,365	4,362	4,362	4,362	4,362	4,362	4,362	52,362
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Botella x 1 litro	5,820	5,820	5,820	5,820	5,820	5,820	5,816	5,816	5,816	5,816	5,816	5,816	69,816
LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	Bolsa x 5 kg	1,455	1,455					1,454	1,454					5,818
FREJOL PANAMITO CALIDAD 1 EXTRA	Bolsa x 5 kg			1,455	1,455					1,454	1,454			5,818
ARVERJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA	Bolsa x 5 kg					1,455	1,455					1,454	1,454	5,818
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	Bolsa x 5 kg	1,455	1,455	1,455	1,455	1,455	1,455	1,454	1,454	1,454	1,454	1,454	1,454	17,454
PAPA SECA	Bolsa x 4 kg	1,455	1,455	1,455	1,455	1,455	1,455	1,454	1,454	1,454	1,454	1,454	1,454	17,454
FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	Lata x 0.170 kg	21,825	21,825	21,825	21,825	21,825	21,825	21,810	21,810	21,810	21,810	21,810	21,810	261,810
QUINUA GRADO 1	Bolsa x 2 kg	1,455	1,455	1,455	1,455	1,455	1,455	1,454	1,454	1,454	1,454	1,454	1,454	17,454



ANEXO 04

ROTULADO DE LOS ENVASES PRIMARIOS (SACOS Y BOLSAS) PARA EL PCA



SAN JUAN DE
LURIGANCHO
CAMBIA CONTIGO



**PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA PCA**

NOMBRE DEL ALIMENTO

CALIDAD

PESO NETO

DATOS DEL FABRICANTE

DATOS DEL IMPORTADOR

Nº DE RSA DE DIGESA O AUTORIZACIÓN SANITARIA SENASA

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

INGREDIENTES

FECHA DE PRODUCCIÓN

FECHA DE VENCIMIENTO

NÚMERO DE LOTE



DISTRIBUCIÓN GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA



LOS POSTORES DEBERAN TENER PRESENTE QUE:

- Los "Datos del Distribuidor" serán opcionales en el caso de que este no sea el titular del registro sanitario.
- El tamaño de los envases serán definidos por los contratistas.
- En la impresión de los envases se usará tinta indeleble de uso alimentario, que no desprenda ni se borre con el normal manipuleo y rozamiento.
- Las etiquetas del aceite, huevos y productos congelados deben cumplir con lo indicado en los numerales 2.3 de las fichas técnicas correspondientes, debiendo tener la siguiente información de manera LEGIBLE:
 - Nombre y el escudo de la municipalidad de San Juan de Lurigancho
 - "Prohibido su Venta" y "Distribución Gratuita."
 - "PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA".
 - Nombre del producto;
 - Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
 - Nombre y dirección del fabricante;
 - Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
 - Número de registro sanitario de aplicar
 - 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;
 - La fecha de producción es opcional.
 - Código o clave del lote;
 - Condiciones especiales de conservación
 - Contenido del producto envasado en litros (aceite) o en kilogramo o gramos (demás alimentos).
- Para los productos congelados y huevo se aceptará que la información de rotulado vaya en una etiqueta, la misma que deberá ser pegada en las cajas o sacos (envases secundarios) de los productos congelados o paquetes de los huevos.
- Solo para el caso de productos congelados se aceptarán alternativamente bolsas de 5 kg con los productos en lugar de bolsas de 10 kg.



ANEXO 05

ROTULADO DE LAS BOLSAS Y/O CAJAS Y/O PAQUETES PARA EL PANTBC



**SAN JUAN DE
LURIGANCHO**
CAMBIA CONTIGO



**PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA PANTBC**

NOMBRE DEL ALIMENTO

CALIDAD

PESO NETO

DATOS DEL FABRICANTE

DATOS DEL IMPORTADOR

Nº DE RSA DE DIGESA O AUTORIZACIÓN SANITARIA SENASA

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

INGREDIENTES

FECHA DE PRODUCCIÓN

FECHA DE VENCIMIENTO

NÚMERO DE LOTE



**DISTRIBUCIÓN GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA**



LOS POSTORES DEBERAN TENER PRESENTE QUE:

- Los "Datos del Distribuidor" serán opcionales en el caso de que este no sea el titular del registro sanitario.
- El tamaño de las bolsas es referencial, debiendo ser verificadas por los contratistas.
- En la impresión de las bolsas se usará tinta indeleble de uso alimentario, que no desprenda ni se borre con el normal manipuleo y rozamiento.
- Las etiquetas del aceite y conservas de filete de caballa en aceite vegetal deben contener cumplir con lo indicado en los numerales 2.3 de las fichas técnicas correspondientes, debiendo tener la siguiente información de manera LEGIBLE:

- Nombre y el escudo de la municipalidad de San Juan de Lurigancho
- "Prohibido su Venta" y "Distribución Gratuita."
- "PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – Modalidad PANTBC".
- Nombre del producto;
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- Nombre y dirección del fabricante;
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- Número de registro sanitario;
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- La fecha de producción es opcional
- Código o clave del lote;
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- Contenido del producto envasado en litros (aceite) o en gramos (conservas).
- Peso escurrido para las conservas.



ANEXO 06
ROTULADO PARA EL SACO MASTER PARA EL PANTBC



SAN JUAN DE
LURIGANCHO
CAMBIA CONTIGO



**PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA MODALIDAD PANTBC**

CONTENIDO:

ARROZ PILADO SUPERIOR	03 BOLSA X 5 Kg
MENESTRAS	01 BOLSA X 5 Kg
AZUCAR RUBIA DOMÉSTICA	01 BOLSA X 5 Kg
PAPA SECA	01 BOLSA X 4 Kg
QUINUA GRADO 1	01 BOLSA X 2 Kg

DISTRIBUCIÓN GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA



Saco : Polipropileno Tejido Transparente de Primer uso.
Resistencia : Para Mínimo 50 kg de peso