

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**  
**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN**  
**ALIMENTARIA - PCA DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE BREÑA**

**1. ÁREA SOLICITANTE:**

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS Y PARTICIPACION CIUDADANA

**2. DENOMINACION DE LA CONTRATACION:**

Adquisición de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria – PCA DE LA Municipalidad Distrital de Breña.

**3. FINALIDAD PÚBLICA:**

El presente proceso busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a la población vulnerable en situación de pobreza extrema, riesgo de salud, así como grupos vulnerables: niños, adultos mayores y personas con discapacidad en situación de riesgo moral, abandono y víctimas de violencia familiar suministrando un complemento alimenticio según ración para cada modalidad de acuerdo a lo establecido en la canasta aprobada por el Ministerio de Desarrollo e inclusión Social (MIDIS).y de esta manera CONTRIBUIR en mejorar su estado nutricional

**4. OBJETO**

Adquisición de alimentos que conforman la canasta alimentaria para el PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - PCA

**5. OBJETIVO GENERAL Y ESPECIFICOS:**

**Objetivo General:**

Adquirir los alimentos de la canasta alimentaria para el abastecimiento de los alimentos del Programa de Complementación Alimentaria-PCA, cumpliendo los requerimientos mínimos nutricionales para los pacientes del distrito de Breña.

**Objetivos específicos:**

- Establecer los criterios técnicos de la composición de la ración alimentaria para la elaboración de la canasta del Programa de Complementación Alimentaria.
- Contribuir a mejorar la situación de pobreza y pobreza extrema del distrito de Breña.

**6. 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 sus 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"



- Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA "Norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano."
- Decreto Supremo N° 025-2005-PRODUCE, artículo 27° D.S. N°004-2011-AG. Norma metroológica peruana de rotulado de productos envasados, norma general del Codex alimentarius para el etiquetado de los alimentos preenvasados, según corresponda).

## 7. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL BIEN:

Las características y cantidades requeridas son:

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
1	ARROZ PILADO SUPERIOR	11796 kg.	kilogramo	223 Saco de 50 kg.
				49 Saco de 10 kg.
				156 Bolsa de 1 kg
2	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	1056 lt.	litros	88 caja de 12 lt.
3	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR	507 kg.	kilogramo	7 Saco de 50 kg.
				12 Saco de 10 kg.
				37 Bolsa de 1 kg
4	LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	507 kg.	kilogramo	7 Saco de 50 kg.
				12 Saco de 10 kg.
				37 Bolsa de 1 kg
5	FREJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR	338 kg.	kilogramo	4 Saco de 50 kg.
				11 Saco de 10 kg.
				28 Bolsa de 1 kg
6	GARBANZO CALIDAD 2 SUPERIOR	338 kg.	kilogramo	5 Saco de 50 kg.
				7 Saco de 10 kg.
				18 Bolsa de 1 kg
7	PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA	338 kg.	kilogramo	3 Saco de 50 kg.
				14 Saco de 10 kg.
				48 Bolsa de 1 kg
8	FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	10,656 latas	unidad	222 caja de 48 lata de 170 gr.
9	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	312 kg	kilogramo	21 Saco de 10 kg.
				102 Bolsa de 1 kg



### CARACTERÍSTICAS DEL BIEN:

Las características técnicas que deben cumplir los insumos a solicitar son:

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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 <i>Oryza sativa</i> L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

El arroz pilado superior, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2021.

El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos generales y específicos	<p>El arroz pilado debe:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar exento de sabores y olores extraños.</li><li>- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.</li><li>- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.</li><li>- Estar exento de hielén y polvillo.</li></ul>	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición								
Clase y longitud	<p>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</p> <table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table>		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
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%									
Grado (tolerancias)										
- Granos rojos	Máximo 0,5%									
- Granos tizosos totales	Máximo 4%									
- Granos tizosos parciales	Máximo 10%									
- Granos dañados	Máximo 0,5%									
- Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0%									
- Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se	Máximo 0,25%									



**Precisión 1:** La clase de arroz requerida es ARROZ PILADO SUPERIOR MEDIANO, según lo establecido en la presente Ficha Técnica.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

El envase 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 superior debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>1</sup> 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 205.011:2021.

**Precisión 2:** El envase del arroz, deberá estar envasado en sacos de polipropileno tejido y polipropileno de baja densidad uso en presentación de 50 kg, 10kg y 1kg.

### **Peso: 50 kg y 10 kg**

- Estructura del envase : polipropileno tejido de rafia revestido
- Color : Transparente
- Tejido : Trama 10 cintas / pulgada urdimbre 10 cintas/pulgada
- Cosido : Cinta encadenada 10 cm anterior y posterior del tramo cocido del saco

### **Peso: 1 Kg**

- Estructura del envase : Polipropileno lineal de muy baja densidad
- Color : Cristal
- Sellado : Termosellado

## 2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, 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 y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:

- nombre comercial (arroz pilado superior);
- tipo de arroz (arroz pilado);
- grado del arroz;
- país de origen.

### **Precisión 3:**

Asimismo, debe incluir la siguiente leyenda:



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





**PESO NETO 50 KG. ó 10 KG ó 1 KG**  
**PROGRAMA DEL PCA**

**MUNICIPALIDAD DE BREÑA**

**DISTRIBUCION GRATUITA**  
**PROHIBIDA SU VENTA**

**DATOS DE LA EMPRESA – PROVEEDOR**  
**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

**INFORMACIÓN DEL ROTULADO SEGÚN REGLAMENTO**  
**SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE**  
**ALIMENTOS Y BEBIDAS D.S 007-98 SA.**

#### **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**

El almacenamiento de los alimentos, según el tipo de procesamiento, deberá cumplir con las siguientes directivas sectoriales.

Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado 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.

#### **2.4. Inserto**

No aplica.





## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Denominación técnica	: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Unidad de medida	: LITRO
Descripción general	: El aceite comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Se compone de glicéridos de ácidos grasos y son de origen vegetal. No es un aceite vegetal especificado.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (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
<b>CALIDAD</b>		
Color	El característico del productodesignado	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 oxígenoactivo/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.
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente <sup>1</sup> .	

**Precisión 1:** Ninguna.

#### Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su

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



vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase 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:**

Presentación 1 litro: Envase botella PET (Transparente e incoloro).

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

Cajas cartón corrugado de primer uso por 12 botellas, resistentes a un apilado mínimo de 5 cajas de altura.

El rotulado de las cajas debe ser la misma de los envases de 1 litro, así mismo debe indicar instrucciones para el manipuleo y apilamiento.

#### **2.3. 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:

1. nombre del producto;
2. declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
3. nombre y dirección del fabricante;
4. nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
5. número de registro sanitario;
6. 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;
7. código o clave del lote;
8. condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
9. contenido en litros, del producto envasado.

**Precisión 3:** Asimismo, debe incluir la siguiente leyenda:



**PESO NETO 50 KG. ó 10 KG ó 1 KG  
PROGRAMA DEL PCA**

**MUNICIPALIDAD DE BREÑA**

**DISTRIBUCION GRATUITA  
PROHIBIDA SU VENTA**

**DATOS DE LA EMPRESA – PROVEEDOR  
INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

**INFORMACIÓN DEL ROTULADO SEGÚN REGLAMENTO  
SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE  
ALIMENTOS Y BEBIDAS D.S 007-98 SA.**



## Transporte

La unidad de transporte (vehículos 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 agropecuario primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, aprueban las guías de buenas prácticas de producción e higiene, bajo el marco del reglamento de inocuidad agroalimentaria aprobada 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.

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica





# FICHA TÉCNICA APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	:	ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
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 <i>Pisum sativum</i> L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

### 2.1. Del bien

La arveja partida calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019), y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>			
Requisitos generales		<p>Los granos de arveja partida deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li> <li>– Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.</li> <li>– Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).</li> </ul>	<p>NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición</p>
Contenido de humedad		Máximo 15%	
Grado de calidad	Grano infectado	0,00%	
	Grano picado	Máximo 0,80%	
	Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
	Grano con cáscara (testa)	Máximo 2,00%	
	Grano quemado	Máximo 0,50%	
		Materias extrañas	Máximo 0,20%
<b>INOCUIDAD</b>		<p>Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente<sup>1</sup>.</p>	<p>Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p>

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La arveja partida calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases,

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

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:

Los envases serán sacos y bolsas de primer uso, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones.

### Peso: 50 kg y 10 kg

- Estructura del envase : 50 kg y 10 kg
- Color : Polipropileno tejido.
- Cosido : Trama 10 cintas/pulgada Urdimbre 10 cm anterior y posterior del tramo cosido del saco.

### Peso: 01 kg

- Estructura del envase : Polietileno de baja densidad
- Color : Cristal
- Sellados : Termosellado

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de arveja partida calidad 2 - superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, debe considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad 2 - superior;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** Asimismo, debe incluir la siguiente leyenda:



**PESO NETO 50 KG. ó 10 KG ó 1 KG**

**PROGRAMA DEL PCA**

**MUNICIPALIDAD DE BREÑA**

**DISTRIBUCION GRATUITA**

**PROHIBIDA SU VENTA**

**DATOS DE LA EMPRESA – PROVEEDOR  
INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

**INFORMACIÓN DEL ROTULADO SEGÚN REGLAMENTO  
SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE  
ALIMENTOS Y BEBIDAS D.S 007-98 SA.**



## **Transporte**

La unidad de transporte (vehículos 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 agropecuario primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, aprueban las guías de buenas prácticas de producción e higiene, bajo el marco del reglamento de inocuidad agroalimentaria aprobada 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.

### **2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	: LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La lenteja es el grano maduro procedente de la especie <i>Lens culinaris</i> Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

La lenteja calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD								
Requisitos generales	<p>Los granos de lenteja deben:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos.</li><li>-Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.</li><li>-Cada lote debe 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.</li></ul>	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición						
Contenido de humedad	Máximo 15%							
Calibre (tamaño)	<p>La lenteja calidad superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños:</p> <table><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></table>		Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5
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	Máximo 0,50%							
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%							
- Grano descascarado	Máximo 2,00%							
- Grano arrugado	Máximo 5,00%							
- Grano quemado	Máximo 0,50%							
- Materias extrañas	Máximo 0,20%							
- Variedad contrastante	Máximo 2,00%							



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>2</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** El calibre de la lenteja a ser requerida es lenteja calidad 2 – superior de calibre (tamaño) 2, según lo establecido en la norma NTP 205.022:2014.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>3</sup>, 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:

Características del envase:

#### **Peso: 50 kg y 10 kg**

- Estructura del envase : Polipropileno tejido
- Color : Transparente
- Tejido : Trama 10 cintas / pulgada urdimbre 10 cintas/pulgadas
- Cosido : Cinta encadenada 10 cm anterior y posterior del tramo cocido del saco

#### **Peso: 1 Kg**

- Estructura del envase : polietileno de baja densidad
- Color : Cristal
- Sellado : Termosellado

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad: "Grado 2 - superior";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, R.U.C. y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA;

**Precisión 3:** Asimismo, debe incluir la siguiente leyenda



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

<sup>3</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición



**PESO NETO 50 KG. ó 10 KG ó 1 KG  
PROGRAMA DEL PCA**

**MUNICIPALIDAD DE BREÑA**

**DISTRIBUCION GRATUITA  
PROHIBIDA SU VENTA**

**DATOS DE LA EMPRESA – PROVEEDOR  
INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

**INFORMACIÓN DEL ROTULADO SEGÚN REGLAMENTO  
SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE  
ALIMENTOS Y BEBIDAS D.S 007-98 SA.**

#### **Transporte**

La unidad de transporte (vehículos 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 agropecuario 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 aprobada 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.

#### **2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.





# FICHA TÉCNICA APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	: FRIJOL CANARIO CAMANEJO/ FRIJOL CANARIO 2000 - INIAA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El frijol canario calidad 2 - superior es el grano maduro, procedente de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> (L.) o frijol común.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

### 2.1. Del bien

El frijol canario calidad 2 - superior 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 frijol canario calidad 2 – superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 2,00%	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	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadíos. - Ausencia de granos con hongos.	
Aspecto		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 2,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano arrugado	Máximo 2,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,075%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	

**Presión 1:** Ninguna.

### Envase y/o embalaje

El frijol canario calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, de tal manera que el



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

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

producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol canario calidad 2 - superior se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado 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 numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

#### **Precisión 2:**

Los envases serán sacos y bolsas de primer uso, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

Características del envase

**Peso: 50 kg y 10 kg**

- Estructura del envase : Polipropileno tejido
- Color : Transparente
- Tejido : Trama 10 cintas / pulgada urdimbre 10 cintas/pulgadas
- Cosido : Cinta encadenada 10 cm anterior y posterior del tramo cocido del saco

**Peso: 1 Kg**

- Estructura del envase : polietileno de baja densidad
- Color : Cristal
- Sellado : Termosellado

#### **2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de los granos de frijol canario calidad 2 - superior, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 2 o Superior";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.





**Precisión 3:** Asimismo, debe incluir la siguiente leyenda:



**PESO NETO 50 KG. ó 10 KG ó 1 KG  
PROGRAMA DEL PCA**

**MUNICIPALIDAD DE BREÑA**

**DISTRIBUCION GRATUITA**

DATOS DE LA EMPRESA – PROVEEDOR  
INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN DEL ROTULADO SEGÚN REGLAMENTO  
SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE  
ALIMENTOS Y BEBIDAS D.S 007-98 SA.

#### **Transporte**

La unidad de transporte (vehículos 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 agropecuario primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, aprueban las guías s buenas prácticas de producción e higiene, bajo el marco del reglamento de inocuidad agroalimentaria aprobada 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.

#### **2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	GARBANZO CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	:	GARBANZO GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción general	:	El Garbanzo es el grano maduro procedente de la especie <i>Cicer arietinum</i> L.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

Los granos de garbanzo calidad 2 - superior deben ser inocuos y aptos para el consumo humano, y estar exentos de materias extrañas inorgánicas y de semillas tóxicas o nocivas que representen un peligro para la salud humana, según indican los numerales 6.1 y 6.2.5 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

Los granos de garbanzo calidad 2 - superior se deben preparar y manipular de conformidad con las secciones apropiadas de la Norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, según indica el numeral 7.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

Los granos de garbanzo calidad 2 - superior deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																			
CALIDAD																					
Calibre	Los granos de garbanzo se clasifican de acuerdo a su calibre:	NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ªEdición																			
	<table><tr><th>Calibre (Tamaño del grano)</th><th>Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)</th></tr><tr><td rowspan="5">Grande</td><td>40 - 42</td></tr><tr><td>42 - 44</td></tr><tr><td>44 - 46</td></tr><tr><td>46 - 48</td></tr><tr><td>48 - 50</td></tr><tr><td rowspan="4">Mediano</td><td>50 - 55</td></tr><tr><td>55 - 60</td></tr><tr><td>60 - 65</td></tr><tr><td>65 - 70</td></tr><tr><td rowspan="5">Pequeño</td><td>70 - 75</td></tr><tr><td>75 - 80</td></tr><tr><td>80 - 90</td></tr><tr><td>90 - 100</td></tr><tr><td>100 o mayor</td></tr></table>		Calibre (Tamaño del grano)	Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)	Grande	40 - 42	42 - 44	44 - 46	46 - 48	48 - 50	Mediano	50 - 55	55 - 60	60 - 65	65 - 70	Pequeño	70 - 75	75 - 80	80 - 90	90 - 100	100 o mayor
	Calibre (Tamaño del grano)		Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)																		
	Grande		40 - 42																		
			42 - 44																		
			44 - 46																		
			46 - 48																		
			48 - 50																		
	Mediano		50 - 55																		
			55 - 60																		
			60 - 65																		
			65 - 70																		
	Pequeño		70 - 75																		
			75 - 80																		
			80 - 90																		
90 - 100																					
100 o mayor																					
Requisitos generales	Los granos de garbanzo deben:																				
	- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos.																				
	- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.																				
	- Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales), de acuerdo a las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.																				





CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Contenido de humedad	Máximo 15%	
Grado de calidad	No se acepta, en ninguno de los grados de calidad, que presenten granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos.  Los granos de garbanzo calidad 2 superior deben tener como máximo el porcentaje total acumulado de defectos, clase contrastante, variedad contrastante y materias extrañas que se establecen a continuación:	
<u>Tolerancias de calidad</u>		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 0,50%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano arrugado	Máximo 2,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,2%	
- Variedad contrastante y grano verdoso	Máximo 2,00%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	

**Precisión 1:** El tamaño del Garbanzo a adquirir será **MEDIANO**, según la presente Ficha Técnica.

## 2.2. Envase y/o embalaje

El garbanzo calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020), de tal manera que el producto quede debidamente protegido, además los recipientes empleados deben ser tales que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del alimento.

El envase debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>. Los envases (incluido el material de envasado) deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan; deben ser de material nuevo (incluye material recuperado de calidad alimentaria), no deben transmitir al producto sustancias tóxicas 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 indica el numeral 10.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

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

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

## GARBANZO CALIDAD 2 – SUPERIOR GRANO MEDIANO

### Precisión 2:

Los envases serán sacos y bolsas de primer uso, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

Características del envase:

#### Peso: 50 kg y 10 kg

- Estructura del envase : Polipropileno tejido
- Color : Transparente
- Tejido : Trama 10 cintas / pulgada urdimbre 10 cintas/pulgadas
- Cosido : Cinta encadenada 10 cm anterior y posterior del tramo cosido del saco

#### Peso 1 kg

- Estructura del envase : Polietileno de baja densidad
- Color : Cristal
- Sellados : Termosellado

### Precisión 3:

Asimismo, debe incluir la siguiente leyenda:



**PESO NETO 50 KG. ó 10 KG ó 1 KG**

**PROGRAMA DEL PCA**

**MUNICIPALIDAD DE BREÑA**

**DISTRIBUCION GRATUITA**

**DATOS DE LA EMPRESA – PROVEEDOR**  
**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

**INFORMACIÓN DEL ROTULADO SEGÚN REGLAMENTO**  
**SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE**  
**ALIMENTOS Y BEBIDAS D.S 007-98 SA.**

### 2.3. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

#### TRANSPORTE

La unidad de transporte (vehículos de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimentos:

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° 1542011-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.





## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

El pallar bebe calidad extra debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

El pallar bebe calidad extra debe tener las características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Sieva, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

Forma de la semilla	Longitud del grano (mm)	Ancho del grano (mm)	Grosor del grano (mm)	Peso de 1000 granos (g)	N° de granos en 100 gramos (g)
Arriñonada o semiarriñonada, aplanado.	10 -16	8,5 – 10,5	4 – 5,5	40 – 57	225 - 234

El pallar bebe calidad extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	<p>Los granos de pallar deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquier estado de sus estadíos.</li> <li>- Ser inocuos y apropiados para el consumo humano.</li> <li>- No deben presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; de acuerdo a las tolerancias de sanidad y aspecto descritas en la presente Ficha Técnica.</li> </ul>	<p>NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1: 2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición</p>
Uniformidad	Cada lote de pallar debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de variedades contrastantes en las tolerancias especificadas en la presente Ficha Técnica.	
Contenido de humedad	Máximo 15%	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Sanidad y aspecto	Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias.  Asimismo, no se acepta en ninguno de los casos lotes de pallar que presenten granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos ni granos con hongos.	
<u>Tolerancias de calidad</u>		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 0,50%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%	
- Grano arrugado y/o chupado	Máximo 3,00%	
- Grano abierto	Máximo 1,00%	
- Grano descascarado	Máximo 4,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,10%	
- Variedad contrastante	Máximo 1,00%	
Total	Máximo 10,60%	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

El pallar bebe calidad extra debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del pallar bebe calidad extra debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, debe estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no debe transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el pallar bebe calidad extra debe ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben ser de primer uso, estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se debe comercializar en su envase original, según el numeral 11 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

### **Precisión 2: Características del envase en bolsa**

**Peso: 50 kg y 10 kg**

Estructura del envase	: Polipropileno tejido
Color	: Transparente
Tejido	: Trama 10 cintas / pulgada urdimbre 10 cintas/pulgadas
Cosido	: Cinta encadenada 10 cm anterior y posterior del tramo cosido del saco



**Peso 1 kg**

Estructura del envase : Polietileno de baja densidad  
Color : Cristal  
Sellados : Termosellado

**Precisión 3:** Asimismo, debe incluir la siguiente leyenda:



**PESO NETO 50 KG. ó 10 KG ó 1 KG  
PROGRAMA DEL PCA**

**MUNICIPALIDAD DE BREÑA**

**DISTRIBUCION GRATUITA**

**DATOS DE LA EMPRESA – PROVEEDOR  
INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

**INFORMACIÓN DEL ROTULADO SEGÚN REGLAMENTO  
SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE  
ALIMENTOS Y BEBIDAS D.S 007-98 SA.**

**2.3. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

**Transporte**

La unidad de transporte (vehículos 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 agropecuario primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, aprueban las guías s buenas prácticas de producción e higiene, bajo el marco del reglamento de inocuidad agroalimentaria aprobada 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.



# FICHA TÉCNICA APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

### 2.1. Del bien

El azúcar rubia doméstica debe presentar las características indicadas a continuación:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª 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% m/m	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50% m/m	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70% m/m	
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: $F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - ^\circ \text{Pol}}$	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.

<sup>1</sup> 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 1: Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

## 2.3. Rotulado

El rotulado de la Azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo indicado 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 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición:

- 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.

## Precisión 3:

Asimismo, debe incluir la siguiente leyenda:



**PESO NETO 50 KG. ó 10 KG ó 1 KG**  
**PROGRAMA DEL PCA**

**MUNICIPALIDAD DE BREÑA**

**DISTRIBUCION GRATUITA**

**DATOS DE LA EMPRESA – PROVEEDOR**  
**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

**INFORMACIÓN DEL ROTULADO SEGÚN REGLAMENTO**  
**SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE**  
**ALIMENTOS Y BEBIDAS D.S 007-98 SA.**



### **Transporte**

La unidad de transporte (vehículos 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 agropecuario primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, aprueban las guías s buenas prácticas de producción e higiene, bajo el marco del reglamento de inocuidad agroalimentaria aprobada 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.

**2.4.** Inserto  
No aplica.

Precisión 4: No aplica.





## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g

Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g

Unidad de medida : LATA

Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de las especies Thunnus alalunga, Thunnus albacares, Thunnus atlanticus, Thunnus obesus, Thunnus maccoyii, Thunnus thynnus, o Thunnus tonggol, precocida, con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1 Del bien

El filete de atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, sin piel ni espinas, según indica 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 filete de atún en aceite vegetal debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Factores de calidad	<p>Un lote de conserva de filete de atún en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica, y los defectos que presenten se deben encontrar dentro de las siguientes tolerancias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El número total de unidades defectuosas no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;</li> <li>- el número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación (filete) no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;</li> <li>- el peso neto promedio o el peso escurrido promedio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no deben ser inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo.</li> </ul>	<p>NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición</p>



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<u>Defectos</u> Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente		NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición
Materias extrañas	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente a simple vista 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 objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.	
Textura	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto.</li> <li>Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto.</li> <li>Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido.</li> </ul>	
Alteraciones del color	Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad o con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido.	
Materias objetables	Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.	
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





# MUNICIPALIDAD DE BREÑA

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	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.

## 1.1. 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 mínimas 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.

**Precisión 2:** Envase de hojalata redondos en caja de cartón corrugado:

Envase	Peso neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	N° de envases por caja
½ lb Tuna tapa abre fácil (170 g)	Mínimo 170 g.	Mínimo 119	48

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

Características del envase:

Tipo de lata : Latas de ½ lb Tuna  
 Compuesto hermético : 50 – 60 mg.  
 Sellado hermético : a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementará el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es obligatoria.







#### MUNICIPALIDAD DE BREÑA

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

**Precisión 3:** Asimismo, debe incluir la siguiente leyenda:



**PESO NETO 50 KG. ó 10 KG ó 1 KG**

**PROGRAMA DEL PCA**

**MUNICIPALIDAD DE BREÑA**

**DISTRIBUCION GRATUITA**

**DATOS DE LA EMPRESA – PROVEEDOR  
INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

**INFORMACIÓN DEL ROTULADO SEGÚN REGLAMENTO  
SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE  
ALIMENTOS Y BEBIDAS D.S 007-98 SA.**

#### Transporte

La unidad de transporte (vehículos de transporte) deberá cumplir con las regulaciones específicas según el tipo alimento:

Los productos pesqueros enlatados deben transportarse de acuerdo a lo señalado en el artículo 37° de la Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas, probada mediante Decreto Supremo N° 040-2001.PE, Y SUS MODIFICATORIAS.

#### Almacenamiento

El almacenamiento de los alimentos, según el tipo de procesamiento, deberá cumplir con las siguientes directivas sectoriales:

Los productos pesqueros enlatados deben almacenarse de acuerdo a lo señalado en los artículos 36° y 37° de la Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.







## MUNICIPALIDAD DE BREÑA

### 8. CONDICIONES GENERALES

#### • VIDA UTIL DEL PRODUCTO

No menor a 06 (seis) meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén central de la Entidad

#### • CONDICIONES DEL SUMINISTRO

Durante la ejecución del suministro, el proveedor deberá presentar en cada entrega dos copias simples de los certificados de calidad vigente, correspondiente al producto que será entregado, emitidos por certificadoras acreditadas ante INCAL. La fecha de caducidad del certificado será no menos a 06 meses posterior a la fecha de entrega del producto.

### 9. PERFIL DEL PROVEEDOR

El proveedor debe cumplir con lo siguiente:

- RUC activo y habido.
- No estar impedido de contratar con el Estado
- Tener RNP vigente (para los casos mayores a 1 UIT)

### 10. PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA

El plazo de entrega será de trescientos (365) días calendarios, según el siguiente cronograma:

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS 2024-2025

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	1° ENTREGA	2° ENTREGA	3° ENTREGA	4° ENTREGA	5° ENTREGA	6° ENTREGA	7° ENTREGA	8° ENTREGA	9° ENTREGA	10° ENTREGA	11° ENTREGA	12° ENTREGA	TOTAL SACOS / UNID	TOTAL EN KG.	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD DE MEDIDA
ARROZ PILADO SUPERIOR	SACO X 50 KG	19	19	19	19	10	10	10	20	20	23	24	30	223	11150	11796	Kilo
	SACO X 10 KG	2	2	2	3	8	8	4	4	4	4	4	4	49	490		
	BOLSA X 01 KG	15	15	15	16	20	20	10	10	10	10	10	5	166	156		
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	CAJA X 12	8	8	8	8	6	6	7	7	7	7	7	7	86	1032	1066	Litro
	UND	6	6	6	6									24	24		
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR	SACO X 50 KG	3								2		2		7	350	607	Kilo
	SACO X 10 KG	1								7		4		12	120		
	BOLSA X 01 KG	10								20		7		37	37		
LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	SACO X 50 KG		3					2					2	7	350	607	Kilo
	SACO X 10 KG		1					7					4	12	120		
	BOLSA X 01 KG		10					20					7	37	37		
FREJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR	SACO X 50 KG			3					1					4	200	338	Kilo
	SACO X 10 KG			1		6			4					11	110		
	BOLSA X 01 KG			10		8			10					28	28		
GARBANZO CALIDAD 2 SUPERIOR	SACO X 50 KG				3		2							5	250	338	Kilo
	SACO X 10 KG				1		6							7	70		
	BOLSA X 01 KG				10		8							18	18		
PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA	SACO X 50 KG					1					2			3	150	338	Kilo
	SACO X 10 KG					4					7		3	14	140		
	BOLSA X 01 KG					20					20		8	48	48		
FILETE DE ATÚN EN ACEITE	CAJA X 48	18	18	18	18	11	11	11	11	23	25	25	30	219	10512	10666	Lata
	LATA X 170 GRAMOS	26	26	26	27								39	144	144		
AZÚCAR RUBIA DOMESTICA	SACO X 10 KG	3	3	3	3	1	1	1	1	1	2	2		21	210	312	Kilo
	BOLSA X 01 KG	7	7	7	7	10	10	10	10	10	8	8	8	102	102		

La primera entrega se realizará máximo a los 03 días después de la firma del contrato.

Las entregas posteriores de los productos se realizarán previa coordinación con el área usuarias vía correo electrónico, de acuerdo con las cantidades y la presentación establecidas en el cronograma, las cuales pueden variar según necesidad del área usuaria.





## MUNICIPALIDAD DE BREÑA

### • LUGAR DE ENTREGA:

Los insumos alimentarios serán entregados en el almacén de alimentos de la Subgerencia de Programas Alimentarios y Participación Ciudadana debiendo pasar por un control previo (inspección sanitaria). Sito, Jr. Chamaya N° 500 – Breña, en el horario de 8:00 am a 10:00 a.m., previa coordinación con el área usuaria.

## 11. CONDICIONES DE ENTREGA

El producto de ser distribuido en camiones especialmente acondicionados, directamente desde la planta o almacén del proveedor / fabricante hacia el almacén de la Subgerencia de Programas Alimentarios y Participación Ciudadana, de acuerdo al cronograma previamente establecido. Toda distribución se realizará bajo la supervisión de un representante de la Municipalidad (personal de almacén central y personal del área usuaria)

Los camiones deberán estar cerrados y libres de medios contaminantes, por ello los postores deberán cumplir según el Título V Capítulo II "Del transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S N° 007-98-SA).

Los proveedores deberán tener en cuenta que la recepción de facturas y/o boletas de pago estará a cargo del responsable del área de Almacén Central, y la inspección de los insumos recibidos será revisado posteriormente y cualquier inconveniente será comunicado vía correo electrónico.

### REPOSICIÓN DEL BIEN

Si algunos alimentos son observados, en el momento de la recepción, se levantará el acta correspondiente y se precisará que deben ser cambiados en un plazo no mayor de 24 horas de efectuada la observación.

## 12. FORMA DE PAGO

El pago de la contraprestación pactada a favor del contratista se realizará en forma mensual, en función a las cantidades de bienes entregados, luego de emitida la conformidad por parte de la Subgerencia de Programas Alimentarios y Participación Ciudadana, en su condición de área usuaria.

La Municipalidad Distrital de Breña, se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumple con las condiciones técnicas del presente documento, las mismas que serán detalladas en un acta que establezca la no conformidad de la entrega. Cuando se presente alguna observación sobre la calidad de los productos, se podrá solicitar un análisis bromatológico, fisicoquímico y/o microbiológico a una entidad o profesional especializado requiriendo el certificado respectivo o algún otro tipo de observación con deficiencias de calidad, se procede a las penalidades del presente documento.

## 13. CONFORMIDAD DEL BIEN

La conformidad por parte de la Subgerencia de Programas Alimentarios y Participación Ciudadana, en su condición de área usuaria.

### GARANTÍA COMERCIAL

Todo aquel alimento en mal estado, deteriorado y/o que contenga algún tipo de plaga que no haya sido detectado al momento que se otorgó la conformidad deberá ser cambiado.

Condiciones de la garantía: El contratista, tendrá un plazo máximo de tres (03) días calendario para realizar el cambio de los bienes en mal estado contados a partir del día siguiente de haber sido notificado por la Municipalidad, sin que este genere gastos adicionales de la Municipalidad Distrital de Breña.

Periodo de garantía: 6 meses a partir de la fecha en la que se otorgo la conformidad de recepción del bien.







## MUNICIPALIDAD DE BREÑA

### 15. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo con la siguiente formula.

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

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;

F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

### 16. OTRAS PENALIDADES

La Municipalidad Distrital de Breña, está facultado de aplicar penalidades al contratista por los siguientes hechos:

SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CALCULO	PROCEDIMIENTO
No mantener vigente el Registro Sanitario – DIGESA, el Certificado de autorización Sanitaria – SENASA, durante la ejecución del contrato	01 unidad impositiva tributaria - UIT	Para cada uno de los supuestos de aplicación de penalidad, el procedimiento será el siguiente: Según Memorándum del área usuaria quien deberá informar oportunamente a la Unidad de Logística.
No mantener vigente el Certificado de Saneamiento Ambiental, expedido por una empresa de Saneamiento Ambiental autorizadas por el Ministerio de Salud.	01 unidad impositiva tributaria - UIT	
Por presencia de plagas (insectos u otros agentes nocivos para la salud), insuficiente limpieza u otro incumplimiento.	50% de la unidad impositiva tributaria - UIT	
Resolución Directoral NO vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP emitida por la DIGESA	01 unidad impositiva tributaria - UIT	
Insumo observado en la vigilancia y control de calidad del producto por parte de CENAN o DIGESA y/o certificado.	50 % de la unidad impositiva tributaria – UIT. Por cada tipo de bien que no pase el control de	





## MUNICIPALIDAD DE BREÑA

	calidad en el plazo establecido, por cada oportunidad que este incumplimiento suceda.	
Si no se cumple con los requisitos estipulados en las especificaciones y requerimientos técnicos mínimos de los productos.	10% de la unidad impositiva tributaria – UIT por condición incumplida	

### 17. INCUMPLIMIENTO DE CONTRATO

Las causales para la resolución de contrato serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley y 164 del Reglamento.

### 18. ANTICORRUPCION

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

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

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

Finalmente, El Proveedor se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

### 19. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad de contratista es de 01 año contado a partir de la conformidad otorgado por la Entidad.

### 20. REQUISITOS DE HABILITACIÓN

Los Proveedores deberán presentar los siguientes documentos:

#### **PARA LOS PRODUCTOS:**

#### **ARROZ PILADO SUPERIOR, AZUCAR RUBIA DOMESTICA, Y ACEITE VEGETAL.**

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







## MUNICIPALIDAD DE BREÑA

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

### PARA LOS PRODUCTOS:

#### LENTEJA, ARVEJA PARTIDA, FRIJOL CANARIO, GARBANZO Y PALLAR BEBE.

- 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° 0042011-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.

### PRODUCTO: FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL

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.





## MUNICIPALIDAD DE BREÑA

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





CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS 2024-2025

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	1° ENTREGA	2° ENTREGA	3° ENTREGA	4° ENTREGA	5° ENTREGA	6° ENTREGA	7° ENTREGA	8° ENTREGA	9° ENTREGA	10° ENTREGA	11° ENTREGA	12° ENTREGA	TOTAL SACOS /UNID	TOTAL EN KG.	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD DE MEDIDA
ARROZ PILADO SUPERIOR	SACO X 50 KG	19	19	19	19	10	10	10	20	20	23	24	30	223	11150	11796	Kilo
	SACO X 10 KG	2	2	2	3	8	4	4	4	4	4	4	4	49	490		
	BOLSA X 01 KG	15	15	15	16	20	20	10	10	10	10	10	5	156	156		
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	CAJA X 12	8	8	8	8	6	6	7	7	7	7	7	7	86	1032	1056	Litro
	UND	6	6	6	6									24	24		
														7	350		
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR	SACO X 50 KG	3								2		2		7	350	507	Kilo
	SACO X 10 KG	1								7		4		12	120		
	BOLSA X 01 KG	10								20		7		37	37		
LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	SACO X 50 KG		3					2					2	7	350	507	Kilo
	SACO X 10 KG		1					7					4	12	120		
	BOLSA X 01 KG		10					20					7	37	37		
FREJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR	SACO X 50 KG			3					1					4	200	338	Kilo
	SACO X 10 KG			1		6			4					11	110		
	BOLSA X 01 KG			10		8			10					28	28		
GARBANZO CALIDAD 2 SUPERIOR	SACO X 50 KG				3									5	250	338	Kilo
	SACO X 10 KG				1		6							7	70		
	BOLSA X 01 KG				10		8							18	18		
PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA	SACO X 50 KG					1					2			3	150	338	Kilo
	SACO X 10 KG					4					7		3	14	140		
	BOLSA X 01 KG					20					20		8	48	48		
FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	CAJA X 48	18	18	18	18	11	11	11	11	23	25	25	30	219	10512	10656	Lata
	LATA X 170	26	26	26	27								39	144	144		
	GRAMOS																
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	SACO X 10 KG	3	3	3	3	1	1	1	1	1	2	2		21	210	312	Kilo
	BOLSA X 01 KG	7	7	7	7	10	10	10	10	10	8	8	8	102	102		

