

 Municipalidad de Surquillo	ESPECIFICACIONES TECNICAS	Subgerencia de Programas Sociales
	ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SURQUILLO-PERIDO 2024-2025	Fecha:
		21/06/2024
		SAC N° 000227-2024

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de alimentos que conforman la canasta alimentaria para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) de la Municipalidad Distrital de Surquillo, correspondiente al periodo 2024-2025.

2. FINALIDAD PÚBLICA

La adquisición de los alimentos que conforman la canasta alimentaria para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) de la Municipalidad Distrital de Surquillo, correspondiente al periodo 2024-2025 va a permitir brindar un complemento alimentario a la población usuaria del programa en situación de pobreza y vulnerabilidad; en el marco del derecho a la alimentación adecuada. Para ello se atenderá oportunamente a los comedores populares y personas en riesgo del Programa de Complementación Alimentaria (PCA).

3. OBJETO GENERAL Y ESPECIFICOS

3.1. OBJETIVO GENERAL

Adquirir insumos alimentarios que conforman la canasta alimentaria del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) de la Municipalidad Distrital de Surquillo, correspondiente al periodo 2024-2025, cumpliendo los requerimientos mínimos nutricionales correspondientes de la ración alimentaria, para la atención inmediata de los beneficiarios.

3.2. OBJETIVO ESPECÍFICOS

- Brindar complemento alimentario mediante la entrega de alimentos a la población usuaria del Programa.
- Mejorar la calidad alimentaria de la población usuaria del Programa en situación de pobreza y vulnerabilidad.
- Contribuir a mejorar la alimentación de la población usuaria y con ello al mantenimiento y la mejora de su estado de salud y nutrición.

4. DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS

Se requiere suministrar los siguientes grupos de alimentos para la ejecución del Programa de Alimentación Complementaria:

N°	INSUMO ALIMENTARIO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	ARROZ PILADO SUPERIOR	8376	KG
2	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	279	KG
3	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	186	KG
4	GARBANZO CALIDAD 2 SUPERIOR	372	KG
5	FRIJOL BAYO	372	KG
6	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	564	LT
7	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	558	KG
8	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA 170g	3282	LATA DE 170g

5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Suma alzada.

6. NORMAS OBLIGATORIAS Y/O VOLUNTARIAS

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

- ✓ Decreto Supremo No 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 NO 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 NO 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas".
- ✓ Resolución Ministerial N°495-2008/MINSA, que aprueba la NTS NO 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)

7. DESCRIPCIÓN DEL BIEN

7.1. PRODUCTO: ARROZ PILADO SUPERIOR

Características:

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.

Características técnicas:	Presentación	Cantidad	Total (kg)
ARROZ PILADO SUPERIOR Peso 50kg Estructura del envase: Polipropileno Tejido Color: Transparente Clase de arroz requerido: según lo establecido en la Ficha Técnica se requiere <u>Arroz pilado superior mediano.</u>	sacos de 50kg	144	7,200
ARROZ PILADO SUPERIOR Peso 10kg Estructura del envase: Polipropileno Tejido Color: Transparente Clase de arroz requerido: según lo establecido en la Ficha Técnica se requiere <u>Arroz pilado superior mediano.</u>	sacos de 10kg	108	1,080
ARROZ PILADO SUPERIOR Peso 1kg: Estructura del envase: bolsa de polietileno de baja densidad Color: transparente Clase de arroz requerido: según lo establecido en la Ficha Técnica se requiere <u>Arroz pilado superior mediano.</u>	bolsas de 1kg	96	96
TOTAL (Kg)			8,376

Vida útil: fecha de vencimiento mínimo 10 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Atributos del bien:

Según, ficha técnica aprobada por OSCE.

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 envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 108, 118 y 119 del Reglamentos sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA.

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 y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y señoriales 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.

Rotulado:

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:

- Logotipo de la entidad (solicitar al área usuaria)
- Nombre comercial (arroz pilado superior);
- Tipo de arroz (arroz pilado)
- Productor/fabricante
- Grado del arroz
- País de origen.
- Registro Sanitario
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Lote
- Asimismo, llevará impreso el siguiente texto: *“PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA” – DISTRIBUCIÓN GRATUITA – PROHIBIDA SU VENTA*”.

Certificado de calidad

- 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).

- En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad-INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un “Certificado de Calidad”, respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones técnicas de calidad detalladas en el numeral “.21 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 técnicas, el costo que demande la certificación será asumida por el contratista.

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

Método de muestreo

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

Ensayos o prueba

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

Transporte

El transporte del alimento 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 de Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.

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 Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA que aprueba la NTS N°114-MINSA/DIGESA-

V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".

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">- 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 205.011:2021 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%									

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)		
- 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 convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) 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 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 Técnica² y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No 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: 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

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);

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 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

- grado del arroz;
- país de origen.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

7.2. PRODUCTO: LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR

Características:

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).

Características técnicas:	Presentación	Cantidad	Total (kg)
LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR Peso 10kg Estructura del envase: Polipropileno Tejido Color: Transparente El calibre de la lenteja calidad 2 - superior requerida, es de acuerdo a lo establecido en la Ficha Técnica, Lenteja calidad 2 - superior de calibre (tamaño) 2.	bolsas de 10 kg	27	270
LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR Peso 1kg: Estructura del envase: bolsa de polietileno de baja cantidad Color: Transparente El calibre de la lenteja calidad 2 - superior requerida, es de acuerdo a lo establecido en la Ficha Técnica, Lenteja calidad 2 - superior de calibre (tamaño) 2.	bolsas de 1kg	9	9
Total Kg			279

Vida útil: fecha de vencimiento mínimo 10 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Atributos del bien: Según, ficha técnica aprobada por OSCE.

Envase:

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, 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, estos 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 2019).

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.

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):

- Logotipo de la entidad (solicitar al área usuaria)
- El nombre del producto: "lenteja calidad 2 – superior"
- 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;
- *Asimismo, llevará impreso el siguiente texto: "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA" – DISTRIBUCIÓN GRATUITA – PROHIBIDA SU VENTA".*

Certificado de calidad

- 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).
- En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad-INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones técnicas de calidad detalladas en el numeral ".21 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 técnicas, el costo que demande la certificación será asumida por el contratista.

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

Método de muestreo

Según lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP 205.022:2014.

Ensayos o pruebas

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.022:2014.

Transporte

El transporte del alimento 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 de Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.

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.

**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	Los granos de lenteja deben: -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. -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.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición						
Contenido de humedad	Máximo 15%							
Calibre (tamaño)	La lenteja calidad superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <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							
Grado de calidad (Tolerancias)								
- 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
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la lenteja calidad 2 - superior requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Lenteja calidad 2 - superior de calibre (tamaño) 1.

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 Técnica², 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 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 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: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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

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

7.3. PRODUCTO: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR

Características:

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).

Características técnicas:	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad total (Kg)
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR Peso 10kg Estructura del envase: Polipropileno Tejido Color: Transparente	Kg	18 bolsas de 10 kg	180
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR Peso 1kg: Estructura del envase: Polietileno de baja densidad Color: Transparente	kg	6 bolsas de 1kg	6
Total kg			186

Vida útil: fecha de vencimiento mínimo 10 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Atributos del bien: Según, ficha técnica aprobada por OSCE.

Envase:

La arveja partida 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, 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 destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, estos 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 2019).

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.

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):

- Logotipo de la entidad (solicitar al área usuaria)
- El nombre del producto: "lenteja calidad 2 – superior"
- 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;
- Asimismo, llevará impreso el siguiente texto: *"PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA" – DISTRIBUCIÓN GRATUITA – PROHIBIDA SU VENTA*.

Certificado de calidad

- 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 acreditado por INACAL 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).
- En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad-INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones técnicas de calidad detalladas en el numeral ".21 Características del bien-calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota:

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación (certificado de calidad) solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones técnicas, el costo que demande la certificación será asumida por el contratista.

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

Método de muestreo

Según lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP 205.022:2014.

Ensayos o pruebas

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.022:2014.

Transporte

El transporte del alimento 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 de Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.

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.

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
CALIDAD			
Requisitos generales		Los granos de arveja partida deben: – 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%	
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%
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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,

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.

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 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 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: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

7.4. PRODUCTO: GARBANZO CALIDAD 2 SUPERIOR DE CALIBRE GRANDE

Características:

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 NTP205.023:2014 (revisada el 2019).

Características técnicas:	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad total (Kg)
GARBANZO CALIDAD 2 SUPERIOR Peso 10kg Estructura del envase: Polipropileno Tejido Color: Transparente	Kg	27 bolsas de 10 kg	270
GARBANZO CALIDAD 2 SUPERIOR Peso 1kg: Estructura del envase: Polietileno de baja densidad Color: Transparente	kg	9 bolsas de 1kg	9
Total kg			279

Vida útil: fecha de vencimiento mínimo 10 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Atributos del bien: Según, ficha técnica aprobada por OSCE.

Envase:

El garbanzo 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, 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, estos 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 2019). 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.

Rotulado:

El rotulado de los envases de garbanzo calidad 2 - superior de calibre grande 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):

- Logotipo de la entidad (solicitar al área usuaria)
- El nombre del producto: "GARBANZO CALIDAD 2 SUPERIOR DE CALIBRE GRANO GRANDE"
- 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;
- Asimismo, llevará impreso el siguiente texto: *"PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA" – DISTRIBUCIÓN GRATUITA – PROHIBIDA SU VENTA*.

Certificado de calidad

- 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 acreditado por INACAL 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).
- En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad-INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones técnicas 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 (certificado de calidad) que acredite que el bien entregado cumple con las características y especificaciones técnicas, el costo que demande la certificación será asumida por el contratista.

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

Método de muestreo

Según lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP 205.022:2014.

Ensayos o pruebas

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.022:2014.

Transporte

El transporte del alimento 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 de Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.

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.

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. 2ª Edición																			
	<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:	
Tolerancias de calidad		
- 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 ¹ .	

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre (tamaño del grano) de garbanzo calidad 2 - superior requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: garbanzo calidad 2 - superior de calibre mediano.

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 Técnica². 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).

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

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

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 los envases de granos de garbanzo calidad 2 - superior debe cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019):

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

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

7.5. PRODUCTO: FRIJOL BAYO CALIDAD 1- EXTRA

Características:

deben ser comercializado 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.

Características técnicas:	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad total (Kg)
FRIJOL BAYO CALIDAD 1- EXTRA Peso 10kg Estructura del envase: Polipropileno Tejido Color: Transparente	Kg	36 bolsas de 10 kg	360
FRIJOL BAYO CALIDAD 1- EXTRA Peso 1kg: Estructura del envase: Polietileno de baja densidad Color: Transparente	kg	12 bolsas de 1kg	12
Total kg			372

Vida útil: fecha de vencimiento mínimo 10 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Atributos del bien: Según, ficha técnica aprobada por OSCE.

Envase:

El frijol bayo calidad 1-extra 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, 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, estos 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 2019).

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.

Rotulado:

El rotulado de los envases de los granos de frijol bayo calidad 1 -extra, debe cumplir con lo establecido en la norma 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):

- Logotipo de la entidad (solicitar al área usuaria)
- El nombre del producto: "FRIJOL BAYO CALIDAD 1- EXTRA
- El grado de calidad: "Grado 1 -EXTRA";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de Productos importados, nombre o razón social, 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;
- Asimismo, llevará impreso el siguiente texto: "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA" – DISTRIBUCIÓN GRATUITA – PROHIBIDA SU VENTA".

Certificado de calidad

- 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 acreditado por INACAL 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).
- En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad-INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones técnicas de calidad detalladas en el numeral ".21 Características del bien-calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota:

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada (certificado de calidad) que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones técnicas, el costo que demande la certificación será asumida por el contratista.

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

Método de muestreo

Según lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP 205.022:2014.

Ensayos o pruebas

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.022:2014.

Transporte

El transporte del alimento 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 de Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.

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.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FRIJOL BAYO CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica	: FRIJOL BAYO MOCHICA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El frijol bayo calidad 1 - extra 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 bayo calidad 1 - extra 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 bayo calidad 1 - extra 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	- 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 y/o embalaje

El frijol bayo calidad 1 - extra 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 Técnica², de tal manera que el

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

² NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 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 bayo calidad 1 - extra 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 el numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol bayo calidad 1 - extra, 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 1 o Extra";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

7.6 ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

Características:

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

PRODUCTO: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE de 1 Litro en la presentación, según el siguiente detalle:

Características técnicas:	Unidad de Medida	Presentación botella	Cantidad total (Lt)
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE Peso 1 Litro Material del envase: Botella PET (Transparente e incoloro)- Polietileno Tereftalato Descripción del embalaje (envase secundario): Cajas de cartón corrugado por 12 botellas, resistente al apilado. Olor y sabor: Los característicos del producto designado, que deberá estar exento de olores y sabores extraños o rancios.	Litro	564	564
Total litros			564

Vida útil: fecha de vencimiento mínimo 10 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Atributos del bien: Según, ficha técnica aprobada por OSCE

Envase:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancia 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 108, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.

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

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

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:

- Logotipo de la entidad (solicitar al área usuaria)
- Nombre del producto: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
- 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, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- contenido en litros, del producto envasado.
- Asimismo, llevará impreso el siguiente texto: *"PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA" – DISTRIBUCIÓN GRATUITA –PROHIBIDA SU VENTA*".

Certificado de calidad

- 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 acreditado por INACAL 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).
- En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad-INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones técnicas 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 (certificado de calidad) que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones técnicas, el costo que demande la certificación será asumida por el contratista.

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

Método de muestreo

Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma Codex Stan 19-1981 (2021).

Ensayo o prueba

Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma Codex Stan 19-1981 (2021).

Transporte

El transporte del alimento 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 de Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.

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.

**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
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	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible 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:

- 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, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- contenido en litros, del producto envasado.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

7.7. PRODUCTO: HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA

Características:

El huevo de gallina es el óvulo completamente evolucionado de la especie Gallus gallus, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

Producto: HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA en la presentación, según el siguiente detalle:

Características técnicas:	Unidad de Medida	Presentación por jaba / bandeja	Cantidad total (kg)
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA Peso 12kg aprox Envase: Los envases deberán ser jabas, bandejas, estuches o cajas de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que: -Estén limpios y permitan mantener las características del alimento. -Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. -Faciliten la manipulación de los bienes para su utilización. Color: pardo Tamaño: Mediano (55,55 – 62,5 g)	Kg	36 Jabas x 12kg	432
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA Peso 2kg aprox Envase: Los envases deberán ser jabas, bandejas, estuches o cajas de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que: -Estén limpios y permitan mantener las características del alimento. -Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. -Faciliten la manipulación de los bienes para su utilización. Color: pardo Tamaño: Mediano (55,55 – 62,5 g)	kg	60 Bandejas x 2kg	120
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA Peso 1kg aprox Envase: Los envases deberán ser jabas, bandejas, estuches o cajas de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que: -Estén limpios y permitan mantener las características del alimento.	kg	6 Bandejas x 1kg	6

-Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. -Faciliten la manipulación de los bienes para su utilización. Color: pardo Tamaño: Mediano (55,55 – 62,5 g)			
Total kg			558

Vida útil: fecha de vencimiento mínimo 25 días posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Atributos del bien: Según, ficha técnica aprobada por OSCE

Rotulado:

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

- Logotipo de la entidad (solicitar al área usuaria)
- Nombre del producto: “huevo de gallina calidad primera”
- Marca registrada o razón social y domicilio fiscal del productor o empacador
- Clasificación por peso y presentación;
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por SENASA;
- Fecha de caducidad
- Lote (puede ser la fecha del vencimiento);
- Contenido neto o número de unidades;
- Instrucciones para su conservación.

Nota: El huevo deberá tener impreso sobre su cascará la fecha de vencimiento

Certificado de calidad

- 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 acreditado ante INACAL 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).
- En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad-INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un “Certificado de Calidad”, respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las

características y especificaciones técnicas de calidad detalladas en el numeral “.21 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 técnicas, el costo que demande la certificación será asumida por el contratista.

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

Método de muestreo

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

Ensayos o prueba

Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en los numerales 5.1, 5.2, 6.2 y 8 de la NTP 2011.219:2015. Huevos de gallina. Requisitos y calificación. 2ª edición.

Transporte

El transporte del alimento 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 de Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.

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.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El huevo de gallina calidad primera debe presentar 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 quiñaduras.– 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		<p>De acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños:</p> <table><tr><th>Tamaño</th><th>Peso</th></tr><tr><td>Súper chico</td><td>< 50 g</td></tr><tr><td>Chico</td><td>50 – 55,55 g</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>55,55 – 62,5 g</td></tr><tr><td>Grande</td><td>62,5 – 68,88 g</td></tr><tr><td>Jumbo</td><td>68,88 – 72,22 g</td></tr><tr><td>Súper Jumbo</td><td>≥ 72,22</td></tr></table> <p><u>Tolerancia:</u> Máximo 10% de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.</p>		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
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																
Cáscara		Íntegra, limpia, seca, lisa y de forma característica.															
Cámara de aire		Su altura no excede los 5 mm															
Yema		Céntrica y fija															
Clara		Transparente, densa y fija															
Tolerancias	Categoría	Máximo 5% de huevos de calidad segunda en primera.															
	Huevos quiñados o rotos en destino	Máximo 2,00%															

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 convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) 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 y/o embalaje

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

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

2.3. Rotulado

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

- nombre del producto;
- marca registrada o razón social y domicilio fiscal del productor o emparador;
- clasificación por peso y presentación;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por SENASA;
- fecha de caducidad;
- lote (puede ser la fecha del vencimiento);
- contenido neto o número de unidades;
- instrucciones para su conservación.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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.

7.8. PRODUCTO: FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA

Características:

El filete de caballa en conserva es el producto preparado a partir de la especie *Scomber japonicus peruanus*, u otras familias de Scombridae, con aceite vegetal como medio de relleno en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a proceso de esterilización comercial.

PRODUCTO: FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA

DE PESO de 170g. en la presentación, según el siguiente detalle:

Características técnicas:	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad Total
FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA Peso: lata de 170g -Envase primario1: En lata de hojalata electrolítica con abre fácil, sin abolladuras. -Envase secundario: Cajas de cartón corrugado de primer uso de 48 latas cada una.	gramos	Lata x 170 gr	3,282
Total latas			3,282

Vida útil: fecha de vencimiento mínimo 12 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.

Atributos del bien: Según, ficha técnica aprobada por OSCE.

Cumplir con lo indicado en la NTP 204.018.2015 Conservas de productos de la pesca en envases herméticamente cerrados. Conserva de caballa.

Rotulado:

El rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de la entidad (solicitar al área usuaria)
- Nombre comercial (filete de caballa en aceite vegetal)
- Tipo de alimento
- Productor/fabricante
- Registro Sanitario
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Lote
- Asimismo, llevará impreso el siguiente texto: *“PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA” – DISTRIBUCIÓN GRATUITA –PROHIBIDA SU VENTA”.*

Envase

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir con lo establecido en los numerales 11.3 y 11.4 de la NTP 204.018:2015.

Envases de hojalata redondos en la caja de cartón corrugado:

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

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

Característica del envase:

- Tipo de Lata: Latas de 1/2 lb Tuna abre fácil
 - Compuesto hermético: 50-60 mg.
 - Sellado hermético: a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementara el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es obligatoria.
- ✓ Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras 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 catón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

Empaque:

Latas de 1/4 o 1/2 tuna en cajas de cartón corrugado de 48 latas cada una.

Importante

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

Tipo de envase	Presión de vacío (*)	
	Altura <= 2 000 m.s.n.mn y/o Temperatura < 28°C	Altura >2 000 m.s.n.m y/o Temperatura > 28°C
Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (78.2 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12.7 mm de Hg)
Envase no redondo	Mínimo	Incrementar al menos

	1.6 pulgadas de Hg (40 mm Hg)	0.5 pulgadas de Hg (12.7 mm de Hg)
--	-------------------------------	------------------------------------

Hg= Mercurio

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

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

Certificado de calidad

- 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 acreditado por INACAL 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).
- En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad-INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un “Certificado de Calidad”, respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones técnicas de calidad detalladas en el numeral “.21 Características del bien-calidad” de la ficha técnica correspondiente.

Nota:

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada (certificado de calidad) que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones técnicas, el costo que demande la certificación será asumida por el contratista.

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

Método de muestreo

Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204,018:2015 CONSERVA DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS
Conserva de Caballa

Ensayos o prueba

Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.018:2015 CONSERVA DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS.
Conserva de Caballa.

Transporte

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

Los productos pesqueros enlatados deben transportarse de acuerdo a lo señalado en el artículo 37 del Artículo N° 040-2001-PE, Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y acuícolas.

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 del Decreto Supremo N°040-2001-PE, "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y acuícolas".

**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.	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 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): <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 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.

8. OTRAS OBLIGACIONES

- a) El producto que se entregara debe reunir las mismas características físicas y organolépticas propias de la variedad del producto ofertado y licitado.
- b) Es de mencionar que los establecimientos de los postores donde produzcan, comercialicen o almacenen los productos ofertados debe contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables (Buenas Prácticas de Manufactura-Higiénico Sanitario DS N°007-98 SA)
- c) La Municipalidad de Surquillo se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en las especificaciones técnicas del presente documento, las mismas que serán especificadas en un Acta que establezca la no conformidad de la entrega, la cual llevará adjunta el Acta de Rechazo emitido por el especialista responsable de realizar el control de calidad de los productos.
- d) 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 prueba, a cuenta de la Municipalidad de Surquillo, de resultar el producto observado con deficiencias de la calidad, se procede a lo establecido en el numeral 16. otras penalidades, del presente documento.
- e) La Municipalidad de Surquillo, a través de DIGESA, CENAN, y/o terceros, realizará de forma inopinada acciones de supervisión y/o toma de muestras en las plantas procesadoras o almacenes de los proveedores con la finalidad de cautelar el adecuado cumplimiento de las prestaciones a cargo de los proveedores. Esta facultad de supervisión se realizará en cualquier etapa de la fase de ejecución contractual del proceso adjudicado.
- f) La conformidad no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por defectos o vicios ocultos, evidenciados después de la entrega/recepción, conforme al Código Civil y Código de Comercio, siendo factible de evaluaciones fitosanitarios y/o análisis bromatológico.

9. ACTIVIDADES

Para la presente adquisición previa a la distribución a los centros de atención establecidos en el numeral 13) Lugar de entrega, el proveedor deberá presentar el Certificado de calidad correspondiente al lote del producto entregado (el certificado deberá estar vigente a la fecha de presentación y guardar relación con lo señalado en la descripción de cada producto), para la verificación y emisión del informe técnico de verificación (acta de verificación) realizado por el especialista responsable del Programa de Complementación Alimentaria

El Control de Calidad será realizado por el profesional responsable que designe la subgerencia de Programas Sociales, de acuerdo a la Directiva General N° 004-2010-MIMDES-PRONA-UGATSAN "Normas y Procedimientos para el Control de Calidad de Productos Alimenticios en la Unidad Ejecutora 005-Programa Nacional de las Asistencia Alimentaria-PRONAA del Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social-MIMDES", el mismo

que deberá cumplir con las especificaciones técnicas de los requerimientos técnicos del presente documento. El proveedor o representante podrá estar presente en el instante de la prueba de control de calidad. Si algunos alimentos son observados, en el momento de la recepción, se levantará el acta correspondiente y se precisará que deben ser cambiados en un plazo no mayor de 24 horas de efectuada la observación. Vencido este plazo se computarán penalidades por mora en la entrega.

10. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DEL POSTOR

El proveedor deberá contar con todos los documentos especificados en el numeral 7. Descripción del bien, las mismas que establecen las fichas técnicas aprobadas por el OSCE.

Toda la documentación solicitada se deberá mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la Municipalidad.

11. REQUISITOS DE HABILITACIÓN

El proveedor deberá presentar:

PARA EL PRODUCTO: ARROZ PILADO SUPERIOR, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE.

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

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 DL 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 CALIDAD 2 – GARBANZO CALIDAD 2-SUPERIOR, FRIJOL BAYO CALIDAD 1-EXTRA, ARVEJA PARTIDA-CALIDAD 2 – SUPERIOR

- Copia simple del certificado de autorización sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA según indica el artículo 33 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” aprobado mediante DS N°004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.

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.

Observación:

A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (lío-filización, secado por aire caliente, atomización, etc.) donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a DIGESA.

A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (secado salado, deshidratación osmótica, etc) donde no se requiera necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. 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.

PARA EL PRODUCTO HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA

- 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 DS N°004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.

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 CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA

- Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera-SANIPES, según el D.S. N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del D.S. 040-2010- PE y sus modificatorias.

En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N 012- 2013- PRODUCE, en cumplimiento del D.S 040-2001-PE y sus modificatorias.

- Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N°012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.

12. PLAZO DE ENTREGA

El primer entregable se realizará a partir del día siguiente de suscrito el acta de inicio de entrega de bienes, previa suscripción del contrato; y las condiciones de los demás entregables serán mensuales; durante la primera semana hábil de cada mes; según el cronograma adjunto.

Nota: La fecha exacta se remitirá tres días antes de la entrega, mediante correo electrónico institucional.

13. LUGAR DE ENTREGA

Los insumos alimentarios serán entregados en el almacén de alimentos de la Subgerencia de Programas Sociales, en coordinación con el responsable del Almacén de la Oficina de Abastecimiento de la Municipalidad Distrital de Surquillo. Cabe mencionar que, durante la entrega se realizará el control de calidad correspondiente y se verificará el cumplimiento de las certificaciones presentadas.

ALMACÉN DE ALIMENTOS	DIRECCIÓN
Almacén de la Subgerencia de Programas Sociales	Complejo Deportivo Paul Harris Ex Morococha; Calle Portocarrero cuadra 01 S/N

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

14. GARANTIAS

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

15. VICIOS OCULTOS

La responsabilidad del contratista para el caso de la presente adquisición de alimentos será como mínimo de 1 año o el tiempo de vida del producto

16. OTRAS PENALIDADES

Artículo 162. Penalidad por mora en la ejecución de la prestación

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

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

Donde F tiene los siguientes valores:

a) Para plazos menores o iguales a Sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: F 0.40. b) Para plazos mayores a sesenta (60) días: b.1) Para bienes, servicios en general y consultorías. F=0.25 b.2) Para obras: F 0.15

Artículo 163. Otras penalidades

Los documentos del procedimiento de selección pueden establecer penalidades distintas a la mencionadas en el artículo 162, siempre y cuando sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. Para estos efectos, incluyen los supuestos de aplicación de penalidad, distintas al retraso o mora, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar.

17. CONFORMIDAD

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por el responsable del Almacén de la Oficina de Abastecimiento de la Municipalidad Distrital de Surquillo y la conformidad de los bienes recepcionados deberán estar a cargo del responsable de la Subgerencia de Programas Sociales de la Municipalidad Distrital de Surquillo, en un plazo no mayor de 7 días calendarios de producida la recepción.

18. FORMA DE PAGO

De acuerdo al artículo 171 del Reglamento, para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Guía de remisión de los bienes entregados con el correspondiente sello de recepción del Almacén de la Municipalidad Distrital de Surquillo.
- Documentos propios del bien a internar (certificados, registro sanitario y otros de corresponder).
- Informe del funcionario responsable del área usuaria, quién emitirá la conformidad de la prestación efectuada.
- Pecosa emitida por el encargado del almacén central de la Municipalidad.

19. CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LA ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SURQUILLO, CORRESPONDIENTE AL PERIODO 2024-2025

PRODUCTO	UM	Entrega 1	Entrega 2	Entrega 3	Entrega 4	Entrega 5	Entrega 6	Entrega 7	Entrega 8	Entrega 9	Entrega 10	CANTIDAD TOTAL
		Setiembre-2024	Octubre-2024	Noviembre-2024	Diciembre-2024	Enero-2025	Febrero-2025	Marzo-2025	Abril-2025	Mayo-2025	Junio-2025	
Arroz Pilado Superior	Kg	698	1396	698	1396	698	698	698	698	698	698	8376
Lenteja calidad-2 superior	Kg		93		93				93			279
Arveja partida calidad 2 superior	kg				93			93				186
Garbanzo calidad 2 superior	kg		93			93				93		279
Frijol bayo calidad 1- extra	Kg	93		93			93				93	372
Aceite vegetal comestible	Lt	47	94	47	94	47	47	47	47	47	47	564
Huevo de gallina calidad primera	kg		93	93	93	93		93		93		558
Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra	Lata de 170g	547	547		547		547		547		547	3282

Nota: Las entregas se realizarán durante la primera semana hábil de cada mes. Asimismo, la fecha exacta de entrega se remitirá tres días antes de la entrega, mediante correo electrónico institucional.

