



MUNICIPALIDAD DE BREÑA

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE BREÑA

1. **ÁREA SOLICITANTE:**

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS Y PARTICIPACION CIUDADANA

2. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION:**

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

3. **FINALIDAD PÚBLICA:**

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

4. **OBJETO**

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

5. **OBJETIVO GENERAL Y ESPECIFICOS:**

**Objetivo General:**

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

**Objetivos específicos:**

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

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

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

- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA, modifican e incorporan algunos artículos del reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- Resolución Directoral N° 072-2014/DIGESA/SA. Modelo de certificado de registro sanitario de alimentos y bebidas.
- Decreto Supremo N° 038-2014-SA, Modifican reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.





## MUNICIPALIDAD DE BREÑA

- Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Norma sanitaria para las actividades pesqueras y sus acuícolas.
- Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinada al consumo humano"
- Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA "Norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano."
- Decreto Supremo N° 025-2005-PRODUCE, artículo 27° D.S. N°004-2011-AG. Norma metrológica peruana de rotulado de productos envasados, norma general del Codex Alimentarius para el etiquetado de los alimentos preenvasados, según corresponda).

### 7. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL BIEN:

Las características y cantidades requeridas son:

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

#### 7.1. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN:

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





## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

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

El arroz pilado debe presentar las siguientes características:

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

| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|--|--|--|
| <b>CALIDAD</b>   |  |  |
| Mezcla varietal contrastante   | Máximo 5,0 %   | NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición  |
| Materia extraña<br>(Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas) | Máximo 0,25 %  |  |
| Granos quebrados   | Máximo 15 %  |  |
| Granos inmaduros   | Máximo 0,05 %  |  |
| <b>INOCUIDAD</b>   | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases la clase de arroz requerido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arroz pilado superior largo, arroz pilado superior mediano o arroz pilado superior corto.

La clase de arroz requerida es **ARROZ PILADO SUPERIOR MEDIANO**.

## 2.2 Envase

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

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

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

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

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

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



**Peso: 50 kg y 10 Kg**

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

**Peso: 1 Kg**

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

**2.3 Embalaje**

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

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

**Envase secundario para la presentación de 1 kg**

- Tipo : saco
- Material : polipropileno de alta densidad
- Peso : 50 kilos

**2.4 Rotulado**

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

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

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

Asimismo, debe incluir la siguiente leyenda:



Asimismo, debe incluir la siguiente leyenda:



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

**MUNICIPALIDAD DE BREÑA**

**DISTRIBUCION GRATUITA  
PROHIBIDA SU VENTA**

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

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

**2.5 Etiquetado**

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

**2.6 Inserto**

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.





## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

**Precisión 1:** Ninguna.

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

## 2.2 Envase

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

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

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

### Envase primario:

- Peso neto : 1 litro
- Tipo : Botella PET (Transparente e incoloro)

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

## 2.3 Embalaje

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

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

### Envase secundario:

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

## 2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

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





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

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

Asimismo, debe incluir la siguiente leyenda:



**1 LT**  
**PROGRAMA DEL PCA**  
**MUNICIPALIDAD DE BREÑA**  
**DISTRIBUCION GRATUITA**  
**PROHIBIDA SU VENTA**

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

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

3.1 **Etiquetado**

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

3.2 **Inserto**

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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 *Pisum sativum* L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA            | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|---------------------------|--|--|
| CALIDAD                   |  |  |
| Requisitos generales      | <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li><li>- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.</li><li>- Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).</li></ul> | NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición                          |
| Contenido de humedad      | Máximo 15 %  |  |
| <u>Grado de calidad</u>   |  |  |
| Grano infectado           | 0,00 %   |  |
| Grano picado              | Máximo 0,80 %  |  |
| Grano partido o quebrado  | Máximo 2,00 %  |  |
| Grano con cascara (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 <sup>1</sup> .  | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

**Precisión 1:** Ninguna.

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



## 2.2 Envase

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

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

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

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

### Peso: 50 KG y 10 KG

- Estructura del envase : Polipropileno tejido
- Color : Transparente
- Sellado : Trama 10 cintas/pulgada urdimbre y posterior del tramo cocido del saco

### Peso: 1 KG

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

## 2.3 Embalaje

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

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

### Envase secundario para la presentación de 1 kilo

- Tipo : Saco
- Material : Polipropileno
- Peso : 50 kilos

## 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

## 2.5 Etiquetado

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

- nombre del alimento;
- grado de calidad;



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

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



**PESO NETO 50 KG o 10 KG o 01 KG.**

**PROGRAMA DEL PCA**

**MUNICIPALIDAD DE BREÑA**

**DISTRIBUCION GRATUITA**

**PROHIBIDA SU VENTA**

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

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

**2.6 Inserto**  
No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.





**FICHA TÉCNICA**  
**APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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 *Lens culinaris* Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                 | ESPECIFICACIÓN   |                       | REFERENCIA   |
|--------------------------------|--|-----------------------|--|
| CALIDAD                        |  |                       |  |
| Requisitos generales           | <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li><li>- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptaron granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.</li></ul> |                       | NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición |
| Contenido de humedad           | Máximo 15 %  |                       |  |
| Calibre (tamaño)               | 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 <sup>1</sup> . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

#### Precisión 1:

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

Lo requerido es **Lenteja calidad 2 superior calibre 2.**

## 2.2 Envase

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

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

#### Peso: 50 kg y 10 kg

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

#### Peso: 1 Kg

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

## 3 Embalaje

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

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

#### Envase secundario para la presentación de 1 kilo:

- Tipo : Saco
- Material : Polipropileno
- Peso : 50 kilos

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



## 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

## 2.5 Etiquetado

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

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

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

Asimismo, debe incluir la siguiente leyenda



**PESO NETO 50 KG o 10 KG o 01 KG.  
PROGRAMA DEL PCA**

**MUNICIPALIDAD DE BREÑA**

**DISTRIBUCION GRATUITA**

**PROHIBIDA SU VENTA**

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

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



**Inserto**  
No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

## FICHA TECNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

El alimento se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA           | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |
|--------------------------|---|---|
| <b>CALIDAD</b>           |   |   |
| Uniformidad              | Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.<br><br>Variedad contrastante: Máximo 2,00 %  | NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016<br>CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición |
| Humedad                  | Máximo 15 %   |   |
| Sanidad                  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadíos.</li><li>- Ausencia de granos con hongos.</li></ul> |   |
| <u>Aspecto</u>           |   |   |
| Grano enfermo            | 0,00 %  |   |
| Grano picado             | Máximo 2,00 %   |   |
| Grano partido o quebrado | Máximo 2,00 %   |   |
| Grano arrugado           | Máximo 2,00 %   |   |
| Materias extrañas        | Máximo 0,075 %  |   |
| <b>INOCUIDAD</b>         | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .   | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.  |

**Precisión 1:** Ninguna.

#### Envase

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

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



ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

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

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

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

Características del envase

**Peso: 50 kg y 10 kg**

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

**Peso: 1 Kg**

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

### 2.3 Embalaje

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

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

**Envase secundario para la presentación de 1 kg**

- Tipo : Saco
- Material : Polipropileno
- Peso : 50 kilos

### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

**Etiquetado**

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



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

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

Asimismo, debe incluir la siguiente leyenda:



**PESO NETO 50 KG. ó 10 KG ó 1 KG**

**PROGRAMA DEL PCA**

**MUNICIPALIDAD DE BREÑA**

**DISTRIBUCION GRATUITA**

**PROHIBIDA SU VENTA**

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

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

## 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.





**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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 *Cicer arietinum* L.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

• **Del bien**

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, y estar exento 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).

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA       | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |
|----------------------|--|---|
| <b>CALIDAD</b>       |  |   |
| Calibre              | Calibre<br>(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 | - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.<br>- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.<br>- 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. |   |
|                      |  |   |
|                      |  |   |
|                      |  | NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición |



| CARACTERÍSTICA                        | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|---------------------------------------|---|--|
| <b>CALIDAD</b>                        |   |  |
| Contenido de humedad                  | Máximo 15 %   | NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición                                |
| Grado de calidad                      | No se acepta que presente granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos.           |  |
| <u>Tolerancias de calidad</u>         |   |  |
| Grano enfermo                         | 0,00 %  |  |
| Grano picado                          | Máximo 0,50 %   |  |
| Grano partido o quebrado              | Máximo 2,00 %   |  |
| Grano arrugado                        | Máximo 2,00 %   |  |
| Materias extrañas                     | Máximo 0,2 %  |  |
| Variedad contrastante y grano verdozo | Máximo 2,00 %   |  |
| <b>INOCUIDAD</b>                      | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el calibre (tamaño del grano) de garbanzo calidad 2 - superior requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; es GARBANZO CALIDAD 2 - SUPERIOR DE CALIBRE MEDIANO.

• **Envase**

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, 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 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición. 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, Estos 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).

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

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

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



Características del envase:

**Peso: 50 kg y 10 kg**

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

**Peso 1 kg**

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

- **Embalaje**

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

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

Envase secundario para la presentación de 1 kilo

- Tipo : Saco
- Material : Polipropileno
- Peso : 50 kilos

- **Rotulado**

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

- **Etiquetado**

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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





**PESO NETO 50 KG ó 10 KG ó 01 KG  
PROGRAMA DEL PCA**

**MUNICIPALIDAD DE BREÑA**

**DISTRIBUCION GRATUITA  
PROHIBIDA SU VENTA**

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

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

- **Inserto**  
No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.





## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN CPMÚN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

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

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

| Forma de la semilla                   | Longitud del grano (mm) | Ancho del grano (mm) | Grosor del grano (mm) | Peso de 1000 granos (g) | Nº de granos en 100 gramos (g) |
|---------------------------------------|-------------------------|----------------------|-----------------------|-------------------------|--------------------------------|
| Arriñonada o semiarriñonada, aplanado | 10 – 16                 | 8,5 – 10,5           | 4 – 5,5               | 40 – 57                 | 225 - 234                      |

El alimento debe presentar las siguientes características:

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

| CARACTERÍSTICA             | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|----------------------------|---|--|
| CALIDAD                    |   |  |
| Sanidad y aspecto          | Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias.<br><br>Asimismo, los lotes de pallar no deben presentar granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos, ni granos con hongos. | NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1:2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Tolerancias de calidad     |   |  |
| Grano enfermo              | 0,00 %  |  |
| Grano picado               | Máximo 0,50 %   |  |
| Grano partido o quebrado   | Máximo 1,00 %   |  |
| Grano arrugado y/o chupado | Máximo 3,00 %   |  |
| Grano abierto              | Máximo 1,00 %   |  |
| Grano descascarado         | Máximo 4,00 %   |  |
| Materias extrañas          | Máximo 0,10 %   |  |
| Variedad contrastante      | Máximo 1,00 %   |  |
| Total                      | Máximo 10,60 %  |  |
| INOCUIDAD                  | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .   | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.   |

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del alimento debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4<sup>TM</sup> Edición, debe estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen, no debe transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el alimento debe ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben ser de primer uso, estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se debe comercializar en su envase original, según lo indicado en el numeral 11 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

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

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



#### Características del envase:

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

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

##### Peso 1 kg

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

### 2.3 Embalaje

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

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

##### Envase secundario para la presentación de 1 kilo

- Tipo : Saco
- Material : Polipropileno
- Peso : 50 Kilos

### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

### 2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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





**PESO NETO 50 KG o 10 KG o 01 KG.  
PROGRAMA DEL PCA**

**MUNICIPALIDAD DE BREÑA**

**DISTRIBUCION GRATUITA  
PROHIBIDA SU VENTA**

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

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

**2.6 Inserto**  
No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.





## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

La azúcar rubia doméstica debe presentar las características:

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

**Precisión 1:** Ninguna.

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

## 2.2 Envase

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

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

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

### Características del envase:

#### Peso 10 kg

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

#### Peso 1 kg

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

## 2.3 Embalaje

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

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

### Envase secundario para la presentación de 1 kilo

- Tipo : Saco
- Material: Polipropileno de media densidad
- Peso : 50 kilos

## 2.4 Rotulado

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

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





- forma en que se presenta, por ejemplo: granulado;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

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



**PESO NETO 10 KG ó 01 KG  
PROGRAMA DEL PCA  
MUNICIPALIDAD DE BREÑA  
DISTRIBUCION GRATUITA**

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

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

## **2.5 Etiquetado**

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

## **2.6 Inserto**

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

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

Unidad de medida : LATA

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1 Del bien

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

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

El filete de atún en aceite vegetal debe presentar las siguientes características:

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





| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |
|---|---|---|
| <u>Defectos</u><br>Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente |   | NTP-CODEX<br>STAN 70:2019 NORMA<br>PARA EL ATÚN Y BONITO<br>EN CONSERVA. 3ª Edición   |
| Materias extrañas   | Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente a simple vista o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene. |   |
| Olor y sabor  | Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.  |   |
| Textura   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto.</li> <li>– Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto.</li> <li>– Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido.</li> </ul>   |   |
| Alteraciones del color  | Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad o con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido.   |   |
| Materias objetables   | Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.   |   |
| Presencia de parásitos visibles   | Ausencia  | Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria. |
| Contenido del envase  | El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.   | NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición  |



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |
|----------------|---|---|
| INOCUIDAD      | Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria. |

**Precisión 1:** Ninguna.

## 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.

**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.

| Envase                                     | Peso neto (g) | Peso escurrido aproximado (g) | N° de envases por caja |
|--|---------------|-------------------------------|------------------------|
| ½ lb Tuna <u>tapa abrefácil</u><br>(170 g) | Mínimo 170 g. | Mínimo 119                    | 48                     |

Características del envase:

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



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.



### 2.3 Rotulado

Los envases de filete de atún en aceite vegetal deben estar etiquetados<sup>2</sup> y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

- nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad;
- nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado;
- país de fabricación o producción;
- si el producto es perecible:
  - a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
  - b. Condiciones de conservación o almacenamiento.
- 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.

Asimismo, debe incluir la siguiente leyenda:

<sup>2</sup> 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.



**PESO NETO 170 GRS.  
PROGRAMA DEL PANTBC**

**MUNICIPALIDAD DE BREÑA**

**DISTRIBUCION GRATUITA  
PROHIBIDA SU VENTA**

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

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

**2.4 Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.







MUNICIPALIDAD DE BREÑA

## 8. CONDICIONES GENERALES

### • **VIDA UTIL DEL PRODUCTO**

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

### • **CONDICIONES DEL SUMINISTRO**

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

## 9. PERFIL DEL PROVEEDOR

El proveedor debe cumplir con lo siguiente:

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

## 10. PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA

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

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS 2024-2025

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

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



## MUNICIPALIDAD DE BREÑA

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

- **LUGAR DE ENTREGA:**

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

### 11. CONDICIONES DE ENTREGA

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

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

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

#### **REPOSICIÓN DEL BIEN**

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

### 12. FORMA DE PAGO

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

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

### 13. CONFORMIDAD DEL BIEN

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

#### **GARANTÍA COMERCIAL**

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

Condiciones de la garantía: El contratista, tendrá un plazo máximo de tres (03) días calendario para realizar el cambio de los bienes en mal estado contados a partir del día siguiente de haber







## MUNICIPALIDAD DE BREÑA

sido notificado por la Municipalidad, sin que este genere gastos adicionales de la Municipalidad Distrital de Breña.

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

### 15. PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

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

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

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

### 16. OTRAS PENALIDADES

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

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





MUNICIPALIDAD DE BREÑA

|  |  |  |
|--|--|--|
| DIGESA   |  |  |
| Insumo observado en la vigilancia y control de calidad del producto por parte de CENAN o DIGESA y/o certificado.           | 50 % de la unidad impositiva tributaria – UIT. Por cada tipo de bien que no pase el control de calidad en el plazo establecido, por cada oportunidad que este incumplimiento suceda. |  |
| Si no se cumple con los requisitos estipulados en las especificaciones y requerimientos técnicos mínimos de los productos. | 10% de la unidad impositiva tributaria – UIT por condición incumplida  |  |

### 17. INCUMPLIMIENTO DE CONTRATO

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

### 18. ANTICORRUPCION

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

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

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

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

### 19. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

### 20. REQUISITOS DE HABILITACIÓN

Los Proveedores deberán presentar los siguientes documentos:

#### ❖ PARA LOS PRODUCTOS:

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

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







## MUNICIPALIDAD DE BREÑA

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

### Nota:

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

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

### ❖ PARA LOS PRODUCTOS:

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

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0042011-AG, y sus modificatorias.

### Nota:

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

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

#### **PRODUCTO: FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL**

##### **Para producto nacional:**

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





MUNICIPALIDAD DE BREÑA

**Para productos importados:**

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

