

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ADQUISICION DE VALES DE CONSUMO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL REPUESTO JUDICIALES, CONTRATADOS PERMANENTES Y REGIMEN 276 DE LA SEDE CENTRAL DEL GOBIERNO REGIONAL - MOQUEGUA.

1. UNIDAD ORGÁNICA QUE REQUIERE EL BIEN

Unidad de Recursos Humanos del Gobierno Regional de Moquegua Dirección General de Administración

2. OBJETO DE LA ADQUISICIÓN

Contratar a un postor que tenga la capacidad técnica, operativa y económica para la atención oportuna de los alimentos en el cumplimiento del extremo de la ley 30225, Ley de Contrataciones del Estado y su reglamento; el cual deberá proveer vales de consumo de alimentos (los cuales forman parte del apoyo alimentario) que se otorgará al personal repuesto judicialmente, contratados permanentes, DL 276 y CAS.

3. FINALIDAD PÚBLICA

Atender los ACUERDOS COLECTIVOS que se diera:1 entre el Gobierno Regional de Moquegua y los trabajadores, esto en cumplimiento a la Ley N° 31188, Ley de Negociación Colectiva en el Sector Público, siendo el objetivo de este convenio el de contribuir al desarrollo humano del servidor y de su familia, entre las acuerdos tomados por ambas partes, se encuentra el apoyo alimentario en forma anual por condiciones de trabajo, siendo este apoyo entregado por única vez en el mes de JULIO, siendo un total de 168 trabajadores.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN(ES) A CONTRATAR IMPORTANTE:

Los vales de consumo deberán detallar de forma clara (El paquete de alimentos) que forman parte del apoyo alimentario por trabajador y tendrán una validez de 20 días calendarios.

Es importante indicar que los vales de consumo son de uso exclusivo para el trabajador del Gobierno Regional de Moquegua, no pudiendo ser transferido a otra persona, ya que el beneficio es para el trabajador.



ALIMENTOS INDISPENSABLES QUE CONSTITUYEN EL APOYO ALIMENTARIO						
SUB ITEM	ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL PARA ENTREGAR AL TRABAJADOR	CANTIDAD TOTAL PARA ADQUIRIR PARA LA ATENCIÓN DE 168 TRABAJADORES	PRESENTACION REQUERIDA	
1	LECHE EVAPORADA RECONSTITUIDA	LATA	48 LATAS	8064 LATAS	02 cajas de 24 unidades x trabajador	
2	CONSERVA DE FILETE DE ATUN	LATA	96 LATAS	16.128 LATAS	02 cajas de 48 unidades x trabajador	
3	ARROZ CALIDAD EXTRA MEDIANO	Kg	50 KILOS	8400 KILOS	50 kg en envases de 01 kg	
4	QUINUA BLANCA	Kg	4 KILOS	672 KILOS	4 kg en envase de 01 kg o envases de 0,5 kg	
5	TRIGO	Kg	4 KILOS	672 KILOS	4 kg en envase de 01 kg o envases de 0,5 kg	
6	HOJUELAS DE AVENA	Kg	2 KILOS	336 KILOS	2 kg en envases de 01 kg	
7	HOJUELAS DE KIWICHA	Kg	2 KILOS	336 KILOS	2 Kg en envases de 01 Kg	
8	HARINA DE HABAS	Kg	1 KILO	168 KILOS	1kg en envases de 0.5 kg	
9	LENTEJA CALIDAD EXTRA	Kg	6 KILOS	1008 KILOS	6 kg en envases de 01 kg o envases de 0,5 kg	
10	FRIJOL CANARIO CALIDAD EXTRA	Kg	6 KILOS	1008 KILOS	6 kg en envases de 01 kg o envases de 0,5 kg	
11	AZUCAR	Kg	50 KILOS	8400 KILOS	50 kg en envases de 01 kg	
12	ACEITE DE SOYA O GIRASOL	Lt	12 LITROS	2016 LITROS	12 litros de envases de 01 litro (01 caja)	
13	ACEITE DE OLIVIA ECTRA - VIRGEN	Lt	3 LITROS	504 LITROS	3 litros de envases de 01 litro	

4.2 ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DEL APOYO ALIMENTARIO

	GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	PRESENTACION
FUENTES DE PROTEINAS DE ORIGEN ANIMAL	LACTEOS	LECHE EVAPORADA ENTERA	355 a 410 g
	CONSERVAS DE PESCADO	FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	170 g
FUENTE DE CARBOHIDRATOS	CEREALES Y DERIVADOS	ARROZ CALIDAD EXTRA	1 kg
		QUINUA BLANCA	1 kg o 0.5 kg
		TRIGO	1 kg o 0.5 kg
		HOJUELA DE AVENA	1 kg o 0.5 kg
		HOJUELA DE KIWICHA	1 kg o 0.5 kg
		HARINA DE HABAS	1 kg o 0.5 kg
	MENESTRAS	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	1 kg o 0.5 kg
		FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA	1 kg o 0.5 kg
		AZUCARADOS	AZUCAR
	FUENTE DE GRASAS	ACEITE VEGETAL	ACEITE DE SOYA O GIRASOL
ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN			1 litro



4.3 CARACTERISTICAS DE LOS BIENES (VIVERES) A ADQUIRIR Y QUE FORMAN PARTE DEL APOYO ALIMENTARIO

La Organización Mundial de la Salud señala: «La salud es un estado de completo bienestar físico, mental y social, y no solamente la ausencia de afecciones o enfermedades».

Como se puede apreciar tener a un trabajador con salud, no solo es que no presente sintomatología clínica relacionada con alguna enfermedad, también es asegurar en cada uno de ellos la salud física, mental y social, siendo la ingesta adecuada de alimentos (macronutrientes proteínas, carbohidratos y grasas), la base fundamental para lograr un estado de salud óptimo y el desempeño adecuado de las labores para los cuales fueron contratados, la oficina de Recursos Humanos del Gobierno Regional de Moquegua considera necesaria la entrega del apoyo alimentario (Viveres), con lo cual se busca contribuir a la conservación y mejora de la salud de los trabajadores beneficiarios del apoyo.

Valor Calórico de alimentos a distribuir:

El requerimiento energético diario requerido por los trabajadores de la Entidad, son establecidos en base a los valores dados por el INSTITUTO NACIONAL DE SALUD, ente rector en temas de salud y nutrición, al tener trabajadores que se encuentran dentro diferentes grupos etareos, se procederá a determinar un valor promedio para el Valor Calórico Total.

A CONTINUACION SE DETALLA EL VALOR CALORICO TOTAL DE HOMBRE Y MUJER SEGÚN GRUPO ETAREO:

VALOR CALORICO TOTAL PROMEDIO PARA HOMBRES Y MUJERES ENTRE (18 -29 AÑOS)¹:

SE HALLÓ EL PROMEDIO ENTRE EL REQUERIMIENTO ENERGÉTICO DIARIO EN ZONA URBANA PARA MUJERES 2003 KCAL Y VARONES 2620 KCAL

LOS ALIMENTOS PARA ENTREGAR BUSCAN CUBRIR ENTRE EL 40 Y 50 % DEL VCT REQUERIDO DIARIAMENTE, EQUIVALENTE A UN ALMUERZO

2311.5	KCAL	100%
1155.75	KCAL	50%

VALOR CALORICO TOTAL PROMEDIO PARA HOMBRES Y MUJERES ENTRE (30 a 59 AÑOS)²

SE HALLÓ EL PROMEDIO ENTRE EL REQUERIMIENTO ENERGÉTICO DIARIO EN ZONA URBANA PARA MUJERES 2028 KCAL Y VARONES 2557 KCAL

LOS ALIMENTOS PARA ENTREGAR BUSCAN CUBRIR ENTRE EL 40 Y 50 % DEL VCT REQUERIDO DIARIAMENTE, EQUIVALENTE A UN ALMUERZO

2292.5	KCAL	100%
1146.25	KCAL	50%

VALOR CALORICO TOTAL PROMEDIO PARA HOMBRES Y MUJERES ENTRE (60 años a más)³ SE HALLÓ EL PROMEDIO ENTRE EL REQUERIMIENTO ENERGÉTICO DIARIO EN ZONA URBANA PARA MUJERES 1849 KCAL Y VARONES 2202 KCAL

LOS ALIMENTOS PARA ENTREGAR BUSCAN CUBRIR ENTRE EL 40 Y 50 % DEL VCT REQUERIDO DIARIAMENTE, EQUIVALENTE A UN ALMUERZO

2025.50	KCAL	100%
1012.75	KCAL	50%

EL VALOR CALÓRICO PROMEDIO DE LOS VIVERES A DISTRIBUIR SERÁ DE 1104.91 kcal (1000 kcal – 1150 kcal)

¹ Requerimiento de energía para la población Peruana (INS-CENAN) DOCUMENTO DE TRABAJO

² Requerimiento de energía para la población Peruana (INS-CENAN) DOCUMENTO DE TRABAJO

³ Requerimiento de energía para la población Peruana (INS-CENAN) DOCUMENTO DE TRABAJO



VALOR CALORICO TOTAL	PROTEINAS 20%	CARBOHIDRATOS 55 %	GRASAS 25%
1104.91 kcal	220.98 kcal	607.70 kcal	276.22 kcal
	55 g	67.52 g	69.05 g

ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DEL APOYO ALIMENTARIO OTORGADO A LOS TRABAJADORES

4.3.1 ALIMENTOS FUENTE DE PROTEINAS DE ORIGEN ANIMAL

Siendo las proteínas necesarias para la estructura, función y regulación de tejidos y órganos de cuerpo, es importante la ingesta diaria en las cantidades requeridas por nuestro organismo, se entregará como fuente de proteína de origen animal CONSERVA DE PESCADO FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL y LECHE EVAPORADA RECONSTITUIDA, en este punto es importante indicar que las menestras (lenteja, frijol, pallar, garbanzo, arveja, etc) y los cereales (Arroz, quinua, trigo, etc), también son fuente de proteínas pero de origen vegetal.

4.3.1.1 LECHE EVAPORADA RECONSTITUIDA x 355 g a 410 g Aprox.

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: LECHE EVAPORADA RECONSTITUIDA

Unidad de Medida: Unidad

Descripción General: Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulado en la Resolución Ministerial N° 007-2017-MINAGRI.

ATRIBUTOS DEL BIEN

Requisitos organolépticos:

Color: Blanco crema a crema

Olor: Característico del producto

Sabor: Característico del producto

Aspecto: Líquido Homogéneo

ENVASE

El envase primario es de hojalata electrolítica, íntegros, limpios, sin abolladuras y sellados herméticamente, encajonados en cartón por cada 24 unidades

PRESENTACIÓN

Lata x 355 - 410 gr.

ROTULADO

Deberá presentar la siguiente información en el rotulado:

Nombre del producto

Forma en la que se presenta

Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación Internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas



Tabla nutricional
 Peso del producto envasado
 Nombre, razón social y dirección del fabricante
 Número de lote
 Fecha de vencimiento
 Número del Registro Sanitario
 Condiciones de conservación

El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL

Vida útil será mayor de seis meses, contados a partir del día siguiente de la fecha de entrega a los beneficiarios del Gobierno Regional de Moquegua. Es decir que los insumos entregados deben de detener obligatoriamente una fecha de caducidad mayor al tiempo solicitado.

4.3.1.2 CONSERVA DE PESCADO ATUN EN ACEITE VEGETAL X 170 g

CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

Clasificación de acuerdo con la presentación del contenido. 2ª Edición. El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo con el tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El filete de atún en aceite vegetal debe estar preparado con pescado sano, de una calidad apta para venderse fresco para el consumo humano; el medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados deben ser de calidad alimentaria y se deben ajustar a todas las normas del Codex aplicables, según los numerales 3.1 y 3.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019



Especie	Presentación del contenido
<p>"Atún" <i>Thunnus alalunga, Thunnus albacares, Thunnus atlanticus, Thunnus obesus, Thunnus maccoyii, Thunnus thynnus, Thunnus tonggol, Euthynnus affinis, Euthynnus alletteratus, Euthynnus lineatus, Katsuwonus pelamis</i></p>	<p>Filete de atún en aceite vegetal</p>

La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

CARÁCTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	Característico del producto envasado, sin indicios de descomposición, olores objetables, persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o rancidez.	NTP 204.007. 2019.PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales.
Sabor	Característico del producto envasado sin sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o rancidez.	
Textura	Característico del producto y la especie que la compone.	

Características microbiológicas

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente
(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones con credibilidad internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales debe especificarse en el Informe de Ensayo.				
Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH el producto se considerará "No estéril Comercialmente".				
Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o Asociación Americana de Salud Pública APHA.				



Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1). Alimentos de baja acidez, de PH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).

PRESENTACIÓN

1. Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, deberán tener abre fácil, de acuerdo a las ~~siguientes~~ características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapaabre fácil (*)	170 gr
		Aleación de aluminio contapa abre fácil (*)	

Requisitos del envase

Características	Requisitos	Especificación	Referencia
-----------------	------------	----------------	------------

Requisitos para la determinación del Vacío	Para envases de hojalata cilíndricos con capacidad de hasta 370 ml.	Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg).	Manual de Indicadores Sanitarios y de
--	---	--	---------------------------------------

Cabe indicar que cada 48 unidades se tienen que encajonar en cartón.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL

Vida útil será mayor de seis meses, contados a partir del día siguiente de la fecha de entrega a los beneficiarios del Gobierno Regional de Moquegua. Es decir que los insumos entregados deben de detener obligatoriamente una fecha de caducidad mayor al tiempo solicitado.

Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 040- 2001-PE, Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas y la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición.

- Nombre común del pescado y el tipo de producto
- Contenido neto (peso neto) en gramos
- Peso drenado (escurrido) en gramos
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora, importadora o distribuidora
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente
- Identificación del lote, que también podría estar en el propio envase del producto
- País de Origen en caso de importación
- Fecha de producción y fecha de vencimiento
- Condiciones de almacenamiento
- Información Nutricional
- Código de Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4.3.2 ALIMENTOS FUENTE DE CARBOHIDRATOS

Los carbohidratos son nutrientes necesarios para la obtención de glucosa, la misma que es la principal fuente de energía para las células, tejidos y órganos del cuerpo, la cual se almacena en el hígado y los músculos.

4.3.2.1 ALMIDONES

CEREALES Y DERIVADOS

4.3.2.1.1 QUINUA BLANCA

Son los granos de quinua sometidos a diferentes procesamientos primarios, obteniendo granos enteros.

Los granos andinos no deben superar los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas de uso agrícola en alimentos de consumo humano establecidos en la normativa vigente.



Características Físico Químicas

Característica	Quinoa
	Humedad (%)
Proteína (%)	Mínimo 10
Cenizas (%)	Máximo 3,5
Grasa (%)	Mínimo 4,0
Fibra cruda (%)	Mínimo 4,0
Saponina (%)	<0,12
Tamaño (diámetro promedio de los granos expresados en mm)	Mayor a 1,20 mm

Características Organolépticas

Característica	Especificación		
	Quinoa	Kiwicha	Cañihua
Sabor y olor	Exenta de sabores u olores anormales	Exento de olores extraños o desagradables	Exento de sabores y olores extraños o desagradables
Color	Característico, siendo los más comunes el blanco (perlado, pálido, grisáceo), negro y rojo, entre otros	Característico de la variedad predominante utilizada como materia prima	Característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima
Aspecto	Exenta de insectos y ácaros vivos.	Debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales	Debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales



GRADO DE CALIDAD	
Granos enteros (%)	Mínimo 94
Granos chupados (%)	-
Granos quebrados (%)	Máximo 2,0
Granos dañados (%) (manchados)	Máximo 0,5
Granos germinados (%)	Máximo 0,5
Granos recubiertos (%)	0
Granos inmaduros (%)	Máximo 0,7
Granos contrastantes (%)	Máximo 2,0
Varietades contrastantes (%)	-
Impurezas orgánicas (%) (*)	-
Impurezas inorgánicas (%) (**)	-
Impurezas totales (%)	Máximo 0,3
Piedrecillas en 100 g de muestra (L/100g)	Ausencia
Insectos (enteros, partes o larvas) (%)	Ausencia
GRADO DE CALIDAD	
Granos enteros (%)	Mínimo 97
Granos chupados (%)	-
Granos quebrados (%)	Máximo 1,0
Granos dañados (%) (manchados)	Máximo 0,5
Granos germinados (%)	Máximo 0,25
Granos recubiertos (%)	0
Granos inmaduros (%)	Máximo 0,5
Granos contrastantes (%)	Máximo 0,5
Varietades contrastantes (%)	-
Impurezas orgánicas (%) (*)	-
Impurezas inorgánicas (%) (**)	-
Impurezas totales (%)	Máximo 0,25
Piedrecillas en 100 g de muestra (L/100g)	Ausencia
Insectos (enteros, partes o larvas) (%)	Ausencia

(*) Impurezas orgánicas: paja, restos de tallo y hojas
 (**) Impurezas inorgánicas: piedrecillas, arenilla, tierra y otros

Rotulado El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el Artículo 1 del Decreto Supremo N° 006-2022- MIDAGRI, que modifica el Artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

- Nombre del alimento
- Contenido neto
- País de origen o lugar de procedencia
- Nombre y dirección del titular de la Autorización Sanitaria
- Nombre y dirección del importador, de corresponder
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de procesamiento primario de alimentos Agropecuarios.
- Identificación de lote
- Fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de.
- Instrucciones para el uso (*) y conservación.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL

Vida útil será mayor de seis meses, contados a partir del día siguiente de la fecha de entrega a los beneficiarios del Gobierno Regional de Moquegua. Es decir que los insumos entregados deben de detener obligatoriamente una fecha de caducidad mayor al tiempo solicitado.

4.3.2.1.2 ARROZ PILADO MEDIANO

Arroz pilado Extra, la totalidad de los bienes a entregar serán en envases primarios de 1 kilo y el envase secundario de 50 kilos, pudiendo ser sacos de polietileno o polipropileno según Art. 119 – color blanco, sin impurezas, el envase deberá estar sellado, cosido o asegurado para facilitar la manipulación de parte del trabajador.

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES DEL BIEN

Del bien

El arroz pilado extra, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivo, muertos o en cualquier de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que represente un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios, de ñelén y polvillo, según los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011:2014.

De acuerdo con la longitud del grano, el arroz pilado extra puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 4.2.2 de la NTP 205.011:2014:

Clase	Longitud del grano entero
Mediano	De 6 mm a 7 mm



TABLA 2 – Grados del arroz (tolerancias)

Nombre comercial	Extra	Superior	Corriente	Popular	Método de ensayo	
Grados	1	2	3	4		
Granos rojos (%)	0,0	0,5	2,0	4,0	Físico sensorial	
Granos tizosos (%)	Tizosos Totales	2	4	8	16	Físico sensorial
	Tizosos Parciales	5	10	20	40	Físico sensorial
Granos dañados (%)	0,0	0,5	2,0	4,0	NTP 205.029	
Mezcla varietal contrastante (%)	2,5	5,0	10,0	20,0	NTP 205.029	
Materia extraña ¹ (%)	0,15	0,25	0,35	0,45	NTP 205.029	
Granos quebrados (%)	5	15	25	35	NTP 205.029	
Granos inmaduros (%)	0,00	0,05	0,10	0,15	Físico sensorial	

¹Se considera sólo materia extraña orgánica. No se permitirá la presencia de materias extrañas inorgánicas.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP de la referencia.	NTP 205.011:2014 ARROZ Arroz elaborado. Requisitos
Clase y longitud	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.1 y tabla 1 de la NTP de la referencia según la clase de arroz pilado extra a contratar	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.3 y tabla 2 para el arroz pilado extra de la NTP de la referencia	
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.5 de la NTP de la referencia.	

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

Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del “Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.



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

La presentación individual es las bolsas de 1 kilogramo, es para que el servidor público pueda hacer uso en periodos continuos sin la necesidad de exposición del resto del insumo a la intemperie y a la contaminación.

Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado extra, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2014.

Nombre comercial (arroz pilado extra)

Tipo de arroz (arroz pilado)

TIEMPO DE VIDA ÚTIL

Vida útil será mayor de seis meses, contados a partir del día siguiente de la fecha de entrega a los beneficiarios del Gobierno Regional de Moquegua, es decir que los insumos entregados deben de detener obligatoriamente una fecha de caducidad mayor al tiempo solicitado.

4.3.2.1.3 TRIGO

Es el trigo entero sometido a separación de la cáscara (endospermo/pelado).

La presentación individual es las bolsas de 1 kilogramo o en bolsas de 0.5 kg, la presentación requerida es para que el servidor público pueda suministrar consumir el alimento en periodos continuos sin la necesidad de exposición del resto del insumo a la intemperie y a la contaminación.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

Características Organolépticas

Característica	Especificación
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto
Olor y sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños
Aspecto	Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos); granos mohosos, germinados, sucios, piedras u otras materias extrañas



Características Físico Químicas

Característica	Especificación		Referencia
Humedad (%)	Máximo 14,5		NTP 205.009:2014 (Revisada el 2019). TRIGO. Trigo en grano. Requisitos
Grado	3	2	
Variedades contrastantes (%) máx.	10	6	
Granos chupados, pequeños y partidos (%) máx.	6	4	
Impureza (%) máx.	3	2	
Granos dañados totales (%) máx.	6	4	
Granos panza blanca (%) máx.	20	15	
Pigmentos (ppm) mín.	4	5	
Granos vítreos (%) mín.	40	60	

Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.1. Granos Secos.

Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE) o Polipropileno o Polipropileno Biorientado (BOPP)	Hasta 1,00 kg
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bolsa	Polietileno (PE)	
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	

(*) El embalaje es utilizado para fines de transporte y distribución.

Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el Artículo 1 del Decreto Supremo N° 006-2022-MIDAGRI, que modifica el Artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

- Nombre del alimento
- Contenido neto
- País de origen o lugar de procedencia
- Nombre y dirección del titular de la Autorización Sanitaria
- Nombre y dirección del importador, de corresponder
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de procesamiento primario de alimentos Agropecuarios.
- Identificación de lote
- Fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de
- Instrucciones para el uso (*) y conservación

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño



al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original

TIEMPO DE VIDA ÚTIL

Vida útil será mayor de seis meses, contados a partir del día siguiente de la fecha de entrega a los beneficiarios del Gobierno Regional de Moquegua, es decir que los insumos entregados deben de detener obligatoriamente una fecha de caducidad mayor al tiempo solicitado.

4.3.2.1.4 HOJUELA DE CEREALES O GRAMINEAS

Es el producto elaborado a partir de gramíneas (trigo, cebada, avena, otros), y las quenopodiáceas (quinua, kiwicha, cañihua, otros), que han sido precocidos, laminados para formar hojuelas, con o sin fortificación o enriquecimiento.

Las hojuelas deberán de provenir de materia prima limpia, sana, libre de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable

La presentación individual es las bolsas de 1 kilogramo o en bolsas de 0.5 kg, la presentación requerida es para que el servidor público pueda suministrar consumir el alimento en periodos continuos sin la necesidad de exposición del resto del insumo a la intemperie y a la contaminación.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Sabor y olor	Natural, libres de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio, mohoso y/o fungoso.	NTP 205.059:2015: CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con quinua. Requisitos
Color	Característico de la variedad utilizada como materia prima	NTP 205.201:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con kiwicha. Requisitos
Aspecto (*)	Limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable	NTP 205.202:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con maca. Requisitos



2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación
Humedad (%)	Máximo 12 (**)
Ácidos grasos libres (Expresado como ácido oleico) (%)	Máximo 6 (**)
	Máximo 7 (hojuelas de avena con kiwicha)
Saponina (*)	Ausente
Fibra cruda (%)	Máximo 3



Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Mohos	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Levaduras	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Coliformes	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio IX.4. Productos crudos deshidratados y precocidos que requieren cocción, como hojuelas, harinas, otro

PRESENTACIÓN

Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP)	Hasta 1,00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno (PE)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
Embalaje (opcional) (*)	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	
	Saco	Polipropileno	

(*) El embalaje es utilizado para fines de transporte y distribución.

Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. Edición y NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- (*) Porcentaje de quinua o kiwicha o cañihua o de maca
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario
- Instrucciones para el uso
- Información nutricional

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.



TIEMPO DE VIDA ÚTIL

Vida útil será mayor de seis meses, contados a partir del día siguiente de la fecha de entrega a los beneficiarios del Gobierno Regional de Moquegua, es decir que los insumos entregados deben de detener obligatoriamente una fecha de caducidad mayor al tiempo solicitado.

4.3.2.1.5 HARINA DE HABAS

Es el producto elaborado a partir de cereales y/o leguminosas y/o semillas, tostadas y molidas, con o sin fortificación.

La presentación individual es las bolsas de 1 kilogramo o en bolsas de 0.5 kg, la presentación requerida es para que el servidor público pueda suministrar consumir el alimento en periodos continuos sin la necesidad de exposición del resto del insumo a la intemperie y a la contaminación.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor y Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños	Requisito del PNAEQW
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto	
Aspecto	Homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas	

Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 15	R. M. N° 451-2006/MINSA, Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, Destinados a Programas Sociales de Alimentación
Acidez (%) expresado en ácido sulfúrico	Máximo 0,15	

Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Mohos	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Levaduras	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Coliformes	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio IX.4. Productos crudos deshidratados y precocidos que requieren cocción, como hojuelas, harinas, otros

PRESENTACIÓN

Presentación y Envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Poliétileno (PE) o Polipropileno Biorientado (BOPP)	Hasta 1,00 kg
Envase secundario	Bolsa	Poliétileno (PE)	Establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	

(*) El embalaje utilizado para fines de transporte y distribución.

Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. Edición y NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario
- Instrucciones para el uso
- Información nutricional



El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL

Vida útil será mayor de seis meses, contados a partir del día siguiente de la fecha de entrega a los beneficiarios del Gobierno Regional de Moquegua, es decir que los insumos entregados deben de detener obligatoriamente una fecha de caducidad mayor al tiempo solicitado.

4.3.2.2 MENESTRAS O LEGUMINOSAS

4.3.2.2.1 LENTEJA X 1kg CALIBRE 2

Es la leguminosa LENTEJA madura y seca, las características de la lenteja se encuentran establecidas en la NTP. 205.022:2014 (Revisado el 2019). LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos.

Las leguminosas no deben superar los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas de uso agrícola en alimentos de consumo humano establecidos en la normativa vigente.

La presentación individual es las bolsas de 1 kilogramo o en bolsas de 0.5 kg, la presentación requerida es para que el servidor público pueda suministrar consumir el alimento en periodos continuos sin la necesidad de exposición del resto del insumo a la intemperie y a la contaminación.



Características Organolépticas

Característica	Especificación
Sabor y olor	Exenta de sabores y olores extraños, como los producidos a causa de mohos y/o rancidez.
Color	De acuerdo a la variedad
Aspecto (*)	Homogéneo, exentos de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y no deberán presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana

(*) Considerar tolerancias establecidas en las características físicoquímicas

Características Físico Químicas

Característica	Especificación							Referencia
	Máximo 15							
Grado de calidad	Superior (máx.)							
Defectos	Lenteja	Palmer	Garbanzo	Haba (partido-seca)	Haba (seca)	Frijol	Arveja (partido-seca)	
Grano enfermo (%)	-	0	0	0,5	0,5	0	-	NTP. 205.025:2014 (Revisada el 2019). LEGUMINOSAS - Arveja partida. Requisitos.
Grano infectado (%)	0	-	-	-	-	-	0	NTP. 205.022:2014 (Revisada el 2019). LEGUMINOSAS - Lenteja. Requisitos.
Grano picado (%)	0,5	1,5	0,5	1,5	1,5	2	0,8	NTP. 205.015:2015. COR1 2018 CORRIGENDA 1 LEGUMINOSAS - Frijol. Requisitos.
Grano partido o quebrado (%)	2	2	2	-	-	2	2	NTP. 205.024:2014 (Revisada el 2019). CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos.
Grano con Cáscara (terza) máx.	-	-	-	-	-	-	2	NTP. 205.019:2015. LEGUMINOSAS - Palmer. Requisitos.
Grano abierto	-	2	-	-	-	-	-	NTP. 205.019:2015. LEGUMINOSAS - Palmer. Requisitos.
Grano descascarado máx. (%)	2	8	-	-	-	-	-	NTP. 205.019:2015. LEGUMINOSAS - Palmer. Requisitos.
Grano arrugado y/o chupado (%)	-	8	-	-	-	-	-	NTP. 205.019:2015. LEGUMINOSAS - Palmer. Requisitos.
Grano arrugado (%)	5	-	2	-	-	2	-	NTP. 205.019:2015. LEGUMINOSAS - Palmer. Requisitos.
Grano quemado (%)	0,5	-	-	-	-	-	0,5	NTP. 205.019:2015. LEGUMINOSAS - Palmer. Requisitos.
Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, geminado, manchado, entre otros) (%)	-	-	-	-	4	-	-	NTP. 205.019:2015. LEGUMINOSAS - Palmer. Requisitos.
Total grano dañado (%)	-	-	-	-	8	-	-	NTP. 205.019:2015. LEGUMINOSAS - Palmer. Requisitos.
Moleras separadas (%)	0,20	0,2	0,2	1	1	0,075	0,2	NTP. 205.023:2014 (Revisada el 2019).
Variedad contrastante (%)	2	2	-	-	11	2	-	NTP. 205.023:2014 (Revisada el 2019).

Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.1. Granos Secos.



Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE) o Polipropileno (PP) o Polipropileno Biorientado (BOPP)	Hasta 1,00 kg
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bolsa	Polietileno (PE)	
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	
	Saco	Polipropileno	

(*) El embalaje es utilizado para fines de transporte y distribución.

Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el Artículo 1 del Decreto Supremo N° 006-2022-MIDAGRI, que modifica el Artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

- Nombre del alimento
- Grado (extra o superior / primera o segunda)
- 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 de lote
- Fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de.
- Instrucciones para el uso (*) y conservación.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL

Vida útil será mayor de seis meses, contados a partir del día siguiente de la fecha de entrega a los beneficiarios del Gobierno Regional de Moquegua, es decir que los insumos entregados deben de detener obligatoriamente una fecha de caducidad mayor al tiempo solicitado.

4.3.2.2.2 FRIJOL CANARIO X 1 kg

Es la leguminosa FRIJOL madura y seca, las características del frijol se encuentran establecidas en la NTP. 205.015:2015. COR1 2016 CORRIGENDA 1 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos.

Las leguminosas no deben superar los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas de uso agrícola en alimentos de consumo humano establecidos en la normativa vigente.

La presentación individual es las bolsas de 1 kilogramo o en bolsas de 0.5 kg, la presentación requerida es para que el servidor público pueda suministrar consumir el alimento en periodos continuos sin la necesidad de exposición del resto del insumo a la intemperie y a la contaminación.

Características Organolépticas

Característica	Especificación
Sabor y olor	Exenta de sabores y olores extraños, como los producidos a causa de mohos y/o rancidez.
Color	De acuerdo a la variedad
Aspecto (*)	Homogéneo, exentos de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y no deberán presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana

(*) Considerar tolerancias establecidas en las características físicoquímicas





Características Físico Química

Característica	Especificación							Referencia
	Máximo 15							
Grado de calidad	Superior (máx.)							NTP. 205.025:2014 (Revisada el 2018). LEGUMINOSAS - Arveja partida. Requisitos.
Defectos	Lenteja	Pañar	Garbanzo	Haba (partida-seca)	Haba (seca)	Frijol	Arveja (partida-seca)	
Grano enfermo (%)	0	0	0	0,5	0,5	0	-	NTP. 205.022:2014 (Revisado el 2019). LEGUMINOSAS - Lenteja. Requisitos.
Grano infectado (%)	0	-	-	-	-	-	0	
Grano picado (%)	0,5	1,5	0,5	1,5	1,5	2	0,8	NTP. 205.015:2015. COR 1 2016 CORRIGENDA 1 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos.
Grano partido o quebrado (%)	2	2	2	-	-	2	2	
Grano con Cáscara (testa) máx.	-	-	-	-	-	-	2	NTP. 205.024:2014 (Revisada el 2019). CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habes. Requisitos.
Grano Abierto	-	2	-	-	-	-	-	
Grano descascarado máx. (%)	2	8	-	-	-	-	-	NTP. 205.019:2018. LEGUMINOSAS - Pañar. Requisitos.
Grano arrugado y/o chupado (%)	-	6	-	-	-	-	-	
Grano arrugado (%)	5	-	2	-	-	2	-	NTP. 205.023:2014 (Revisada el 2018).
Grano quemado (%)	0,5	-	-	-	-	-	0,5	
Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, entre otros) (%)	-	-	-	-	4	-	-	
Total grano dañado (%)	-	-	-	-	6	-	-	
Materias extrañas (%)	0,20	0,2	0,2	1	1	0,075	0,2	
Varietal contrastante (%)	2	2	-	-	11	2	-	

Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

Fuente: R.M. N° 591-2006-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.1. Granos Secos.

Presentación y envases

Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE) o Polipropileno (PP) o Polipropileno Biorientado (BOPP)	Hasta 1,00 kg
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bolsa	Polietileno (PE)	
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	
	Saco	Polipropileno	

(*) El embalaje es utilizado para fines de transporte y distribución.

Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el Artículo 1 del Decreto Supremo N° 006-2022-MIDAGRI, que modifica el Artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado

por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

- Nombre del alimento
- Grado (extra o superior / primera o segunda)
- 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 de lote
- Fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de.
- Instrucciones para el uso (*) y conservación.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.



TIEMPO DE VIDA ÚTIL

Vida útil será mayor de seis meses, contados a partir del día siguiente de la fecha de entrega a los beneficiarios del Gobierno Regional de Moquegua, es decir que los insumos entregados deben de detener obligatoriamente una fecha de caducidad mayor al tiempo solicitado.

4.3.2.3 AZUCARES

4.3.2.3.1 AZÚCAR RUBIA

N°	ALIMENTO	PRESENTACIÓN
01	Azúcar Rubia	1 kg

Arroz pilado Extra, la totalidad de los bienes a entregar serán en envases primarios de 1 kilo y el envase secundario de 50 kilos, pudiendo ser sacos de polietileno o polipropileno según Art. 119 – color blanco, sin impurezas, el envase deberá estar sellado, cosido o asegurado para facilitar la manipulación de parte del trabajador.

DEFINICIONES Para los propósitos de esta norma Técnica Peruana se aplican las siguientes definiciones:

4.1 azúcar rubia: Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (*Saccharum sp*), mediante procedimientos apropiados, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa, cubiertos por una película de miel madre.

Hay varias clases o grados de azúcar rubia, según el mayor o menor grado de pureza. Las clases son: - Azúcar rubia industrial. - Azúcar rubia doméstica

REQUISITOS DE CALIDAD

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Color	Amarillo pardo. De acuerdo a la naturaleza del producto	NTP 207.007.2015. AZÚCAR . Azúcar Rubia. Requisitos
Sabor y Olor	Característico De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores ajenos al producto.	
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Granulado homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas	

REQUISITOS FISICO QUIMICOS

TABLA 2 – Requisitos para el azúcar rubia doméstica

Requisito	Límite	Método de Ensayo
Polarización a 20 °C, °Z	Min 98,00	NTP 207.004-1
Humedad, % m/m	Max 0,40	NTP 207.005
Cenizas conductimétricas, % m/m	Max 0,50	NTP 207.008-2
Color a 420 nm, UI	Max 3500	NTP 207.009-1
Azúcares Reductores, % m/m	Max 0,70	NTP 207.022
Sustancias insolubles (sedimentos) mg/kg	Max 500	“Método de ensayo normalizado y validado”

TABLA 2.1 – Contaminantes para el azúcar rubia doméstica

Requisito	Límite	Método de Ensayo
Arsénico (As)	Max 1,0	NTP 207.034
Cobre (Cu)	Max 1,5	NTP 207.020
Plomo (Pb)	Max 0,5	NTP 207.021

TABLA 2.2 – Requisitos microbiológicos para el azúcar rubia doméstica (UFC/g)

AGENTE MICROBIANO	CATEGORÍA	CLASE	n	c	Límite UFC por g		Método de Ensayo
					m	M	
Aerobios mesófilos	1	3	5	3	40	250	NTP 207.050 NTP 207.032
Mohos	2	3	5	3	1	2	NTP 207.050 NTP 207.032
Levaduras	2	3	5	2	10	100	NTP 207.050 NTP 207.032
Enterobacterias	5	3	5	2	AUSENCIA		NTP 207.050 NTP 207.032

(Véase descripción de términos en “*” después de la Tabla 1.2)

ENVASE

El envase no deberá alterar las características del producto y deberá preservar las mismas durante su transporte y almacenamiento, polietileno (PE) o Polipropileno (PP) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado.



El envase debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto y estar fabricado de anear que mantenga la calidad sanitaria y de composición del producto durante toda su vida útil, todas las características deberán cumplir lo establecido en los art. 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas aprobadas mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según D.S. N° 038-2014-SA

Rotulado

Los envases deberán llevar impresos, en forma destacada, la leyenda "Azúcar Rubia Industrial" o "Azúcar Rubia Doméstica" y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, las mismas que deberán concordar con lo dispuesto sobre rotulado en la NTP 207.058.

- a) Forma en que se presenta, por ejemplo: granulado
- b) Nombre del Producto
- c) Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- d) Nombre y dirección del fabricante
- e) Nombre y dirección del fraccionador y envasador de ser el caso.
 - b) Peso neto en kilogramos, del producto envasado.
 - c) Nombre o razón social del fabricante o de la entidad comercial bajo cuya marca se expende el producto.
 - d) Identificación del lote de producción.
- Fecha de producción, fecha de vencimiento.
- e) Nombre del país donde elaboró el producto



El rotulado de Azúcar Rubia Doméstica, deberá cumplir con lo indicado en el art. 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control de Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias según D.S. N° 038-2014-SA y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015.

CONDICIONES DE CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO.

Se pide la presentación de 01 kg para facilitar el proceso de conservación y almacenamiento de la azúcar rubia que será entregada a los trabajadores del Gobierno Regional de Moquegua.

La vida útil del azúcar durante el almacenamiento debe considerar como mínimo:

1. La humedad relativa del aire es de hasta 70%.
2. Temperatura dentro de 20-22 grados

TIEMPO DE VIDA ÚTIL

Vida útil será mayor de seis meses, contados a partir del día siguiente de la fecha de entrega a los beneficiarios del Gobierno Regional de Moquegua; es decir que los insumos entregados deben de detener obligatoriamente una fecha de caducidad mayor al tiempo solicitado.

4.3.3 ALIMENTOS FUENTE DE GRASAS

4.3.3.1 ACEITE VEGETAL DE SOYA O GIRASOL

DENOMINACIÓN DEL BIEN

ACEITE VEGETAL DE SOYA O GIRASOL

DESCRIPCION DEL BIEN

N°	ALIMENTO	PRESENTACIÓN	UNIDAD
01	Aceite Vegetal	Botella de 01 lt.	Litros

Condiciones de Operación

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE DE 01 LITRO.

El Aceite Vegetal Comestible deberá ser inocuo y apto para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños o rancios, además no debe llevar partículas extrañas en suspensión, según NTP 209.001:2012 Aceites Vegetales Comestibles. Definiciones y Requisitos Generales

Características Organolépticas

Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y olor	Característico. Exento de olores y sabores extraños o rancios	NTP-CODEX STAN 210:2014 ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos
Aspecto	Exento de partículas extrañas en suspensión	



Características Fisicoquímicas

Requisito	Especificación	Referencia
Materia Volátil a 105 °C (m/m)	Máximo 0.2 %	NTP- CODEX STAN 210:2014 ACEITES ESPECIFICADOS. Requisitos
Impurezas insolubles, m/m	Máximo 0.05 %	
Contenido de jabón, m/m	Máximo 0.005 %	
Índice de acidez mg de KOH/ g de aceite	Máximo 0.6 %	
Índice de peróxido	Máximo 10 meq de oxígeno activo /kg de aceite	
Hierro mg/kg	Máximo 1.5	
Cobre mg/kg	Máximo 0.1	

ENVASE

Envase Primario

El envase deberá ser Polietileno Tereftalato (PET) con tapa, de primer uso teniendo una presentación de 1 litro, que sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

Rotulado

Los envases de Aceite Vegetal Comestible deberán llevar rotulado, en forma destacada, las siguientes indicaciones en caracteres legibles (según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas), los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS:

Rotulado y NTP 209.038:2009 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado. 7ª. ed., (revisada el 2014) según corresponda

Aspectos para considerar:

Nombre del Producto

Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.

Peso Neto

Nombre o razón social y dirección del fabricante, envasador y/o distribuidor

Código o clave del lote

Fecha de producción

Fecha de vencimiento

Condiciones de Almacenamiento

Número de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA

País de origen

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL

TIEMPO DE VIDA ÚTIL

Vida útil será mayor de seis meses, contados a partir del día siguiente de la fecha de entrega a los beneficiarios del Gobierno Regional de Moquegua; es decir que los insumos entregados deben de detener obligatoriamente una fecha de caducidad mayor al tiempo solicitado.

4.3.3.2 ACEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEN



DESCRIPCION

Los aceites de oliva vírgenes son extraídos por procesos mecánicos o físicos que permiten obtener el "zumo" de la aceituna de forma natural. Cuando se obtiene una acidez menor o igual a 0,8% se denomina aceite de oliva virgen extra y con un grado de acidez menor o igual a 2%, se denomina aceite de oliva virgen y deberá ser inocuo y apto para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños o rancios, además no debe llevar partículas extrañas en suspensión, según NTP 209.001:2012 Aceites Vegetales Comestibles. Definiciones y Requisitos Generales

CARACTERÍSTICAS

Aceite de oliva virgen extra (aove), es el mejor tipo de aceite de oliva, la extracción de este aceite se hace en frío (en torno a 27 grados). Su nivel de acidez es muy reducido, un máximo de 0.8 gramos de ácido oleico por cada 100 gramos de aceite.

ENVASE

Envase Primario

El envase deberá ser botella de vidrio opaco

Rotulado

Los envases deberán llevar rotulado, en forma destacada, las siguientes indicaciones en caracteres legibles (según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas), los mismos que deberán concordar

con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado y NTP 209.038:2009 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado. 7ª. ed., (revisada el 2014) según corresponda
Aspectos a considerar:

Nombre del Producto
Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
Peso Neto
Nombre o razón social y dirección del fabricante, envasador y/o distribuidor
Código o clave del lote
Fecha de producción
Fecha de vencimiento
Condiciones de Almacenamiento
Número de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA
País de origen

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL

Vida útil será mayor de seis meses, contados a partir del día siguiente de la fecha de entrega a los beneficiarios del Gobierno Regional de Moquegua; es decir que los insumos entregados deben de detener obligatoriamente una fecha de caducidad mayor al tiempo solicitado.

4.4 CONSIDERACIONES A TENER EN CUENTA

Los vales de consumo que el contratista entregará a la Entidad para ser usados por los trabajadores deberán contener de manera clara los alimentos y las cantidades que forman parte del apoyo alimentario, son vales de uso exclusivo para el trabajador el mismo que se debe encontrarse de manera obligatoria en la lista que será entregada por el Gobierno Regional de Moquegua al Contratista.

En el Registro Sanitario de los alimentos industrializados podemos observar que se establece las diferentes presentaciones para las que se encuentra autorizada el fabricante, motivo por el cual no hace falta presentar diferentes registros sanitarios, cuando se indica que la presentación a entregar será de 01 kg o 0.5 kg, este requerimiento se hace única y exclusivamente para conservar la calidad del alimento entregado a los trabajadores, entendiendo que el tiempo de vida útil proyectado de un producto es completo bajo las condiciones de almacenamiento (luz, humedad, temperatura, etc) es el adecuado.

En el caso de los alimentos agropecuarios primarios bastara con la presentación de la Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.

* El envasado requerido es el comercial.

La conformidad (microbiológica, fisicoquímica y organoléptica del producto) es responsabilidad absoluta del contratista, hasta que los productos sean recogidos (entregados al trabajador). Entiéndase si al momento del consumo se encuentra alguna característica que atente contra la calidad del alimento y que se demuestre es parte del proceso productivo, este alimento puede ser cambiado por el trabajador, previo informe al área de recursos humanos y esta área pueda comunicarse con el contratista.

MARCO LEGAL REFERETE A MATERIA ALIMENTARIA



TODOS LOS ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DEL APOYO ALIMENTARIO DEBERÁN CUMPLIR CON LA NORMATIVA VIGENTE EN MATERIA ALIMENTARIA, EL GOBIERNO REGIONAL DE MOQUEGUA PODRÁ REALIZAR INSPECCIONES A LOS ESTABLECIMIENTOS DEL PROVEEDOR.

- DECRETO LEGISLATIVO N° 1062, QUE APRUEBA LA LEY DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
- REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS APROBADO MEDIANTE DECRETO SUPREMO N°007-98-SA SUS MODIFICATORIAS Y NORMAS COMPLEMENTARIAS
- CODIGO ALIMENTARIO INTERNACIONAL.
- NORMAS TECNICAS PERUANAS PARA LOS DIFERENTES ALIMENTOS.
- NORMATIVA VIGENTE EN MATERIA DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS
- RM 591-2008-MINSA "NTS 71-MINSA/ DIGESA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO"
- RM 461-2007-MINSA QUE APROBO LA GUIA TECNICA PARA EL ANALISIS MICROBIOLÓGICO DE SUPEFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS Y BEBIDAS.
- RM 222-2009-MINSA "NTS 75-MINSA/ DIGESA PARA EL PROCEDIMIENTO DE ATENCION DE ALERTAS SANITARIAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO"
- LEY GENERAL DE SALUD N° 26842 ESTABLECE LAS NORMAS GENERALES SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN PROTECCIÓN DE LA SALUD
- GUIAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN PERUANA (RM N° 1353-2018/MINSA)

SE HA OPTADO POR TENER COMO DOCUMENTO NORMATIVO PARA CADA UNO DE LOS ALIMENTOS, LO SEÑALADO EN EL CODEX INTERNACIONAL O CODIGO ALIMENTARIO INTERNACIONAL, EL MISMO QUE ES LA COMPILACIÓN DE TODAS LAS NORMAS, CÓDIGOS DE COMPORTAMIENTOS, DIRECTRICES Y RECOMENDACIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS. LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS ES EL MÁS ALTO ORGANISMO INTERNACIONAL EN MATERIA DE NORMAS DE ALIMENTACIÓN, EN ALGUNOS ALIMENTOS SE HACE MENCION A LAS NORMAS TECNICAS PERUANAS, ENTENDIENDO QUE ESTAS SON DE CARÁCTER VOLUNTARIO.



5.- REQUISITO DE HABILITACION

Para la admisión de ofertas el contratista deberá adjuntar de manera obligatoria los siguientes documentos:

ALIMENTOS	REQUISITO DE HABILITACION
LECHE EVAPORADA RECONSTITUIDA	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
CONSERVA DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	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.
ARROZ EXTRA	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del

	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
QUINUA BLANCA ⁴	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
LENTEJA CALIBRE 2 ⁵	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. O Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.
FRIJOL CANARIO ⁶	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. O Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.
HOJUELA DE AVENA Y HOJUELA DE KIWICHA	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
AZUCAR RUBIA	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
ACEITE DE SOYA O GIRASOL	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
ACEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEN	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del



⁴ Los alimentos en los cuales la operación de secado es industrial (secado por aire caliente, atomización, entre otros; implica transferencia de masa y calor, donde se requiere que dichos procesos sean controlados), la competencia corresponde a la DIGESA y el proveedor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho organismo competente.

⁵ Los alimentos en los cuales la operación de secado es industrial (secado por aire caliente, atomización, entre otros; implica transferencia de masa y calor, donde se requiere que dichos procesos sean controlados), la competencia corresponde a la DIGESA y el proveedor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho organismo competente.

⁶ Los alimentos en los cuales la operación de secado es industrial (secado por aire caliente, atomización, entre otros; implica transferencia de masa y calor, donde se requiere que dichos procesos sean controlados), la competencia corresponde a la DIGESA y el proveedor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho organismo competente.

Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

La Entidad verificará en la página del MINISTERIO DE SALUD, la veracidad de los Registros Sanitarios emitidos por Digesa, Protocolo Técnico para el Registro sanitario emitido por Sanipes y la Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA

6.- OTRAS CONDICIONES A CONSIDERAR PARA LA ADMISIBILIDAD DE LA OFERTA

El postor deberá considerar para la admisión de ofertas la presentación de:

- A) **DECLARACION JURADA** donde se hace responsable de la calidad (microbiológica, fisicoquímica y organoléptica) de los bienes que serán entregados a los trabajadores del Gobierno Regional de Moquegua.
- B) El 2 de agosto 2023, entró en vigencia la **Resolución Ministerial N.º 106-2023/MINSA**, a través de la cual aprueban la **Directiva Sanitaria N° 147-MINSA/DIGESA2023**, "Rastreabilidad para la inocuidad de los alimentos"; en esta Resolución se precisa la necesidad de que El proveedor, según sea la etapa de la cadena alimentaria en la que participa (producción, transformación, distribución), debe contar con información documentada que facilite la rastreabilidad de los alimentos, en este sentido el Gobierno Regional de Moquegua, solicita como requisito de habilitación la **DECLARACION JURADA** por parte del POSTOR, en la que se hace responsable de la procedencia de los víveres (bienes) que oferta y entregará a los trabajadores beneficiarios.
- C) **DECLARACION JURADA** donde el postor, se compromete a entregar el paquete alimentario a los beneficiarios solo en los insumos enmarcados, bajo apercibimiento de resolución de contrato por incumplimiento de una obligación contractual.
- D) **ACREDITACION DE LOCAL DE ALMACENAMIENTO**, el postor, deberá de acreditar en la Provincia de Moquegua, un local donde se almacenarán los insumos alimenticios para la dotación a los beneficiarios, debiendo de tener las condiciones la refrigeración, conservación, salubridad y la higiene correspondiente. Asimismo, deberá de especificar la dirección del almacén de productos alimenticios y su croquis correspondiente, cabe indicar que se deberá de garantizar la atención durante el plazo de la entrega de los insumos desde las 11:00 am hasta las 20:00 horas

7. REQUISITOS Y/O PERFIL DEL PROVEEDOR

- El proveedor podrá ser persona natural o jurídica, con ficha RUC vigente.
- Para la admisibilidad de la oferta el postor tendrá que demostrar la habilitación legal en los rubros de alimentos y su comercialización cuya acreditación será mediante su ficha RUC.
- Tener una experiencia en el rubro con un monto de facturación mínimo de 1 vez el valor referencial.

8. PLAZO DE ENTREGA DEL BIEN

El plazo de entrega del paquete alimenticio es de 20 días calendarios contabilizados desde el día siguiente del perfeccionamiento del contrato.

9. LUGAR DE ENTREGA DEL BIEN

El gobierno Regional de Moquegua no puede recepcionar la totalidad de los alimentos que forman parte del apoyo alimentario, puesto que no contamos con un almacén que cumpla con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por el ENTE RECTOR en materia de alimentos. (NTS N° 114- MINSA/DIGESA-V 0.1 NORMA SANITARIA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS PARA EL CONSUMO HUMANO y GUÍA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS).⁷, motivo por el cual el proveedor deberá contar como mínimo un (01) local en la Ciudad de Moquegua, entendiéndose que el espacio debe ser destinado para la entrega (recojo) de los víveres a los trabajadores del Gobierno Regional de Moquegua.

Hay que precisar que este requisito que es parte de la admisibilidad de oferta y busca salvaguardar la calidad microbiológica, fisicoquímica y organoléptica de los alimentos a distribuir como apoyo alimentario.

10. CONSIDERACIONES A TENER EN CUENTA POR EL CONTRATISTA PARA LA CORRECTA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DEL APOYO ALIMENTARIO:



DE LA RESPONSABILIDAD DE LA ENTIDAD

La entidad efectuara la entrega de relación de los beneficiarios en un plazo máximo de 1 día hábil, en un formato establecido que incluya los datos de los beneficiarios.

La entidad podrá supervisar de manera inopinada el establecimiento consignado por el contratista, con el objeto de visualizar las condiciones de salubridad y el tiempo de apertura.

La entidad, emitirá una carta dirigida a la representada del contratista y portada por el trabajador y/o beneficiario, para su atención, se advierte que el contratista no podrá entregar los insumos alimenticios si el trabajador no porta esta carta emitida por la Oficina de Recursos Humanos.

DE LA RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA.

Queda prohibido el cambio de alimentos que forman parte del apoyo alimentario por otro tipo de bienes, es por ese motivo que se considera indispensable la entrega del documento antes detallado por parte del contratista y la devolución de este por parte del beneficiario al área de recursos humanos.

El contratista deberá hacer llegar los VALES DE CONSUMO DE ALIMENTOS en los cuales se deberá detallar el nombre del beneficiario, el documento nacional de identidad, el tipo de alimento, la cantidad exacta y la presentación según lo requerido en las Especificaciones Técnicas, estos vales de consumo serán revisados por el área de recursos humanos y

⁷ El gobierno regional de Moquegua no cuenta con un almacén diseñado para alimentos motivo por el cual los bienes de la presente convocatoria no pueden ser recepcionados y entregados en nuestras instalaciones.

entregados al trabajador para que al momento de recoger los alimentos los presente junto con la carta detallada en el párrafo de RESPONSABILIDAD DE LA ENTIDAD.

“El postor deberá de incluir en su oferta una declaración jurada donde se compromete única y exclusivamente a entregar los insumos que establece el paquete de alimentos, a los beneficiarios, de evidenciarse que no ha cumplido su obligación contractual como condición de la contratación, la entidad podrá resolver contrato por incumplimiento de obligaciones contractuales.”

EL contratista deberá de sujetarse a la siguiente información:

11. OTRAS CONSIDERACIONES A TENER EN CUENTA:

Considerando que el contratista solo puede suministrar los alimentos que se encuentran determinados en los 13 acápites, la entidad ha determinado que 9 de estos 13 acápites son alimentos que conforman el paquete alimenticio que no pueden variar sus cantidades de ninguna forma, siendo estos:

CUADRO DE ALIMENTOS INDISPENSABLES QUE CONSTITUYEN EL PAQUETE ALIMENTARIO

ALIMENTOS INDISPENSABLES QUE CONSTITUYEN EL APOYO ALIMENTARIO		
	SUB ITEM	ALIMENTO
PAQUETE ALIMENTARIO	1	LECHE EVAPORADA RECONSTITUIDA
	2	CONSERVA DE FILETE DE ATUN
	3	ARROZ CALIDAD EXTRA MEDIANO
	4	QUINUA BLANCA
	5	TRIGO
	6	HOJUELA DE AVENA
	7	HOJUELA DE KIWICHA
	8	HARINA DE HABAS
	9	LENTEA CALIDAD EXTRA
	10	FRIJOL CANARIO CALIDAD EXTRA
	11	AZUCAR
	12	ACEITE DE SOYA O GIRASOL
	13	ACEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEN

El trabajador, puede solicitar modificación de las magnitudes o cantidades equivalentes en el precio de los siguientes productos:

CUADRO DE ALIMENTOS QUE PUEDEN SUSTITUIRSE O MODIFICAR SUS CANTIDADES SEGÚN COSTOS UNITARIOS.

ITEM	DESCRIPCION DE ALIMENTOS CON LOS QUE PUEDE SUSTITUIR ⁸
FRIJOL CANARIO	FRIJOL BAYO, FRIJOL CASTILLA, FRIJOL ROJO, FRIJOL NEGRO, PALLAR, FRIJOL PANAMITO, GARBANZO
ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN	ACEITE DE SOYA, ACEITE DE GIRASOL, MANTEQUILLA

⁸ Los Productos por los que pueden modificar o sustituir tienen el mismo o similar valor calórico, considerándose equivalentes a nivel nutricional.

LECHE EVAPORADA RECONSTITUIDA	LECHE EVAPORADA DESLACTOSADA, LECHE EVAPORADA DESCREMADA, LECHE EVAPORADA ENTERA
TRIGO	TRIGO MOTE

Estos alimentos pueden sustituirse entre sí o entre los alimentos del cuadro anterior (alimentos indispensables) tomando en cuenta el equilibrio financiero de las partes, para ello servirán como referencia, la oferta que indica el postor en los costos unitarios.

12. GARANTÍA COMERCIAL DEL BIEN

La garantía comercial del bien será de 3 meses contados a partir de la fecha en que el beneficiario del apoyo alimentario recoge los alimentos de las instalaciones del contratista, esta garantía cubriría única y exclusivamente condiciones de fabricación que no hubieran sido evidenciadas durante la entrega de los alimentos por parte de los trabajadores, es decir, si el embalaje, se encuentra abollado o roto y no fue advertido en la entrega de los insumos al beneficiario.

13. FORMA DE PAGO

Se realizará un pago único, previa presentación de la siguiente documentación:

Carta de solicitud de pago del contratista

Entrega de Cartas originales alcanzadas por los beneficiarios para cada entrega, deberá de adjuntar cuadro de resumen.

El informe de conformidad por el funcionario competente

Guía a de remisión si corresponde

Comprobante de pago.

Conformidad de los bienes

Para la conformidad de los bienes el contratista entregará la relación de los trabajadores que hubieran recogido el apoyo alimentario, firmado por cada uno de los beneficiarios.

La conformidad será otorgada por el responsable de la Unidad de Recursos Humanos, en el plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción del documento antes señalado

14. RESPONSABLE DE SUPERVISIÓN

Personal adscrito a la Unidad de Recursos Humanos.

15. PENALIDADES

En el caso de retraso injustificado por parte del contratista, se aplicará la Penalidad diaria calculada, hasta un Máximo del 10% del Monto Total, **(según el Art. 161) y demás aplicables del Reglamento de la ley de Contrataciones del Estado)**, de acuerdo a lo siguiente:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}} \quad F = 0.40$$

Cuando se llegue a cubrir el Monto Máximo de la Penalidad, la entidad podrá proceder a la Anulación del Servicio.

16. Normas Anticorrupción

El proveedor/contratista acepta expresamente que no llevará a cabo, acciones que están prohibidas por las leyes locales u otras leyes anticorrupción. Sin limitar lo anterior, el proveedor/contratista se obliga a no efectuar ningún pago, ni ofrecerá ni transferirá algo de valor, a un establecido de manera que pudiese violar las leyes locales u otras leyes anticorrupción, sin restricción alguna.



En forma especial, el proveedor/contratista declara bajo juramento que no se encuentra inmerso en algún proceso de carácter penal vinculado a presuntos ilícitos penales contra el estado peruano, constituyendo su declaración, la firma del mismo en la orden de servicio de la que estos términos de referencia forman parte integrante.

17. Normas Antisoborno

El proveedor/contratista, no debe ofrecer, negociar o efectuar, cualquier pago, objeto de valor o cualquier dádiva en general, o cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato, que pueda constituir un incumplimiento de la ley, tales como robo, fraude, cohecho o tráfico de influencias, directa o indirectamente, o a través de socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas, en concordancia o a lo establecido en el artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado, Ley N° 30225 y el artículo 7 de su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF.

Asimismo, el proveedor/contratista 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, participantes, integrantes de los órganos de administración apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas en virtud a lo establecido en los artículos antes citados de la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Asimismo, el proveedor/contratista se compromete a comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; así también en adoptar medidas técnicas, prácticas, a través de los canales dispuestos por la Entidad.

De la misma manera, el proveedor/contratista es consciente que, de no cumplir con lo anteriormente expuesto, se someterá a la resolución del contrato y a las acciones civiles y/o penales que la Entidad pueda accionar.



18. SISTEMA DE CONTRATACION

PRECIOS UNITARIOS

18 REQUISITOS DE CALIFICACION

A.	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN <u>Requisitos:</u> Dedicarse al rubro de venta al por mayor y menor de alimentos. <u>Acreditación:</u> Ficha RUC - SUNAT

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<u>Requisitos:</u> El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a 1 VECES EL VALOR ESTIMADO, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante