



PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

ESPECIFICACIONES TECNICAS
ADQUISICIÓN DE VIVERES FRESCOS - REGION LORETO - USPNN

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS - REGIÓN LORETO - USPNN

2. FINALIDAD PÚBLICA

La adquisición de la presente contratación tiene como finalidad brindar una alimentación balanceada para los niños, niñas y adolescentes que acogen los Centros de Acogida Residencial de la región de Loreto de la Unidad de Servicios de Protección de Niños, Niñas y Adolescentes (USPNN) del INABIF

3. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Adquirir alimentos para la atención de niños, niñas y adolescentes atendidos en los diferentes CAR de la Unidad de Servicios de Protección de Niños, Niñas y Adolescentes (USPNN) de la región de Loreto, bajo administración del INABIF.

4. ÁREA USUARIA

Unidad de Servicios de Protección de Niños, Niñas y Adolescentes (USPNN)

5. FICHA TÉCNICA

ITEM PAQUETE I: HUEVOS, POLLO E HIGADO DE POLLO

- Huevo de gallina calidad primera. Versión 5. 04/07/2022
- Menudencia de pollo refrigerada (Hígado de pollo fresco refrigerada). Versión 4. 03/04/2023
- Pollo entero sin menudencia refrigerado. Versión 4. 03/04/2023

ITEM PAQUETE II: PESCADO

- Doncella entera refrigerada calidad A. Versión 3. 05/05/2022

ITEM PAQUETE IV: FRUTAS, VERDURAS, HORTALIZA, TUBERCULOS Y RAICES

- Carambola categoría I. Versión 5. 04/07/2022
- Durazno categoría I. Versión 6. 04/07/2022
- Limón categoría I. Versión 4. 04/07/2022
- Mandarina satsuma categoría I. Versión 4. 04/07/2022
- Manzana delicia categoría I. Versión 7. 04/07/2022
- Naranja valencia categoría I. Versión 4. 04/07/2022
- Naranja Washington navel categoría I. Versión 4. 04/07/2022
- Palta fuerte categoría I. Versión 5. 04/07/2022
- Papaya categoría I. Versión 5. 04/07/2022
- Sandía categoría primera. Versión 8. 04/07/2022
- Uva red globe categoría I. Versión 4. 04/07/2022
- Fresa Calidad Primera. Versión I. 24/11/2021
- Granadilla Categoría I. Versión I. 24/11/2021
- Maracuyá Categoría I. Versión 1. 24/11/2021
- Pera Categoría Primera. Versión 1. 24/11/2021
- Plátano de Seda Categoría I. Versión 1. 24/11/2021
- Mango Edwards Categoría I. Versión 1. 30/12/2021
- Ajo categoría primera. Versión 8. 04/07/2022
- Papa Yungay calidad primera. Versión 8. 04/07/2022
- Vainita calidad I. Versión 7. 04/07/2022
- Yuca categoría I. Versión 7. 04/07/2022





PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones VulnerablesViceministerio de
Poblaciones VulnerablesPrograma Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

- Zapallo macre categoría primera. Versión 4. 04/07/2022
- Arveja Verde Categoría Primera. Versión 1. 24/11/2021
- Camote Amarillo Calidad Primera. Versión 1. 24/11/2021
- Mazorca de Maíz Morado Categoría Primera. Versión 1. 24/11/2021

6. DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL BIEN

ITEM PAQUETE I: HUEVOS, POLLO E HIGADO DE POLLO

DESCRIPCIÓN	U.M.	CARACTERÍSTICAS	DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA
HUEVO DE GALLINA	KG	TIPO PRESENTACIÓN CALIDAD SEGURIDAD CARACTERÍSTICAS	HUEVO DE GALLINA DE CALIDAD PRIMERA (Huevos frescos) EN KILOS, EN JABAS DE MADERA O CAJAS DE CARTÓN O PLÁSTICO (QUE PERMITA LA VENTILACIÓN Y PROTEJAN AL PRODUCTO), DENTRO DE LAS CUALES IRAN LAS BANDEJAS DE CARTON PRENSADO QUE CONTIENE LOS HUEVOS CON SEPARACIÓN ENTRE UNO Y OTRO HUEVO. ROTULADO SEGÚN LA NTP 209.038:2019: mínimo cumplir lo siguiente: - Nombre del producto - Marca registrada o razón social y domicilio fiscal del productor o emparador - Clasificación por peso y presentación - Numero de Autorización Sanitaria de establecimiento otorgado por SENASA - Fecha de caducidad - Lote (puede ser la fecha del vencimiento) - Contenido neto o número de unidades - Instrucciones para su conservación - Código de Rastreadabilidad generado en el procesamiento primario del alimento Los huevos de gallina, deberán ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, ventilados y bien presentados. Cumplir con la Ficha Técnica OSCE HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA versión 05 o NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición Tamaño Mediano (De 55.55 gr. a 62.5 gr). Color: Pardo La fecha de vencimiento en rotulo, deberá ser como mínimo de 10 días desde el ingreso al almacén. Al internar el producto: -Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N°004-2011-AG. Olor característico y libre de olores desagradables, sabor característico, las características de un huevo apto contemplan cáscara libre de roturas y quíñaduras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia, limpios y secos, la yema deberá tener forma casi esférica de contorno ligeramente definido.
MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA (HÍGADO DE POLLO FRESCO REFRIGERADO)	KG	TIPO PRESENTACIÓN CALIDAD	MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA (Hígado De Pollo Fresco Refrigerada) En kilos, embolsados según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023. No deberá contener vesícula biliar. Rotulado según la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y deberá indicar lo siguiente como mínimo: - Nombre del producto; - país de origen; - nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor; - identificación del lote; - fecha de vencimiento; - condiciones de almacenamiento; - peso neto; - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento, otorgado por el SENASA Cumplir con la Ficha Técnica OSCE MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA Versión 04 CUMPLIR CON LA NTP 201.054:2023. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Como mínimo en lo siguiente: -Refrigeración entre 0°C a 4°C. -Los vehículos que se utilizan en el transporte de las carcasas, cortes y menudencias deberán ser de material aislante e impermeables que permitan su fácil limpieza, deberán estar provistos de sistemas de refrigeración y ser isotérmicos de manera que asegure el producto de 4°C a menos.





PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones VulnerablesViceministerio de
Poblaciones VulnerablesPrograma Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

		SEGURIDAD	-El hielo que se utilice para la conservación deberá cumplir con los mismos requisitos de la calidad del agua potable. Al internar el producto: -Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el art. 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.
		CARACTERÍSTICAS	Came de olor y color característico, firme y elástica al tacto.
POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO	KG	TIPO	POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO
		PRESENTACIÓN	Embolsados por unidad de 1.7 kg. a 2.0 kg, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023. Las carcasas no deberán tener riñones ni pulmones ni rabadilla ni grasa abdominal. Rotulado según la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y deberá indicar lo siguiente como mínimo: - Nombre del producto; - país de origen; - nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor; - identificación del lote; - fecha de vencimiento; - condiciones de almacenamiento; - peso neto; - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento, otorgado por el SENASA
		CALIDAD	Cumplir con la Ficha Técnica OSCE POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO Versión 04 o con la NTP 201.054:2023. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Como mínimo en lo siguiente: -Refrigeración de la carcasa entre 0°C a 4°C. -Los vehículos que se utilicen en el transporte de las carcasas, cortes y menudencias deberán ser de material aislante e impermeables que permitan su fácil limpieza, deberán estar provistos de sistemas de refrigeración y ser isotérmicos de manera que asegure el producto de 4°C a menos. -El hielo que se utilice para la conservación deberá cumplir con los mismos requisitos de la calidad del agua potable.
		SEGURIDAD	Al internar el producto: -Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el art. 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias
		CARACTERÍSTICAS	Came de olor y color característico, firme y elástica al tacto, sin hielo, sin cabeza, sin plumas, no debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia, ni presentar lesiones por frío o escaldado

ITEM PAQUETE II: PESCADOS

DESCRIPCIÓN	U.M.	CARACTERÍSTICAS	DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA
DONCELLA ENTERA REFRIGERADA	KG	TIPO	DONCELLA ENTERO REFRIGERADO - CALIDAD A
		PRESENTACIÓN	Por kilos, carne de pescado de la especie <i>Hemanthias peruanus</i> , sanitariamente apto para consumo humano que ha sido enfriado o refrigerado a una temperatura no inferior a -1 °C, al que no se le ha extraído las vísceras, debe contener las branquias. En caja térmica con tapa o jaba de plástico con tapa o cooler con tapa o contenedor con tapa, cubiertos de hielo y estar permanentemente en hielo hasta el momento de su entrega. El hielo utilizado, debe ser limpio, almacenado higiénicamente, elaborado a partir de agua potable y estar convenientemente molido, de tal forma que permita su mezcla homogénea con el pescado, según lo indicado en la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias. Las cajas, jabas, cooler o contenedores utilizados deben cumplir con lo siguiente: a) Estar fabricados con materiales impermeables, resistentes, no corrosibles, que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias tóxicas, y tener superficies lisas fáciles de limpiar y desinfectar. b) Ser diseñados de manera tal que permitan manipular y acondicionar convenientemente el pescado y evitar los daños físicos.





PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones VulnerablesViceministerio de
Poblaciones VulnerablesPrograma Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

		<p>CALIDAD</p> <p>SEGURIDAD</p> <p>CARACTERÍSTICAS</p>	<p>c) Estar diseñados con drenajes adecuados a fin de que el agua de fusión del hielo no se acumule y produzca efectos negativos en la calidad del pescado,</p> <p>d) Estar diseñados de tal manera que al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado.</p> <p>CUMPLIR CON LA FICHA TÉCNICA SEACE DE DONCELLA ENTERA REFRIGERADA CALIDAD A VERSIÓN 03 PUBLICADO EL 05/05/2022, Y LA NTP 041.001:2019. PESCADO FRESCO. REQUISITOS. 3ª EDICIÓN, O LAS VERSIONES ACTUALIZADAS Y VIGENTES DURANTE EL PROCESO DE ADQUISICIÓN DEL BIEN.</p> <p>- Vehículos de transporte exclusivos, deben estar acondicionados para mantener la cadena de frío y provistos de medios suficientes para proteger al producto de los efectos del calor, humedad, descomposición y de cualquier otro efecto indeseable. Los compartimientos de carga de los vehículos deben estar limpios y desinfectados previamente a ser utilizados.</p> <p>Durante la presentación de ofertas y al internar el producto presentar:</p> <p>-Copia simple de la Habilitación Sanitaria vigente del Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPAs), muelles o sistemas de descarga, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera –SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, de donde proviene el bien a adquirir, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.</p> <p>Y</p> <p>-Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.</p> <p>Y</p> <p><u>-En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</u></p> <p>Copia simple de Habilitación Sanitaria de Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo 040-2001-PE, y sus modificatorias.</p> <p>-Musculo firme, consistente, elástico y reluciente, color característico, olor fresco y característico, libre de parásitos y materia extraña, según la normativa vigente.</p> <p>deberá ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, deberá tener el olor característico de la especie y deberá estar libre de olores anormales</p> <p>El músculo deberá estar firmemente adherido a la columna vertebral y presentará consistencia firme y elástica, las vísceras se presentarán diferenciadas con color brillante y textura firme y las paredes abdominales se presentarán sin daños y sin espinas desprendidas, según indican los numerales 5.2.1, 5.2.2, 5.2.4 y 5.2.5 de la NTP 041.001:2019.</p>
--	--	--	---

ITEM PAQUETE IV: FRUTAS, VERDURAS, HORTALIZA, TUBERCULOS Y RAICES

DESCRIPCIÓN	U.M.	CARACTERÍSTICAS	DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA
CARAMBOLA	KG	TIPO PRESENTACIÓN	<p>CARAMBOLA CATEGORIA I (FRESCA)</p> <p>POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto - Categoría - Peso neto - Calibre (código de calibre o gama de pesos en gramos) - Nombre y dirección del envasador y/o expedidor - País de origen - El código o clave del lote - Fecha de envasado - Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento





PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones VulnerablesViceministerio de
Poblaciones VulnerablesPrograma Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

		CALIDAD	CATEGORÍA I, según Ficha OSCE para CARAMBOLA CATEGORÍA I versión 05 o NORMA CODEX STAN 187-1993 (revisada 2005), como mínimo lo siguiente:
		SEGURIDAD	CALIBRE: B: 130-190 gramos
		CARACTERÍSTICAS	Al internar el producto: -Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°004-2011-AG. y sus modificatorias Estar enteras; estar sanas, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo; estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible; estar prácticamente exentas de daños causados por plagas; estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños; ser de consistencia firme; tener un aspecto fresco; estar exentas de daños causados por bajas temperaturas; estar exentas de manchas pronunciadas; estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio según la naturaleza del producto.
DURAZNO	KG	TIPO	DURAZNO CATEGORÍA I
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - Nombre del producto, nombre de la variedad, cultivar o cultivares cuando corresponda. - Nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo). - Fecha de cosecha y facultativamente, nombre de la localidad, valle, distrito o región de producción. - Categoría de calidad - Calibre (tamaño) - Peso neto - Fecha de envasado - Número de lote (facultativo) - Numero de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento
		CALIDAD	DE PRIMERA, cumplir con Ficha OSCE para DURAZNO CATEGORÍA I versión 06 o NTP 011.650:2012 (revisada el 2018). Durazno o melocotón. Requisitos y su enmienda Enm1:2014 en lo siguiente como mínimo: CATEGORÍA I CALIBRE X: DIÁMETRO > 80 mm-
		SEGURIDAD	Al internar el producto: -Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°004-2011-AG. y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Entero; de forma, textura, color y olor característico de la variedad; pulpa succulenta y carnosa, exenta de sabores y olores extraños, limpios, exentos de materias extrañas visibles, daños físicos y de humedad externa (excepción de la condensación natural) con un grado de desarrollo y madurez fisiológica tal que le permita soportar su transporte y manipulación.
LIMÓN	KG	TIPO	LIMÓN SUTIL CATEGORÍA I
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - Nombre del producto y nombre de la variedad - Nombre/razón social del productor, envasador y/o distribuidor comercializador - Origen del producto - Categoría - Calibre - Peso neto - Fecha de envasado - Lote - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento - Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento emitido por el SENASA
		CALIDAD	-Cumplir con Ficha OSCE para LIMÓN CATEGORÍA I versión 04 o NTP 011.006:2005 LIMÓN SUTIL. Requisitos: CALIBRE: Código de Calibre B (41 a 43.9 mm de diámetro). Aprox. 23 a 27 unidades por Kilo. CATEGORÍA I: Deberán ser de buena calidad y características de la variedad y/o tipo comercial.
		SEGURIDAD	Al internar el producto: -Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°004-2011-AG. y sus modificatorias Para la calidad del bien se considerará las tolerancias establecidas en la NTP 011.006:2005, según normativa vigente.

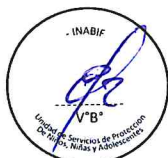




PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones VulnerablesViceministerio de
Poblaciones VulnerablesPrograma Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

		CARACTERÍSTICAS	Entero, ser de consistencia firme, sanos (excluirse los afectados por podredumbre o deterioro que impida su consumo) y limpios; prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas (que afecten aspecto general), de daños causados por plagas, por bajas temperaturas, exentos de humedad (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de cualquier olor y /o sabor extraño
MANDARINA	KG	TIPO	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: -Nombre o razón social - Dirección - Datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico) - Nombre del producto (especie) y la variedad - País de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción. - Características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post-cosecha) - Datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa). - Peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo) - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA. - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento
		CALIDAD	-Cumplir con Ficha OSCE para MANDARINA versión 04 o NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos, como mínimo en lo siguiente: Calibre CAL 1X al 1XX: 68 a 78 mm de diámetro Coloración característica de la variedad.
		SEGURIDAD	Al internar el producto: -Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG. y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpias, de materias extrañas visibles, exentas de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olores y/o sabores extraños, de desecación o deshidratación.
MANZANA DELICIA	KG	TIPO	MANZANA DELICIA CATEGORÍA I
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: Nombre del producto - Grado de calidad: I - Tamaño, en milímetros - Contenido neto - Nombre o razón social o marca del productor, envasador o vendedor o importador - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento
		CALIDAD	-CUMPLIR Con la Ficha Técnica OSCE para MANZANA DELICIA CATEGORÍA I versión 07 o NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos, como mínimo en lo siguiente: CALIBRE B: Entre 60.1 a 80 mm de diámetro
		SEGURIDAD	Al internar el producto: -Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°004-2011-AG. y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Entera, sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo, limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal exterior; además se encontrará en un estado y fase de desarrollo que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la variedad.





PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones VulnerablesViceministerio de
Poblaciones VulnerablesPrograma Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

NARANJA VALENCIA	KG	TIPO	NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - Nombre o razón social - Dirección - Datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico) - Nombre del producto (especie) y la variedad - País de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción. - Características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post-cosecha) - Datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa). - Peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo) - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA. - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento
		CALIDAD	-Cumplir con Ficha OSCE para NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I versión 04 o NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos, como mínimo en lo siguiente: Calibre CAL 3 al 5: 73 a 86 mm de diámetro y coloración característica de la variedad.
		SEGURIDAD	Al internar el producto: -Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N°004-2011-AG. y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrificaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpias, de materias extrañas visibles, exentas de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olores y/o sabores extraños, de desecación o deshidratación.
NARANJA WASHINGTON	KG	TIPO	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - Nombre o razón social - Dirección - Datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico) - Nombre del producto (especie) y la variedad - País de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción. - Características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post-cosecha) - Datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa). - Peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo) - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA. - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento
		CALIDAD	Cumplir con Ficha OSCE para NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I versión 04 o NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos, como mínimo en lo siguiente: Calibre CAL 2 al 3: 81 a 90 mm de diámetro y coloración característica de la variedad CATEGORÍA I, Contenido de Jugo mínimo: 33% del peso del fruto
		SEGURIDAD	Al internar el producto: -Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N° 004-2011-AG. y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrificaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpias, de materias extrañas visibles, exentas de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olores y/o sabores extraños, de desecación o deshidratación.





PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones VulnerablesViceministerio de
Poblaciones VulnerablesPrograma Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

PALTA FUERTE	KG	TIPO	PALTA FUERTE CATEGORÍA I
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - Nombre del producto y la variedad - Nombre, dirección del comercializador, productor, otro - País de origen, - Categoría de calidad - Calibre - Peso neto - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento. - Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por SENASA. Cumplir con Ficha Técnica OSCE para PALTA FUERTE CATEGORÍA I versión 05 o NTP 011.018:2019. PALTA. Requisitos CALIBRE 16 al 18: 203 a 274 g por unidad
		CALIDAD	
		SEGURIDAD	Al internar el producto: -Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG. y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Entera, sana (excluir frutos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo), limpias, exenta de materia extraña visible, prácticamente exentas de plagas, daños causados por plagas (que afecten el aspecto general del producto), exentas de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olor y/o sabor extraño, de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, tener pedúnculo no superior a 10 mm.
PAPAYA	KG	TIPO	PAPAYA CATEGORÍA I
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - Nombre del producto - Categoría - Peso neto - Nombre y dirección del comercializador, envasador, productor, otro - País de origen (para productos de importación), - Calibre (código de calibre o peso medio en gramos) - Fecha de envasado - Número de lote (facultativo) - Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento
		CALIDAD	Cumplir con Ficha Técnica OSCE para PAPAYA CATEGORÍA I versión 05 o CODEX STAN 183-1993 (2011). NORMA CODEX para la PAPAYA o NTP 011.009:1973 (revisada el 2018). FRUTAS FRESCAS. Papayas. Requisitos. 1ª Edición. CALIBRE: H a I = 1101 a 2000 gr por unidad (peso promedio)
		SEGURIDAD	Al internar el producto: -Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG. y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Enteras, sanas, limpias y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo; exentas de cualquier materia extraña visible; exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto; exentas de daños causados por plagas; exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; exentas de cualquier olor y/o sabor extraños, estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. De consistencia firme; aspecto fresco; Cuando tengan pedúnculo, su longitud no deberá ser superior a 1 cm.
SANDIA	KG	TIPO	SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima - Nombre del producto y la variedad - Categoría de calidad del producto - Peso neto en kg. - Procedencia y fecha de cosecha. - Nombre o razón social o marca del productor o exportador. En el caso de productos importados, nombre o razón social del importador. - Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento



**PERÚ**Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones VulnerablesViceministerio de
Poblaciones VulnerablesPrograma Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

		CALIDAD	Debe Cumplir con Ficha Técnica OSCE para SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA versión 08 o NTP 011.017:2015 FRUTAS FRESCAS. Sandías
		SEGURIDAD	Al internar el producto: -Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°004-2011-AG. y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Intactas, limpias, exentos de cualquier materia extraña visible, prácticamente libre de plagas y enfermedades, libre de daño causado por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, libre de humedad externa anormal, firmes y suficientemente maduras, exentos de coloración externa anormal, de cualquier olor y sabor extraño, presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio, aquellos frutos que presenten pudrición o deterioro serán excluidos.
UVA RED GLOBE	KG	TIPO	UVA RED GLOBE CATEGORÍA I
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - Nombre/dirección o razón social del productor, envasador y/o distribuidor - Nombre del producto y variedad - Categoría - País de origen - Peso neto - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento
		CALIDAD	Cumplir con Ficha técnica OSCE para UVA RED GLOBE CATEGORÍA I versión 04 ó NTP 011.012:2021. UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición Grado de calidad: CATEGORÍA I Calibre: L (23-25mm de diámetro)
		SEGURIDAD	Al internar el producto: -Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°004-2011-AG. y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Racimos y granos sanos (excluir los afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo), limpios, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas, de daños causados por plagas que afecten el aspecto general del producto, exentos de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olor y/o sabor extraños, prácticamente libre de daños causados por temperaturas bajas y altas; además los granos de uva deberán estar enteros, bien formados y normalmente desarrollados.
FRESA	KG	TIPO	FRESA CALIDAD PRIMERA
		PRESENTACIÓN	Fresca, entera, en bolsa de polietileno de primer uso, resistente para entregas menores de 10 kg. Para entregas de 10 kg. a más en cajas o jabas rotuladas, con información mínima: - Nombre/dirección o razón social del productor, envasador y/o distribuidor - Nombre del producto y variedad - Categoría - País de origen - Peso neto - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento Las fresas deberán disponerse en envases que se ajusten a la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y según lo indicado en los numerales 7.1 y 7.2 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019), de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas.
		CALIDAD	CALIDAD PRIMERA, según Ficha OSCE para FRESA CALIDAD PRIMERA versión 1 o NTP 011.011:1975 (Revisada 2019) FRUTAS FRESCAS. Fresas. Requisitos. 1ª Edición Rango de tamaño: B Se solicitará según estación.
		SEGURIDAD	Al internar el producto: -Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°0042011-AG y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Fresca, con pedúnculo, libres de toda humedad externa, exenta de olores y sabores extraños, libre de impurezas y cuerpos extraños, exenta de síntomas de deshidratación.



GRANADILLA	KG	TIPO	GRANADILLA CATEGORÍA I
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - Nombre/dirección o razón social del productor, envasador y/o distribuidor - Nombre del producto y variedad - Categoría - País de origen - Peso neto - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento
		CALIDAD	CATEGORÍA I, según Ficha OSCE para GRANADILLA CATEGORÍA I versión 1 o NTP-CODEX CXS 316:2019. NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición Calibre por peso: C (>122-128 g)
		SEGURIDAD	Al internar el producto: -Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°0042011-AG y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Buen estado de maduración, coloración externa característica, libre de rajaduras, perforación por insectos, humedad y sustancias extrañas. Dotadas de un tallo /pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo
MARACUYA	KG	TIPO	MARACUYA CATEGORÍA I
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - Nombre/dirección o razón social del productor, envasador y/o distribuidor - Nombre del producto y variedad - Categoría - País de origen - Peso neto - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento
		CALIDAD	CATEGORÍA I, según Ficha OSCE para MARACUYÁ CATEGORÍA I versión 1 o NTP-CODEX CXS 316:2019. NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición Calibre por peso: a (> 139 g)
		SEGURIDAD	Al internar el producto: -Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°0042011-AG y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Enteras, apariencia fresca, consistencia firme, sanas, exentas de podredumbre o deterioro, limpias y exentas de cualquier materia extraña visible, exentas de humedad externa anormal, salvo por condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.
PERA	KG	TIPO	PERA CATEGORÍA PRIMERA
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - Nombre/dirección o razón social del productor, envasador y/o distribuidor - Nombre del producto y variedad - Categoría - País de origen - Peso neto - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento
		CALIDAD	CATEGORÍA PRIMERA, según Ficha OSCE para PERA CATEGORÍA PRIMERA versión 1 o NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 2ª Edición. Calibre: mínimo 55 mm Se solicitará según estación.
		SEGURIDAD	Al internar el producto: -Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°0042011-AG y sus modificatorias.
		CARACTERÍSTICAS	Forma típica, pulpa succulenta y carnosa, pulpa no cremosa, textura suave, sana, buen estado de madurez, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.



PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones VulnerablesViceministerio de
Poblaciones VulnerablesPrograma Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

PLÁTANO DE SEDA	UND	TIPO	PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA I
		PRESENTACIÓN	En racimos, enteros, envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXG 1-1969 (2020) Principios Generales De Higiene De Los Alimentos, CXG44-1995 (2004) Código De Prácticas Para El Envasado Y Transporte De Frutas Y Hortalizas Frescas Y Cxc 53-2003 (2017) Código De Prácticas De Higiene Para Las Frutas Y Hortalizas Frescas. Además, deben ser envasados de tal manera que el producto quede debidamente protegido según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.
		CALIDAD	Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.
		SEGURIDAD	CATEGORÍA I, según Ficha OSCE para PLATANO DE SEDA CATEGORÍA I versión 1 o NTP -CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición Calibre: Longitud mínima: 14,0 cm Grosor mínimo: 2,7 cm
MANGO EDWARDS	KG	SEGURIDAD	Al internar el producto: -Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°0042011-AG y sus modificatorias
		ARACTERÍSTICAS	Enteros y sanos (libre de pudrición), consistencia firme, exento de magulladuras, limpios, exento de plagas y daños, exento de olores y sabores extraños, con el pedúnculo intacto.
		TIPO	MANGO EDWARDS CATEGORÍA I
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - nombre y dirección del envasador y/o distribuidor; - nombre del producto, incluyendo la variedad; - país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción; - categoría; - calibre; - peso neto; - número de unidades (facultativo); - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.
		CALIDAD	CATEGORÍA I, según Ficha OSCE para MANGO EDWARDS CATEGORÍA I versión 1 o NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición Calibre 24: Peso promedio 167g por unidad (peso inferior: 159 g - peso superior: 182g)
		SEGURIDAD	Al internar el producto: -Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°0042011-AG y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Enteros y sanos (libre de pudrición), consistencia firme, exento de magulladuras, limpios, exento de plagas y daños, exento de olores y sabores extraños, presentar un grado de madurez satisfactorio, presentar forma y característica propia de la variedad, tener pedúnculo no menor de 0.5 cm de longitud ni mayor a 1 cm.

DESCRIPCIÓN	U.M.	CARACTERÍSTICAS	DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA
AJOS ENTEROS	KG	TIPO	AJO CRIOLLO ENTERO CON CASCARA, CATEGORÍA PRIMERA
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - El nombre y variedad del producto indicado - Categoría indicada como "primera" - Peso neto, en kilogramos - Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados nombre o razón social del importador - El país de origen - Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento
		CALIDAD	Cumplir Ficha Técnica OSCE para AJO CATEGORÍA PRIMERA versión 08 o NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos
		SEGURIDAD	Al internar el producto: -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 y complementarias



**PERÚ**Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones VulnerablesViceministerio de
Poblaciones VulnerablesPrograma Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

DESCRIPCIÓN	U.M.	CARACTERÍSTICAS	DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA
		CARACTERÍSTICAS	Enteros, compactos, bien formados, consistencia firme, exento de pudrición, libre de materias extrañas (tierra, piedra, etc.), de humedad externa, plagas, residuo de pesticidas.
PAPA YUNGAY	KG	TIPO	PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA (blanca)
		PRESENTACIÓN	POR KILOS; en BOLSAS DE POLIETILENO para entregas menores de 25 Kg, y en SACOS DE POLIETILENO DE 25 A 50 KG. Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), deberán indicar lo siguiente: - Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento. GRADO DE CALIDAD PRIMERA Calibre: Primera
		CALIDAD	CUMPLIR CON FICHA TECNICA OSCE PARA PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA versión 08 y NTP 011.119:2016 PAPA Y DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos en lo que corresponda Peso promedio por unidad de 132 a 320 g.
		SEGURIDAD	Al internar el producto: 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 y complementarias.
		CARACTERÍSTICAS	Limpio, libre de humedad externa, libre de olores y materias extrañas (tierra, piedras, etc.), buen estado de madurez, libre de insectos o larvas en cualquier estado.
VAINITA	KG	TIPO	VAINITA CALIDAD PRIMERA
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - Designación de la hortaliza según: Nombre, cultivar, calidad y tamaño - Peso neto en kilogramos - Procedencia - Nombre o marca del productor - Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento
		CALIDAD	Cumplir con Ficha OSCE para VAINITA CALIDAD PRIMERA versión 07 o NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) HORTALIZAS. Vainita y su corrigenda Cor1:2014 como mínimo: Grado de Calidad: Primera TAMAÑO B: Diámetro de 0.8 cm a 1 cm. Peso máximo por unidad de 7 a 10 g. Longitud máxima 14 cm.
		SEGURIDAD	Al internar el producto: -Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°004-2011-AG.
		CARACTERÍSTICAS	Limpias, frescas, enteras y sanas; pertenecerán al mismo cultivar, deberán tener un grado de madurez comercial que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.
YUCA	KG	TIPO	YUCA CATEGORIA I (Amarilla)
		PRESENTACIÓN	POR KILOS; en BOLSAS DE POLIETILENO para entregas menores de 25 Kg, y en SACOS DE POLIETILENO DE 25 A 50 KG. Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen el envío, según indica el numeral 6.2 de la NTP-CODEX STAN 238:2014: (Revisada 2019) - Nombre del producto y tipo (dulce) si el contenido no es visible desde el exterior. - Nombre de la variedad (facultativo) - Nombre y dirección del envasador y/o expedidor - País de origen - Categoría I - Calibre (expresado como código de calibre o diámetro mínimo y máximo en cm) - Peso neto - incluir una leyenda que indique que la yuca deberá pelarse y cocerse antes de su consumo - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.
		CALIDAD	CATEGORIA I CALIBRE B: 6,1 - 8,0 cm de diámetro Cumplir con Ficha Técnica OSCE para YUCA CATEGORIA I versión 07 y NTP-CODEX STAN 238:2014 (Revisada 2019) YUCA (MANDIOCA) DULCE



**PERÚ**Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones VulnerablesViceministerio de
Poblaciones VulnerablesPrograma Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

DESCRIPCIÓN	U.M.	CARACTERÍSTICAS	DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA
		SEGURIDAD	Peso mínimo 300 g y no tener menos de 20 cm de longitud
		CARACTERÍSTICAS	<p>Al internar el producto:</p> <p>-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 y complementarias.</p> <p>Enteros y sanos (libre de pudrición), consistencia firme, limpios, exento de plagas y daños, exento de olores extraños, exento de humedad externa anormal, consistencia firme, exenta de daños mecánicos y magulladuras</p>
ZAPALLO MACRE	KG	TIPO	ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
		PRESENTACIÓN	<p>POR KILOS, Los envases o documentos que adjuntan deben contar como mínimo con la siguiente información de rotulado:</p> <p>- El nombre del producto</p> <p>- Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial</p> <p>- Peso neto, en kilogramos</p> <p>- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor</p> <p>- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA</p> <p>- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento</p>
		CALIDAD	<p>Cumplir con Ficha Técnica OSCE para ZAPALLO TIPO MACRE versión 04 o NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. Requisitos, como mínimo en lo siguiente:</p> <p>Peso mínimo: 25 kg por unidad</p>
		SEGURIDAD	<p>Al internar el producto:</p> <p>-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°004-2011-AG.</p>
		CARACTERÍSTICAS	<p>Maduros, limpios, frescos, enteros y sanos, pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener el grado de madurez comercial que les permita soportar adecuadamente el manejo, transporte y conservación en buenas condiciones</p>

DESCRIPCIÓN	U.M.	CARACTERÍSTICAS	DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA
ARVEJA VERDE	KG	TIPO	ARVEJA VERDE EN VAINA CATEGORÍA PRIMERA
		PRESENTACIÓN	<p>Por Kilos, en bolsa de polietileno de primer uso, resistente para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima:</p> <p>- peso neto en kilogramos;</p> <p>- procedencia y fecha de cosecha;</p> <p>- nombre o marca del productor;</p> <p>- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA</p>
		CALIDAD	<p>CATEGORÍA PRIMERA, según Ficha OSCE para ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA versión 1 o NTP 011.106:2016 HORTALIZAS. Arveja verde. Requisitos. 2ª Edición</p> <p>Tamaño: Grande (mayor a 10,3mm de diámetro)</p>
		SEGURIDAD	<p>Al internar el producto:</p> <p>-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°0042011-AG y sus modificatorias</p>
		CARACTERÍSTICAS	<p>Fresca, granos tiernos y consistentes, no harinosos, verde brillante (claro u oscuro, según variedad), libre de signos de putrefacción.</p> <p>Libres de metales pesados y residuos de plaguicidas.</p>
CAMOTE AMARILLO	KG	TIPO	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA
		PRESENTACIÓN	<p>Por Kilos, en bolsa de polietileno de primer uso, resistente para entregas menores de 25 Kg, y para entregas mayores a 25 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima:</p> <p>- el nombre del producto indicado como "camote amarillo";</p> <p>- el grado de calidad: "primera";</p> <p>- masa aproximada en kilogramos;</p> <p>- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.</p>
		CALIDAD	



DESCRIPCIÓN	U.M.	CARACTERÍSTICAS	DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA
		SEGURIDAD	CALIDAD PRIMERA, según Ficha OSCE para CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA versión 1 o NTP 011.120:1992 (revisada el 2021) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Camote amarillo. Requisitos. 1° Edición Calibre: de 60 mm a 100 mm
		CARACTERÍSTICAS	Al internar el producto: -Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°0042011-AG y sus modificatorias Buen estado de madurez, sin brotes, ni agrietamientos, olor y color característico, libre de humedad externa y materias extrañas o impurezas.
MAZORCA DE MAÍZ MORADO	KG	TIPO	MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA
		PRESENTACIÓN	Por Kilos, conformado por la coronta y los granos de maíz que se adhieren a ella, en bolsa de polietileno de primer uso, resistente para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS. rotuladas, con información mínima: - el nombre del producto que debe aparecer en la etiqueta será "mazorca de maíz morado"; - nombre o razón social y dirección del fabricante o envasador; - el grado de calidad: - calibre; - el peso neto, en kilogramos (facultativo); - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.
		CALIDAD	CATEGORÍA PRIMERA, según Ficha OSCE para MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA I versión 1 o NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1° EDICIÓN CALIBRE: I (12 cm a más) COLOR: Bueno
		SEGURIDAD	Al internar el producto: -Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°0042011-AG y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Mazorca entera o partida sin granos defectuosos, sin pudrición, sin presencia de hongos, limpia. Libre de metales pesados y residuos de plaguicidas.

Las cantidades son según el Anexo 1: Cantidades Requeridas

7. SISTEMA DE CONTRATACION

Se indica que las cantidades proyectadas en el Anexo 1: Cantidades Requeridas, se encuentran sujetas al comportamiento poblacional de los residentes y usuarios del INABIF por lo que el Sistema de Contratación es a PRECIOS UNITARIOS.

8. PLAZO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL:

El plazo de ejecución contractual es por 24 meses (730 días calendario), sin embargo; en caso culminado dicho plazo existiera saldo del monto contractual, se procederá a su ejecución hasta el agotamiento del mismo.

El plazo de ejecución contractual se inicia al día siguiente de la suscripción del contrato.

8.1. CONDICIONES DE ATENCIÓN

- El Contratista entregará los víveres frescos a los CAR en las direcciones indicadas en el Anexo 2: Directorio semanalmente, dentro del plazo de 7 días calendarios posteriores a la notificación del requerimiento vía correo electrónico al contratista. Las direcciones de los CAR pueden variar durante la ejecución del contrato previo aviso al contratista por parte del Área Usaria.
- El órgano encargado de las contrataciones, en base a la programación efectuada por el Área Usaria elabora la orden de compra mensual, la misma que será notificada al contratista, área usuaria y almacén, correspondiente al mes atendido, durante la vigencia del contrato (hasta agotar el monto contratado).

9. LUGAR Y HORA DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

a) LUGAR

- Los víveres frescos serán entregados en las direcciones indicadas en el Anexo 2: Directorio, el mismo que puede variar durante la ejecución del contrato previo aviso al contratista por parte del Área Usuaria.
- La entrega de los víveres frescos incluye el ordenamiento de los mismos en cada almacén, tarimas, anaqueles, jabas dispuestas para el almacenamiento y conservación.
- En caso excepcional por feriados, se deberá entregar un día anterior o posterior próximos a la fecha de entrega indicada, previa coordinación entre el Contratista, Área Usuaria (CAR) y la Unidad de Línea (USPNNA).
- El Contratista se compromete a la entrega de los productos (Viveres frescos), el transporte de los mismos, la manipulación y demás actos relacionados, de manera que se prevenga su contaminación o alteración, según la normativa sanitaria vigente y acorde con las disposiciones sanitarias emitidas en el marco de la emergencia sanitaria a causa del COVID-19.

b) HORA DE ENTREGA DE LOS VÍVERES

- Los víveres frescos serán recibidos por los CAR desde las 08:00 am a 01:00 pm y de 02:00 pm a 03:30 pm.

10. OTRAS CONDICIONES PARA CUMPLIR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

10.1. Aspectos Generales:

- a) Los víveres frescos que se internen en los CAR del INABIF deben reunir las mismas características físicas y organolépticas propias de la variedad del producto ofertado y licitado.
 - b) El control de cantidad y calidad de los alimentos estará a cargo de los directores o administradores de los Centros de Atención.
 - c) El Contratista se compromete a la entrega de los bienes (víveres frescos), el transporte de los mismos conforme a la "Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N°154-2011-AGSENASA-DIAIA, asimismo la manipulación y demás actos relacionados acorde con las disposiciones del Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y demás normatividad sanitaria aplicable en el marco de la emergencia sanitaria a causa del COVID – 19.
1. Sobre los Manipuladores de alimentos (distribuidor de víveres frescos) deben contar con su certificado o carné de salud o carné de sanidad visible y vigente, estar debidamente aseados y usarán ropa de trabajo exclusiva para su labor en buen estado de conservación y aseo, dicha ropa consta de: gorra, zapatos, overol o chaqueta y pantalón, y será de color claro según lo defina el Contratista. Asimismo, debe dar cumplimiento a las disposiciones sanitarias emitidas en el marco de la emergencia sanitaria a causa del COVID – 19.

En caso se incorpore un nuevo personal distribuidor al propuesto, el proveedor deberá presentar copia de los certificados o carnet al INABIF y cumplir con lo antes mencionado.

2. El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Normativa vigente. Asimismo, debe dar cumplimiento a las disposiciones sanitarias emitidas en el marco de la emergencia sanitaria a causa del COVID – 19.
3. Sobre el transporte de víveres frescos, deberán contar con vehículos acondicionados para su traslado considerando las especificaciones detalladas en los Artículos del 75° al 77° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos aprobado mediante D.S. N.° 007-98-S.A. y sus modificatorias, y autorizados por el INABIF según propuesta del postor/proveedor. Asimismo, debe dar cumplimiento a las disposiciones sanitarias emitidas en el marco de la emergencia sanitaria a causa del COVID – 19.

4. Para el transporte de carcasas y menudencias de pollo se debe cumplir con lo indicado en el Artículo 60° del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, Decreto Supremo N° 029- 2007-AG y sus modificatorias.
5. Para el transporte de pescados, se debe cumplir con lo indicado en el Decreto Supremo N°40-2001-PE que Aprueba Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias.

En caso, se incorpore nuevas unidades de transporte para atender, el proveedor envía la información mencionada al INABIF.

6. El contratista se compromete a cumplir con lo establecido en la Resolución Ministerial N°031-2023-MINSA de fecha 10 de enero 2023 y la Resolución Ministerial N°009-2022-MINSA que modifica la Norma Técnica de Salud para la Prevención y Control de la COVID-19 en el Perú, de fecha 14 de enero de 2022 y sus modificatorias o normativa vigente.
 7. El contratista deberá asegurar que el personal que entrega los bienes cuente con Equipos de Protección Personal según corresponda lo estipulado en la Resolución Ministerial N°031-2023-MINSA de fecha 10 de enero 2023 y la Resolución Ministerial N°009-2022-MINSA que modifica la Norma Técnica de Salud para la Prevención y Control de la COVID-19 en el Perú, de fecha 14 de enero de 2022 y sus modificatorias o normativa vigente.
- d) De existir observaciones, el Director o Administrador o quien haga sus veces de los CAR, deberán elaborar un Acta indicando claramente el sentido de estas, otorgándole al proveedor un plazo para subsanar de dos (2) días. Si pese al plazo otorgado, el contratista no cumpliera a cabalidad con la subsanación, la Entidad puede resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan, desde el vencimiento del plazo para subsanar. Dicho procedimiento deberá ser informado a través de la Unidad de Línea a la Sub Unidad de Logística

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso la Entidad no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose las penalidades respectivas.

- e) Si durante la ejecución contractual, se presente alguna observación sobre la calidad de los bienes, el responsable del Centro de Atención solicitará un análisis de calidad a costo de la Entidad, a un laboratorio de ensayo, requiriendo el certificado respectivo o algún otro tipo de prueba, el cual será gestionado por la Unidad de Administración. De resultar el producto con deficiencias, la Entidad no otorga la conformidad o la invalida en caso haya sido otorgada, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, quedando a consideración de la entidad la resolución del contrato.

10.2. Recepción y Control de calidad:

10.2.1. Todos los alimentos estarán sujetos a control de calidad para la recepción, de la siguiente manera:

La recepción se realiza en los Centros dentro de las horas estipuladas en el numeral 9b), está a cargo del director o Administrador o quien haga sus veces.

- Se verificará las condiciones de entrega de los productos: vehículos acondicionados y autorizados por el INABIF, según propuesta del postor/proveedor. Y los distribuidores deberán usar ropa protectora en buen estado de conservación e higiene, además deberán contar con certificado o carné de salud o carné de sanidad vigente y visible; según el numeral 6.3.) de la RESOLUCIÓN MINISTERIAL N°822-2018.MINSA, además de que el personal a cargo del contratista que cuente con los Equipos de Protección Personal que correspondan según la Resolución Ministerial N°031-2023-MINSA de fecha 10 de enero 2023 y la Resolución Ministerial N°009-2022-MINSA que modifica la Norma Técnica de Salud para la Prevención y

Control de la COVID-19 en el Perú, de fecha 14 de enero de 2022 y sus modificatorias o normativa vigente.

- El director o administrador o quien haga sus veces en Centro de Atención, debe, en atención a las medidas de prevención establecidas en la recepción de bienes alimentarios identificar una zona específica para la recepción y desembalaje, verificar que las personas cuenten con guantes y mascarilla e insistir en el lavado de manos en esa zona.

10.2.2. Sobre los Manipuladores de alimentos: Según el artículo 49° del D.S.007-1998-SA, el personal que realice la distribución de los alimentos no deberá ser portador de enfermedad infecto-contagiosa ni tener síntomas de ellas, por lo cual deberá portar su carnet de sanidad o carnet de salud vigente. Y según el artículo 50° del D.S.007-1998-SA, estos distribuidores deberán estar debidamente aseados y usarán ropa de trabajo exclusiva para su labor en buen estado de conservación y aseo, dicha ropa consta de: gorra, zapatos, overol o chaqueta y pantalón, y será de color claro según lo defina el proveedor. Asimismo, debe dar cumplimiento a las disposiciones sanitarias emitidas en el marco de la emergencia sanitaria a causa del COVID – 19.

De ocurrir alguna observación el responsable del CAR elaborará un Acta de Incumplimiento de Condiciones de Entrega, el mismo que será remitido a la Unidad de Línea y ésta lo remitirá a la Sub Unidad de Logística.

10.2.3. El Director, Administrador o quien haga sus veces en el CAR verificará la cantidad total de los alimentos ingresados de manera semanal, requeridos de manera semanal.

10.2.4. Se verificará la calidad de todos los víveres que ingresen a los Centros, el cual está a cargo del Director o Administrador o quien haga sus veces, para ello se confrontará los víveres con su especificación técnica correspondiente.

De existir observaciones en la entrega de los bienes, deben ser informados por el Director o Administrador o quien haga sus veces a la Unidad de Línea, quien informará según corresponda a la Sub Unidad de Logística.

- Si se realiza la devolución de algunos de los productos, se elaborará un ACTA que será suscrita por el contratista y por los participantes de la recepción, otorgándosele un plazo de dos (02) días calendarios para la subsanación, debiendo el usuario informar el levantamiento de las observaciones al día siguiente de concluido el plazo otorgado, la misma que se efectuará a través de correo electrónico a la Unidad de Línea y esta informará a la Sub Unidad de Logística.

10.3. Conformidad de la Entrega:

La conformidad será otorgada por la Unidad de línea, previa consolidación de todos los informes de calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales de los CAR.

11. FORMA DE PAGO

El pago se realizará de manera mensual previa conformidad, emitida por la Unidad de línea dentro de los diez (10) días calendario siguientes a la conformidad de los bienes.

El Director o Administrador del CAR o quien haga sus veces debe remitir el Informe de calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, por cada entrega, consignando número de guía y número de contrato, los que deberán ser remitidos a la Unidad de Servicios de Protección de Niños, Niñas y Adolescentes (USPNNA) en un plazo máximo de 02 días calendarios de haberse internado los productos, para trámite de pago, bajo responsabilidad del funcionario responsable. Los cuales deberán ser consolidados por la USPNNA y remitidos a la Sub Unidad de Logística, bajo responsabilidad del funcionario responsable.

El proveedor deberá presentar a Mesa de Partes del INABIF con carta dirigida a la Sub Unidad de Logística, las Guías de Remisión firmadas (copia SUNAT y destinatario) y facturas.

12. PENALIDADES

12.1. PENALIDAD POR MORA

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

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

Donde F tiene los siguientes valores:

- Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días: F = 0.40.
- Para Plazos mayores a sesenta (60) días F= 0.25

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.

12.2. OTRAS PENALIDADES

Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	No contar con vehículos acondicionados y autorizados por el INABIF, según propuesta del postor/proveedor	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 5% del monto de la UIT, vigente al momento de cometida la infracción.	Verificación en el lugar con Acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso que el representante del contratista se niegue a firmar se dejará constancia en el acta de observación.
2	En caso que el personal encargado de la distribución de los alimentos no cuente con certificado o carné de salud o carné de sanidad visible	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 5% del monto de la UIT, vigente al momento de cometida la infracción.	Verificación en el lugar con Acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso que el representante del contratista se niegue a firmar se dejará constancia en el acta de observación.
3	Los distribuidores no cuentan con ropa protectora en buen estado de conservación e higiene.	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 5% del monto de la UIT, vigente al momento de cometida la infracción.	Verificación en el lugar con Acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso que el representante del contratista se niegue a firmar se dejará constancia en el acta de observación.

**13. OTROS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PARA LA FIRMA DEL CONTRATO**

- 13.1.** Lista del personal distribuidor autorizados con su respectiva copia de los certificados de vacunación COVID 19, certificados de salud o carné de salud o carné de sanidad actualizado, indicando nombre, apellidos, DNI, N.º de carné, vigencia. En los casos que el personal transportista cumpla además la función de personal distribuidor, también deberá contar con los documentos antes mencionados.
- 13.2.** Lista de vehículos para la distribución de los víveres y copia de los documentos de los vehículos de transporte de alimentos (nombre de propietario, volumen de carga, placa del vehículo y tarjeta de propiedad) adecuadamente acondicionados conforme a la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA- DIAIA.
- 13.3.** Declaración jurada que cumple con lo indicado para el transporte de carcasas y menudencias de pollo según el artículo 60 del Reglamento del sistema sanitario avícola, D.S. N°029-2007-AG-y sus modificatorias.

14. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de 01 AÑO contado a partir de la conformidad otorgada por los responsables de la recepción de los víveres frescos de los Centros de Atención Residencial (USPNA).

15. PROTOCOLO SANITARIO

Se deberá tener en consideración la RESOLUCIÓN MINISTERIAL N°031-2023-MINSA de fecha 10 de enero 2023 que aprueba la DIRECTIVA ADMINISTRATIVA N°339 MINSA/DGIESP- 2023, 'Directiva administrativa que establece las disposiciones en lo que corresponda, para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los Trabajadores con riesgo al SARS COV-2, y sus modificatorias o normativas vigentes, para la presente adquisición.

16. MEDIDAS SANITARIAS Y DE CONTROL

Teniendo en cuenta que la Organización Mundial de la Salud ha declarado, con fecha 11 de marzo de 2020, el brote del coronavirus (COVID-19) como una pandemia, debido a que se extendió en más de cien países de manera simultánea y además considerando la declaración de Emergencia Sanitaria a nivel nacional y dictando normas, medidas de prevención y control del COVID-19; el POSTOR, está obligado a cumplir y a hacer que se cumplan todas las medidas sanitarias dictadas por MINSA.

El proveedor con el fin de evitar la propagación del COVID-19 deberá seguir los siguientes pasos antes de la entrega del producto al INABIF:

1. El Proveedor verificará y garantizará la condición de salud de sus colaboradores que se encargarán del proceso, desde empacado hasta el reparto.
2. El Proveedor al momento de trasladar el producto limpiará y desinfectará el interior del ambiente donde serán trasladados los bienes, de preferencia con alcohol y dejará secar por un minuto. Luego, teniendo el total del producto empacado cerrará el ambiente donde serán trasladados los bienes. El producto empacado por ningún motivo será abierto ni manipulado durante el trayecto.
3. El Proveedor debe estar provisto de su equipo de protección personal: mascarilla o protector respiratorio, guantes y otros que considere necesario, un desinfectante de manos que utilizará antes de retirar los productos para la entrega al almacén, manteniendo la distancia de por lo menos dos metros de distancia entre persona y persona con el fin evitar aglomeraciones y contaminación.

17. ANTICORRUPCIÓN

El contratista 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 incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el 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



**PERÚ****Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables****Viceministerio de
Poblaciones Vulnerables****Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF**

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

18. REQUISITOS DE HABILITACIÓN DEL PROVEEDOR

ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
Alimentos de Origen Animal		Requisitos Documentarios Mínimos
1	Huevo de gallina calidad primera	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias. El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.
2	Menudencia de pollo refrigerada (hígado)	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.
3	Pollo entero sin menudencia refrigerado	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 Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA. O, Copia simple de la Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Decreto Supremo N° 029-2007-AG, Reglamento del Sistema Sanitario Avícola y sus modificatorias. 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.
4	Doncella entera refrigerada	Copia simple de la Habilitación Sanitaria vigente del Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPAs), muelles o sistemas de descarga, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, de donde proviene el bien a adquirir, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias. Y,

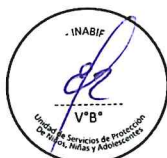




PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones VulnerablesViceministerio de
Poblaciones VulnerablesPrograma Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

		<p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.</p> <p>Y,</p> <p>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de Habilitación Sanitaria de Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo 040-2001-PE, y sus modificatorias.</p> <p>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.</p>
Alimentos de Origen Vegetal		Requisitos Documentarios Mínimos
5	Carambola categoría I	<p>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 Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.</p> <p>Nota:</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
6	Durazno categoría I	
7	Limón categoría I	
8	Mandarina Satsuma categoría I	
9	Manzana Delicia categoría I	
10	Naranja Valencia categoría I	
11	Naranja Washington Navel categoría I	
12	Palta Fuerte categoría I	
13	Papaya categoría I	
14	Sandía categoría primera	
15	Uva Red Globe categoría I	
16	Fresa Calidad Primera	
17	Granadilla Categoría I	
18	Maracuyá Categoría I	
19	Pera Categoría Primera	
20	Plátano de Seda Categoría I	
21	Mango Edwards Categoría I	
22	Ajo categoría primera	
23	Papa Yungay calidad primera	
24	Vainita calidad primera	
25	Yuca categoría I	
26	Zapallo Macre categoría primera	
27	Arveja Verde Categoría Primera	
28	Camote Amarillo Calidad Primera	
29	Mazorca de Maíz Morado Categoría Primera	





PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

19. REAJUSTE DE LOS PAGOS

Conforme a lo establecido en el numeral 38.1 del Artículo 38° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, se considerará fórmula de reajuste de los pagos, conforme a la variación del Índice de Precios al Consumidor que establece el Instituto Nacional de Estadística e Informática - INEI, correspondiente al mes en que se efectúa el pago

El reajuste se realizará a solicitud del proveedor mediante sustentación y justificación, la cual será evaluada y gestionada por la Sub Unidad de Logística.

Para tal efecto, se debe considerar la siguiente fórmula de reajuste:

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD SEGÚN PERIODO (SEMANAL, MENSUAL)	PRECIO UNITARIO SEGÚN CONTRATO , INC. IGV	IPCI	IPCp	FACTOR DE REAJUSTE	PRECIO UNITARIO REAJUSTADO , INC. IGV	MONTO REAJUSTADO
...	A	B	C	D	$E=D/C$	$F=B \times E$	$G=A \times F$

Donde:

IPCp : Índice de Precios al Consumidor correspondiente al mes de pago.

IPCI : Índice de Precios al Consumidor correspondiente al mes de suscripción de contrato.

Medida : Índice Base vigente al momento de su aplicación

Frecuencia : Mensual

Cobertura : Nivel Nacional

Fuente : INEI



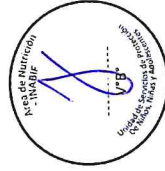
**PERÚ**Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones VulnerablesViceministerio de
Poblaciones VulnerablesPrograma Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF**ANEXO 1: CANTIDADES REQUERIDAS
(CANTIDADES ESTIMADAS)**

ITEM	N°	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN
I	1	5280	KG.	HUEVO DE GALLINA, CALIDAD PRIMERA
	2	2088	KG.	MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA (HÍGADO DE POLLO FRESCO REFRIGERADO)
	3	13248	KG.	POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO
II	4	3720	KG.	DONCELLA ENTERA REFRIGERADA
III	5	672	KG.	CARAMBOLA CATEGORIA I
	6	1008	KG.	DURAZNO CATEGORIA I
	7	2400	KG.	LIMÓN CATEGORIA I
	8	2496	KG.	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I
	9	2064	KG.	MANZANA DELICIA CATEGORIA I
	10	864	KG.	NARANJA VALENCIA CATEGORIA I
	11	1704	KG.	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA I
	12	1200	KG.	PALTA FUERTE CATEGORIA I
	13	2568	KG.	PAPAYA CATEGORIA I
	14	3240	KG.	SANDIA CATEGORIA PRIMERA
	15	2208	KG.	UVA RED GLOBE CATEGORIA I
	16	960	KG.	FRESA CALIDAD PRIMERA
	17	1776	KG.	GRANADILLA CATEGORIA I
	18	960	KG.	MARACUYA CATEGORIA I
	19	816	KG.	PERA CATEGORIA PRIMERA
	20	56880	UND.	PLÁTANO DE SEDA CATEGORIA I
	21	1416	KG.	MANGO EDWARDS CATEGORIA I
	22	624	KG.	AJO CATEGORIA PRIMERA
	23	4128	KG.	PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA
	24	864	KG.	VAINITA CALIDAD I
	25	2208	KG.	YUCA CATEGORIA I
	26	1920	KG.	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA
	27	960	KG.	ARVEJAS VERDE EN VAINA CATEGORIA PRIMERA
	28	1248	KG.	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA
	29	936	KG.	MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA





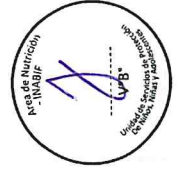
ALIMENTOS	U.M	CENTRO DE ACOGIDA RESIDENCIAL SANTA LORENA - USPNNNA																									
		MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	MES 13	MES 14	MES 15	MES 16	MES 17	MES 18	MES 19	MES 20	MES 21	MES 22	MES 23	MES 24	TOT AL	
HUEVOS, POLLO E HÍGADO DE POLLO																											
HUEVOS DE GALLINA, CALIDAD PRIMERA	KG.	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	1920
MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA (HIGADO DE POLLO)	KG.	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	576
POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO	KG.	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	4320
PESCADOS																											
DONCELLA ENTERA REFRIGERADA	KG.	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	1032
FRUTAS, VERDURAS, TUBÉCULOS Y RAICES																											
CARAMBOLA CATEGORIA I	KG.	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	192
DURAZNO CATEGORIA I	KG.	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	504
LIMON CATEGORIA I	KG.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	480
MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I	KG.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	816
MANZANA DELICIA CATEGORIA I	KG.	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	720
PALTA FUERTE CATEGORIA I	KG.	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	288
PAPAYA CATEGORIA I	KG.	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	720
SANDIA CATEGORIA PRIMERA	KG.	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	960
UVA RED GLOBE CATEGORIA I	KG.	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	672
FRESA CALIDAD PRIMERA	KG.	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	576
GRANADILLA CATEGORIA I	KG.	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	528
MARACUYA CATEGORIA I	KG.	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	240
PERA CATEGORIA I	KG.	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	240
PLÁTANO DE SEDA CATEGORIA I	UN D.	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	19200
MANGO EDWARDS CATEGORIA I	KG.	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	264





AJO CATEGORIA PRIMERA	KG.	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	168
PAPA BLANCA YUNGAY CALIDAD PRIMERA	KG.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	1200
VAINITA CALIDAD I	KG.	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	192
YUCA CATEGORIA I	KG.	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	720
ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KG.	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	672
ARVEJAS VERDE EN VAINA CATEGORIA PRIMERA	KG.	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	288
CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KG.	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	384
MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA	KG.	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	264

ALIMENTOS	U.M	CENTRO DE ACOGIDA RESIDENCIAL VIDAS LORETO - USPNN																									
		MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	MES 13	MES 14	MES 15	MES 16	MES 17	MES 18	MES 19	MES 20	MES 21	MES 22	MES 23	MES 24	TOT AL	
		HUEVOS, POLLO E HIGADO DE POLLO																									
HUEVOS DE GALLINA, CALIDAD PRIMERA	KG.	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	960	
MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA (HIGADO DE POLLO)	KG.	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	576	
POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO	KG.	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	3360	
PESCADOS																											
DONCELLA ENTERA REFRIGERADA	KG.	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	960	
FRUTAS, VERDURAS, TUBÉCULOS Y RAICES																											
CARAMBOLA CATEGORIA I	KG.	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	192	
LIMÓN CATEGORIA I	KG.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	480	
MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I	KG.	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	528	
MANZANA DELICIA CATEGORIA I	KG.	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	384	
NARANJA VALENCIA CATEGORIA I	KG.	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	576	
NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA I	KG.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	480	



[illegible][illegible]

[illegible]

ANEXO 2: DIRECTORIO

N°		CENTRO	UBICACIÓN					Datos de Contacto	
			Departamento	Provincia	Distrito	Dirección	Teléfono	Correo Electrónico	
		REGIÓN LORETO							
1	CAR SANTA LORENA	LORETO	MAYNAS	PUNCHANA	Av. 28 de Julio N°500 - P unchana	(065) 25-5299	car.slorena@inabif.gob.pe		
2	CAR VIDAS LORETO	LORETO	MAYNAS	PUNCHANA	Av. 28 de Julio N°500 - P unchana	(065) 25-1324	car.vidas_loreto@inabif.gob.pe		
3	CAR HOGAR PADRE A. RODRÍGUEZ	LORETO	MAYNAS	PUNCHANA	Av. 28 de Julio N°500 - P unchana	(065) 50-4579	car.paredriquez@inabif.gob.pe		
4	CAR ESPECIALIZADO LUCES DE ESPERANZA	LORETO	MAYNAS	IQUITOS	Calle Condamine 544, Ref. entre calle Yavarí / Tavará	-	car.leesperanza@inabif.gob.pe		



