



## ANEXO 01

### ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA) PARA LOS CENTROS DE ATENCION QUE SON OLLAS COMUNES DE LA MODALIDAD DE COMEDORES Y OLLAS COMUNES

#### 1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación
Contratación del Suministro de alimentos que conforman la canasta alimentaria para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) para los centros de atención que son ollas comunes de la modalidad del PCA de Comedores y Ollas Comunes.

Finalidad pública
Otorgar alimentos de calidad e inocuidad que permitan reducir la inseguridad alimentaria de poblaciones vulnerables pobres y pobres extremos de Puente Piedra, brindando una ración complementaria que permita mejorar los niveles nutricionales de dicha población objetivo del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) de los centros de atención que son ollas comunes de la modalidad de comedores y Ollas Comunes.

#### BASE LEGAL

- Ley N° 31953 - Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2024.
- Ley N° 31954 - Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por D.S. N° 043-2003-PCM.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado por D.S. N° 004-2019-JUS.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por D.S. N° 082-2019-EF, en adelante la Ley.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF - Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento y sus modificatorias con Decreto Supremo N° 377-2019-EF, Decreto Supremo N° 168-2020-EF y Decreto Supremo N° 250-2020-EF.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA, Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- Resolución Directoral N° 072-2014/DIGESA/SA, Modelo de Certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas
- Decreto Supremo N° 038-2014-SA, Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 025-2005-PRODUCE, artículo 27° D.S. N° 004-2011-AG, Norma Metrológica Peruana de Rotulado de Productos Envasados, Norma General del Codex Alimentarius para el Etiquetado de los Alimentos Pre-envasados, según corresponda



## 2. Características del bien a contratar

ALIMENTOS	Unidades	PCA
ARROZ PILADO SUPERIOR	Kg	135,260 kg
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Litro	10,080 Lit
LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR CALIBRE 2	Kg	6,726 kg
FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR	Kg	6,726 kg
FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 SUPERIOR	Kg	6,726 kg
FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 SUPERIOR	Kg	6,726 kg
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR	Kg	8,968 kg
GARBANZO CALIDAD 2 SUPERIOR	Kg	8,968 kg
MENUDENCIA DE RES - HIGADO CONGELADO	Kg	7,240 kg
MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO	Kg	3,620 kg
POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA CONGELADO	Kg	7,240 kg
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA TAMAÑO MEDIANO	Kg	10,860 kg
BONITO ENTERO CONGELADO	Kg	3,620 kg

Los cronogramas de entrega son los siguientes:

PERIODO 2025													
ALIMENTOS PARA OLLAS COMUNES	Unidades	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGT	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL Unidades	TOTAL Kg/Lit/Lat
ARROZ PILADO SUPERIOR	Saco x 50 kg	243	243	243	243	243	243	243	243	243	243	2,430	135,260 kg
	Saco x 10 kg	112	112	112	112	112	112	112	112	112	112	1,120	
	Bolsa x 2 kg	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	1,280	
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	1 Bot. x 1 lit	1,008	1,008	1,008	1,008	1,008	1,008	1,008	1,008	1,008	1,008	10,080	10,080 lit
LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR CALIBRE 2	Saco x 10 kg				192		192				192	576	6,726 kg
	Bolsa x 2 kg				161		161				161	483	
FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR	Saco x 10 kg			192		192		192				576	6,726 kg
	Bolsa x 2 kg			161		161		161				483	
FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 SUPERIOR	Saco x 10 kg	192					192		192			576	6,726 kg
	Bolsa x 2 kg	161					161		161			483	
FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 SUPERIOR	Saco x 10 kg		192					192		192		576	6,726 kg
	Bolsa x 2 kg		161					161		161		483	
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR	Saco x 10 kg	192		192					192		192	768	8,968 kg
	Bolsa x 2 kg	161		161					161		161	644	
GARBANZO CALIDAD 2 SUPERIOR TAMAÑO MEDIANO	Saco x 10 kg		192		192	192				192		768	8,968 kg
	Bolsa x 2 kg		161		161	161				161		644	
MENUDENCIA DE RES HIGADO CONGELADO	Pqte. x 10 kg		338				338					676	7,240 kg
	Bolsa x 2 kg		120				120					240	
MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO	Saco x 10 kg									338		338	3,620 kg
	Bolsa x 2 kg									120		120	
POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA CONGELADO	Bolsa x 2 kg					1,810					1,810	3,620	7,240 kg
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA TAMAÑO GRANDE	Pqte. x 12 kg				274			274	274			822	10,860 kg
	Bandeja x 2 kg				166			166	166			498	
BONITO ENTERO CONGELADO	Saco x 10 kg	338										338	3,620 kg
	Bolsa x 2 kg	120										120	



## 2.1 Características técnicas

### 2.1.1 ARROZ PILADO SUPERIOR

FICHA TÉCNICA APROBADA			
<b>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN</b>			
Denominación del bien :	ARROZ PILADO SUPERIOR		
Denominación técnica :	ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR		
Unidad de medida :	KILOGRAMO		
Descripción general :	Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie <i>Oryza sativa</i> L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.		
<b>2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN</b>			
<b>2.1 Del bien</b>			
El arroz pilado debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2023.			
El arroz pilado debe presentar las siguientes características:			
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
<b>CALIDAD</b>			
Requisitos específicos y generales	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Estar exento de sabores y olores extraños.</li> <li>– Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.</li> <li>– No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.</li> <li>– Estar exento de hielén y polvillo.</li> </ul>	NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición	
Clase y longitud	La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80 % de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes.		
	Clase		Longitud del grano entero
	Largo		De 6,6 mm o más
	Mediano		De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm
	Corto		Menos de 6,2 mm
Contenido de humedad	Máximo 14 %		
<u>Grado (tolerancias)</u>			
Granos rojos	Máximo 0,5 %		
Granos tizosos totales	Máximo 4 %		
Granos tizosos parciales	Máximo 10 %		
Granos dañados	Máximo 0,5 %		



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

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

## 2.2 Envase

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

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

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

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

## 2.3 Embalaje

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

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





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

#### **2.4 Rotulado**

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

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

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

#### **2.5 Etiquetado**

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

#### **2.6 Inserto**

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



## 2.1.2 ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

##### 2.1 Del bien

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

**Precisión 1:** Ninguna.

##### 2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que

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



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

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

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

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

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

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

### 2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.





## 2.1.3 LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR

FICHA TÉCNICA APROBADA			
<b>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN</b>			
Denominación del bien : LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR			
Denominación técnica : LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR			
Unidad de medida : KILOGRAMO			
Descripción general : La lenteja es el grano maduro procedente de la especie <i>Lens culinaris</i> Medikus. Es una leguminosa de grano seco.			
<b>2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN</b>			
<b>2.1 Del bien</b>			
El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, exento de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).			
El alimento debe presentar las siguientes características:			
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>			
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li> <li>- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.</li> </ul>		NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15 %		
Calibre (tamaño)	<b>Calibre (tamaño)</b>	<b>Diámetro (mm)</b>	
	1	Mayor o igual que 7,5	
	2	Menor que 7,5	
<u>Grado de calidad (Tolerancias)</u>			
Grano infectado	0,00 %		
Grano picado	Máximo 0,50 %		
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00 %		
Grano descascarado	Máximo 2,00 %		
Grano arrugado	Máximo 5,00 %		
Grano quemado	Máximo 0,50 %		
Materias extrañas	Máximo 0,20 %		
Variedad contrastante	Máximo 2,00 %		

Versión 08

Página 1 de 3





CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

## 2.2 Envase

El alimento debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

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

## 2.3 Embalaje

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

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

## 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

## 2.5 Etiquetado

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

- el nombre del alimento;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos

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



- Agropecuarios;
- identificación del lote;
  - fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
  - instrucciones para el uso y conservación.

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

#### **2.6 Inserto**

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



## 2.1.4 FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR

FICHA TÉCNICA APROBADA		
<b>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN</b>		
Denominación del bien :	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR	
Denominación técnica :	FRIJOL CANARIO CAMANEJO/ FRIJOL CANARIO 2000 - INIAA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR	
Unidad de medida :	KILOGRAMO	
Descripción general :	El frijol canario calidad 2 - superior es el grano maduro procedente de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> (L.) o frijol común.	
<b>2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN</b>		
<b>2.1 Del bien</b>		
El alimento se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.		
El alimento debe presentar las siguientes características:		
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.  Variedad contrastante: Máximo 2,00 %	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.</li> <li>- Ausencia de granos con hongos.</li> </ul>	
<b>Aspecto</b>		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 2,00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00 %	
Grano arrugado	Máximo 2,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,075 %	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.
<b>Precisión 1:</b> Ninguna.		
<b>2.2 Envase</b>		
El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399.163-1:2023		
<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.		
Versión 09		Página 1 de 2





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

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

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

### 2.5 Etiquetado

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

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

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

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



## 2.1.5 FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 - SUPERIOR

FICHA TÉCNICA APROBADA		
<b>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN</b>		
Denominación del bien	: FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 - SUPERIOR	
Denominación técnica	: FRIJOL CASTILLA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR	
Unidad de medida	: KILOGRAMO	
Descripción general	: El frijol castilla calidad 2 - superior es el grano maduro procedente de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> (L.) o frijol común.	
<b>2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN</b>		
<b>2.1 Del bien</b>		
El alimento se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.		
El alimento debe presentar las siguientes características:		
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.  Variedad contrastante: Máximo 2,00 %	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.</li> <li>- Ausencia de granos con hongos.</li> </ul>	
<u>Aspecto</u>		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 2,00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00 %	
Grano arrugado	Máximo 2,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,075 %	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
<b>Precisión 1:</b> Ninguna.		
<b>2.2 Envase</b>		
El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1:		
<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.		
Versión 09		Página 1 de 2





Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

### 2.5 Etiquetado

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

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

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

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.





## 2.1.6 FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 - SUPERIOR

FICHA TÉCNICA APROBADA		
<b>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN</b>		
Denominación del bien :	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 - SUPERIOR	
Denominación técnica :	FRIJOL PANAMITO MOLINERO GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR	
Unidad de medida :	KILOGRAMO	
Descripción general :	El frijol panamito calidad 2 - superior es el grano maduro procedente de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> (L.) o frijol común.	
<b>2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN</b>		
<b>2.1 Del bien</b>		
El alimento se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.		
El alimento debe presentar las siguientes características:		
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.  Variedad contrastante: Máximo 2,00 %	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.</li> <li>- Ausencia de granos con hongos.</li> </ul>	
<b>Aspecto</b>		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 2,00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00 %	
Grano arrugado	Máximo 2,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,075 %	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
<b>Precisión 1:</b> Ninguna.		
<b>2.2 Envase</b>		
El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1:		
<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.		
Versión 09		Página 1 de 2



Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

### 2.5 Etiquetado

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

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

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

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



## 2.1.7 ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR

FICHA TÉCNICA APROBADA		
<b>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN</b>		
Denominación del bien :	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	
Denominación técnica :	ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR	
Unidad de medida :	KILOGRAMO	
Descripción general :	La arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja es el grano procedente de la especie <i>Pisum sativum</i> L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.	
<b>2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN</b>		
<b>2.1 Del bien</b>		
El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).		
El alimento debe presentar las siguientes características:		
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li> <li>– Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.</li> <li>– Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).</li> </ul>	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15 %	
<u>Grado de calidad</u>		
Grano infectado	0,00 %	
Grano picado	Máximo 0,80 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00 %	
Grano con cáscara (testa)	Máximo 2,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,20 %	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
<b>Precisión 1:</b> Ninguna.		
<small><sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.</small>		
Versión 07		Página 1 de 2





## 2.2 Envase

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

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

## 2.3 Embalaje

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

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

## 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

## 2.5 Etiquetado

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

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

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

## 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



## 2.1.8 GARBANZO CALIDAD 2 - SUPERIOR

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

##### 2.1 Del bien

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, y estar exento de materias extrañas inorgánicas y de semillas tóxicas o nocivas que representen un peligro para la salud humana, según indican los numerales 6.1 y 6.2.5 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Calibre	Calibre (Tamaño del grano)	Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)	NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS, Garbanzo. Requisitos. 2º Edición
	Grande	40 - 42	
		42 - 44	
		44 - 46	
		46 - 48	
		48 - 50	
	Mediano	50 - 55	
		55 - 60	
		60 - 65	
		65 - 70	
	Pequeño	70 - 75	
		75 - 80	
		80 - 90	
		90 - 100	
		100 o mayor	
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"><li>– Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li><li>– Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.</li><li>– Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales), de acuerdo a las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.</li></ul>		



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Contenido de humedad	Máximo 15 %	NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición
Grado de calidad	No se acepta que presente granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos.	
<u>Tolerancias de calidad</u>		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 0,50 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00 %	
Grano arrugado	Máximo 2,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,2 %	
Variedad contrastante y grano verdoso	Máximo 2,00 %	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el calibre (tamaño del grano) de garbanzo calidad 2 - superior requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Garbanzo calidad 2 - superior de calibre mediano.

## 2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido; además, los recipientes empleados deben ser tales que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del alimento.

El envase debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición. Los envases (incluido el material de envasado) deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan; deben ser de material nuevo (incluye material recuperado de calidad alimentaria), no deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indica el numeral 10.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

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

## 2.3 Embalaje

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

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.





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

#### **2.4 Rotulado**

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

#### **2.5 Etiquetado**

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

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

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

#### **2.6 Inserto**

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



## 2.1.9 MENUDENCIA DE RES - HIGADO CONGELADO

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MENUDENCIA DE RES – HÍGADO CONGELADO  
Denominación técnica : MENUDENCIA DE BOVINO – HÍGADO CONGELADO  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El hígado congelado es la menudencia roja a nivel abdominal, la cual ha sido sometida a un proceso de congelamiento rápido. Debe expendirse libre de vesícula biliar y ganglios adyacentes.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

##### 2.1 Del bien

La menudencia debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellas menudencias que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Las menudencias de res destinadas a la conservación por congelación deben ser sometidas a un proceso de congelamiento rápido hasta llegar a una temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  o más baja en el núcleo, según lo indicado en el numeral 6.5.2 de la NTP 201.055:2021.

La menudencia de res debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos.	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños.	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción de la menudencia congelada no debe exceder de  $-18^{\circ}\text{C}$ . Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del hígado, como en piezas enteras o cortado en filetes, entre otros; indicando las dimensiones aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - hígado congelado, pieza entera, cuya temperatura no debe exceder de  $-18^{\circ}\text{C}$ .

##### 2.2 Envase

El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico, de grado alimentario y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, debe ser impermeable, resistente, conservar las características del producto y, al eliminarse, no debe dejar residuos sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

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



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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

### 2.5 Etiquetado

Las menudencias de res deben estar adecuadamente identificadas para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

En caso de estar envasadas, la etiqueta de los envases de las menudencias de res debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- 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 del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

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

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.





## 2.1.10 MENUDENCIA DE RES – MONDONGO CONGELADO

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MENUDENCIA DE RES – MONDONGO CONGELADO  
Denominación técnica : MENUDENCIA DE BOVINO – MONDONGO CONGELADO  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El mondongo congelado corresponde al rumen, el cual ha sido sometido a un proceso de congelamiento rápido. Puede comercializarse con o sin retículo y debe estar semicocido y exento de mucosa.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

##### 2.1 Del bien

La menudencia debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellas menudencias que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

El mondongo que se comercialice debe estar semicocido y exento de mucosa, según lo señalado en el artículo 79 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Las menudencias de res destinadas a la conservación por congelación deben ser sometidas a un proceso de congelamiento rápido hasta llegar a una temperatura de -18 °C o más baja en el núcleo, según lo indicado en el numeral 6.5.2 de la NTP 201.055:2021.

La menudencia de res debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos.	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños.	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción de la menudencia congelada no debe exceder de -18 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del mondongo, como en piezas enteras o cortado en cubos pequeños o rectángulos alargados pequeños, entre otros; indicando las dimensiones aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - mondongo congelado, cortado en cubos de 2 cm aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C.

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



## 2.2 Envase

El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico, de grado alimentario y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, debe ser impermeable, resistente, conservar las características del producto y, al eliminarse, no debe dejar residuos sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

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

## 2.3 Embalaje

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

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

## 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

## 2.5 Etiquetado

Las menudencias de res deben estar adecuadamente identificadas para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

En caso de estar envasadas, la etiqueta de los envases de las menudencias de res debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- 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 del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

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

## 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.





## 2.1.11 POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA CONGELADO

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA CONGELADO  
Denominación técnica : POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA CONGELADO  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Pollo es el ave de la especie *Gallus domesticus*, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. El pollo entero sin menudencia congelado consiste en una carcasa (cuerpo entero desangrado, desplumado y eviscerado) con todas sus partes, incluyendo pecho, alas, muslos, piernas y espinazo, que ha sido sometida a un proceso de congelación. No contiene las menudencias (cabeza, cuello o pescuezo, patas, molleja, corazón e hígado). Tanto la punta de la rabadilla como la grasa abdominal pueden o no estar presentes. La carcasa puede o no tener riñones o pulmones.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

##### 2.1 Del bien

El alimento debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.054:2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Después del proceso de faenado, no debe haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de  $-18^{\circ}\text{C}$  en la misma, según lo establecido en los numerales 3.14 y 5.6.3 de la NTP 201.054:2023. El pollo entero sin menudencia congelado debe estar exento de escarcha o bloques de hielo.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
CALIDAD				
Aspecto general	<ul style="list-style-type: none"><li>- Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos.</li><li>- Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida.</li><li>- Puede presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia, según las tolerancias indicadas en la presente Ficha Técnica.</li><li>- Rotura de huesos: Puede presentar hasta una desarticulación en la pierna por unidad de pollo. El cartilago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura.</li></ul>			NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
Tolerancias Pueden presentarse los siguientes defectos menores que afecten su apariencia	Tipo de defecto / Ubicación de defecto	Tamaño de tolerancia (lineal)	Cantidad de tolerancia (máxima)	
	Mancha rosada <sup>a</sup> en: Pechuga, rabadilla, pierna o ala	3 cm <sup>a</sup>	4 defectos por pollo	
	Mancha rosada <sup>a</sup> en: Punta de ala	Segmento completo		
	Cañones en: Costillas, alas o rabadilla	0,5 cm.	6 defectos por pollo	





CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
<b>Tolerancias</b> Pueden presentarse los siguientes defectos menores que afecten su apariencia	<b>Tipo de defecto / Ubicación de defecto</b>	<b>Tamaño de tolerancia (lineal)</b>	<b>Cantidad de tolerancia (máxima)</b>	<b>NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS.</b> Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
	Plumillas en: Tarso, alas o rabadilla	1,5 cm	6 defectos por pollo	
	Rasgaduras superficiales con cutícula en: Perna o espinazo	5 cm	4 defectos por pollo	
	Rasgaduras profundas <sup>1</sup> en: Perna o espinazo	5 cm	1 defecto por pollo	
	Vena pronunciada roja <sup>2</sup> en: Pechuga central (quilla)	5 cm	1 defecto por pollo	
	Bolsas subcutáneas de agua <sup>3</sup> en: Pechuga o perna	2 cm <sup>4</sup>	4 defectos por pollo	
	Despigmentación de cutícula en: Pollo completo	-	15 % superficie total por pollo	
	<sup>1</sup> Vira a rojo brillante en temperaturas < 2 °C. <sup>2</sup> Diámetro. <sup>3</sup> Piel abierta sin afectar el músculo. <sup>4</sup> Vira a rojo morado oscuro en temperaturas < 2 °C. <sup>5</sup> Propio del enfriamiento en el chiller.  Los defectos indicados se refieren a una unidad completa. La unidad de pollo con defectos que superen el tamaño y cantidad de tolerancia indicada en la tabla precedente se considera como no conforme.			
Color	Característico del pollo			
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal			
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa			
pH	De 5,8 a 6,5			
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .			Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases la temperatura de recepción del pollo entero sin menudencia congelado, la cual no debe exceder de -18 °C. Del mismo modo, deberá indicar si la carcasa del pollo podrá o no contener los riñones y pulmones. Asimismo, deberá indicar el peso promedio de cada carcasa de pollo, y si la punta de la rabadilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

## 2.2 Envase

El envase debe ser de primer uso y estar limpio, inocuo y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, debe ser impermeable, resistente y debe proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

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



El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni deben representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

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

### 2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El embalaje debe ser de primer uso y estar limpio, inocuo y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, debe ser impermeable, resistente y debe proteger al producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

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

### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

### 2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- 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 del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

**Precisión 5:** La entidad deberá indicar en las bases que la etiqueta deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar las carcasas envasadas de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



## 2.1.12 HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA

FICHA TÉCNICA APROBADA			
<b>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN</b>			
Denominación del bien :	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA		
Denominación técnica :	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA		
Unidad de medida :	KILOGRAMO		
Descripción general :	El huevo de gallina es el óvulo completamente evolucionado de la especie <i>Gallus gallus</i> , constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.		
<b>2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN</b>			
<b>2.1 Del bien</b>			
El alimento debe presentar las siguientes características:			
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>			
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.		NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición
Olor	Característico y libre de olores desagradables.		
Sabor	Característico		
Requisitos físicos	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Cáscara libre de roturas y quiebras.</li> <li>– Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia.</li> <li>– Limpio y seco.</li> <li>– La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas.</li> </ul>		
Tamaño	<b>Tamaño</b>	<b>Peso</b>	
	Súper chico	< 50 g	
	Chico	50 – 55,55 g	
	Mediano	55,55 – 62,5 g	
	Grande	62,5 – 68,88 g	
	Jumbo	68,88 – 72,22 g	
	Súper Jumbo	≥ 72,22	
Tolerancia: Máximo 10 % de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.			
Cáscara	Íntegra, limpia, seca, lisa y de forma característica.		
Cámara de aire	Su altura no debe exceder los 5 mm		
Yema	Céntrica y fija		
Clara	Transparente, densa y fija		





CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Tolerancias		NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición
Categoría	Máximo 5 % de huevos de calidad segunda en primera.	
Huevos quillados o rotos en destino	Máximo 2 %	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el color y tamaño del huevo de gallina calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Huevo de gallina calidad primera, de color pardo y tamaño mediano.

## 2.2 Envase

Los envases del alimento deben ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, no deben transmitir olores, colores o sabores extraños, deben proteger al producto contra la rotura, deben permitir la ventilación del producto y colocarlos verticalmente, y en caso de ser reutilizables (sólo de material plástico), deben ser lavados y desinfectados antes de su uso con productos de grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011.219:2015.

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

## 2.3 Embalaje

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

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

## 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

## 2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9.2 de la NTP 011.219:2015. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del producto;
- clasificación por peso o presentación;
- contenido neto;

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



- fecha de producción y/o caducidad;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- instrucciones para el uso y conservación.

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

#### **2.6 Inserto**

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



## 2.1.13 BONITO ENTERO CONGELADO

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : BONITO ENTERO CONGELADO  
Denominación técnica : PESCADO BONITO ENTERO CONGELADO RÁPIDAMENTE  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Es el pescado de la especie *Sarda chilensis* apto para consumo humano, al que no se le ha quitado las vísceras y que ha sido sometido a un proceso de congelación rápida.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1 Del bien

El bonito entero congelado debe ser elaborado con pescado sano de una calidad apta para venderse al estado fresco para el consumo humano y debe haber sido sometido a un proceso de congelación en un equipo adecuado, de modo que el intervalo de temperaturas de cristalización máxima transcurra en el menor tiempo posible. El proceso de congelación rápida no debe considerarse completo hasta que el producto alcance una temperatura de -18 °C o inferior en el centro térmico, una vez estabilizada la temperatura. Asimismo, podrán utilizarse antioxidantes de acuerdo con los criterios de la norma Codex CXS 192-1995 (2021) NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS, según lo indicado en los numerales 2.2 y 4 de la norma Codex CXS 36-1981 (2017) y en el numeral 110.4 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuicolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Si el bonito entero congelado está glaseado, el agua utilizada para el glaseado o para la preparación de soluciones de glaseado debe ser agua potable<sup>1</sup>, según lo indicado en el numeral 3.2 de la norma Codex CXS 36-1981 (2017).

El bonito entero congelado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
El número total de unidades defectuosas, clasificadas de conformidad con los siguientes requisitos, no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5.		CXS 36-1981 (2017) NORMA PARA PESCADOS NO EVISCERADOS Y EVISCERADOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE
Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características siguientes:		
Deshidratación profunda	En más del 10 por ciento de la superficie del bloque o en más del 10 por ciento en peso del pescado de la unidad de muestra se observa una pérdida excesiva de humedad que se manifiesta claramente en forma de alteraciones de color blanco o amarillo de la superficie que enmascaran el color de la carne, penetran por debajo de la superficie y no pueden eliminarse fácilmente raspando con un cuchillo u otro instrumento afilado sin afectar en exceso el aspecto del pescado.	

<sup>1</sup> Agua apta para consumo humano, libre de microorganismos, inodora, incolora, insípida y con un nivel bajo de sales minerales disueltas, con un residual de cloro libre, según lo definido en el numeral 5 del artículo 4 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuicolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.





CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Materias extrañas	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga de pescado (excluido el material de envasado), que no constituya un peligro para la salud humana y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.	
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores anormales persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o característicos de los piensos.	
Textura	Alteraciones de la textura de la carne que indiquen descomposición, caracterizadas por una estructura demasiado blanda o pastosa del músculo o por la separación de la carne de las espinas.	
Desgarramiento del abdomen	La presencia de desgarramiento del abdomen en pescados no eviscerados es indicadora de descomposición.	
Tamaño mínimo (cm)	Longitud a la horquilla de 46 cm (tolerancia máxima 20%)	Resolución Ministerial N° 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y sus modificatorias.
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente <sup>2</sup> .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados deben proteger a los productos hidrobiológicos de la deshidratación y la contaminación y ser de materiales resistentes, que no alteren las características sensoriales ni transmitan sustancias tóxicas o nocivas, según lo indicado en el artículo 50 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

<sup>2</sup> Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402.



Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte del pescado deben ser de materiales impermeables, resistentes, no corrosibles, que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias tóxicas, y tener superficies lisas fáciles de limpiar y desinfectar. Asimismo, el diseño debe ser tal que permita manipular y acondicionar convenientemente los recursos y productos hidrobiológicos para evitar daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado, según lo indicado en los numerales 5.1, 5.2 y 5.3 de la Sección I del ANEXO III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases el tipo de envase y embalaje que deberá usar el postor; por ejemplo: bolsa de polietileno y caja de cartón corrugado, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

### 2.3 Rotulado

Los envases del bonito entero congelado deben estar etiquetados<sup>3</sup> y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

- nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad;
- nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado;
- país de fabricación o producción;
- si el producto es perecible:
  - a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
  - b. Condiciones de conservación o almacenamiento.
  - c. En caso de productos hidrobiológicos envasados al vacío, indicar "Mantenga el producto hidrobiológico congelado. Descongele en el refrigerador antes del consumo".
- fecha de producción;
- contenido neto del producto hidrobiológico. En caso se trate de productos hidrobiológicos - congelados, el contenido neto no incluye el peso del glaseado;
- en caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado; acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor;
- listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente;
- identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto;
- nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);
- instrucciones para su uso;
- número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.

Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

<sup>3</sup> Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, según lo establecido en la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.



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

**2.4 Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.





## 2.2 Envase, embalaje y rotulado

### 2.2.1 Envase

N° Ord	Denominación del bien	Envases (Precisión N° 02 de Fichas Técnicas)
1	Arroz Pilado Superior	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso Neto : 50 kg</li> <li>• Estructura : Saco de Polipropileno Tejido.</li> <li>• Cerrado : Cosido con hilo pabilo encadenado</li> <li>• Color : Transparente</li> <li>• Rotulo : Según Anexo N° 02</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso Neto : 10 kg</li> <li>• Estructura : Saco de Polipropileno Tejido.</li> <li>• Cerrado : Cosido con hilo pabilo encadenado</li> <li>• Color : Transparente</li> <li>• Rotulo : Según Anexo N° 02</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso Neto : 2 kg</li> <li>• Tipo Envase : Bolsa de PE</li> <li>• Color : Transparente</li> <li>• Rotulo : Según Anexo N° 02</li> </ul>
2	Aceite Vegetal Comestible	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad : 1 litro (1000 cc o ml)</li> <li>• Envase : Botella</li> <li>• Material : PET (polietileno Tereftalato)</li> <li>• Cerrado : Hermético (Tapa PET o PP)</li> <li>• Color : Transparente</li> <li>• Rotulo : Según Anexo 02</li> </ul>
3	Lenteja Calidad 2 Superior	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso Neto : 10 kg</li> <li>• Estructura : Saco de Polipropileno Tejido.</li> <li>• Cerrado : Cosido con hilo pabilo encadenado</li> <li>• Color : Transparente</li> <li>• Rotulo : Según Anexo N° 02</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso Neto : 2 kg</li> <li>• Tipo Envase : Bolsa de PE</li> <li>• Color : Transparente</li> <li>• Rotulo : Según Anexo N° 02</li> </ul>
4	Frijol Canario Calidad 2 Superior	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso Neto : 10 kg</li> <li>• Estructura : Saco de Polipropileno Tejido.</li> <li>• Cerrado : Cosido con hilo pabilo encadenado</li> <li>• Color : Transparente</li> <li>• Rotulo : Según Anexo N° 02</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso Neto : 2 kg</li> <li>• Tipo Envase : Bolsa de PE</li> <li>• Color : Transparente</li> <li>• Rotulo : Según Anexo N° 02</li> </ul>
5	Frijol Castilla Calidad 2 Superior	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso Neto : 10 kg</li> <li>• Estructura : Saco de Polipropileno Tejido.</li> <li>• Cerrado : Cosido con hilo pabilo encadenado</li> <li>• Color : Transparente</li> <li>• Rotulo : Según Anexo N° 02</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso Neto : 2 kg</li> <li>• Tipo Envase : Bolsa de PE</li> <li>• Color : Transparente</li> <li>• Rotulo : Según Anexo N° 02</li> </ul>
6		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso Neto : 10 kg</li> </ul>



	Frijol Panamito Calidad 2 Superior	<ul style="list-style-type: none"> <li>Estructura : Saco de Polipropileno Tejido.</li> <li>Cerrado : Cosido con hilo pabilo encadenado</li> <li>Color : Transparente</li> <li>Rotulo : Según Anexo N° 02</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Peso Neto : 2 kg</li> <li>Tipo Envase : Bolsa de PE</li> <li>Color : Transparente</li> <li>Rotulo : Según Anexo N° 02</li> </ul>
7	Arveja Partida Calidad 2 Superior	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peso Neto : 10 kg</li> <li>Estructura : Saco de Polipropileno Tejido.</li> <li>Cerrado : Cosido con hilo pabilo encadenado</li> <li>Color : Transparente</li> <li>Rotulo : Según Anexo N° 02</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Peso Neto : 2 kg</li> <li>Tipo Envase : Bolsa de PE</li> <li>Color : Transparente</li> <li>Rotulo : Según Anexo N° 02</li> </ul>
8	Garbanzo Calidad 2 Superior	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peso Neto : 10 kg</li> <li>Estructura : Saco de Polipropileno Tejido.</li> <li>Cerrado : Cosido con hilo pabilo encadenado</li> <li>Color : Transparente</li> <li>Rotulo : Según Anexo N° 02</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Peso Neto : 2 kg</li> <li>Tipo Envase : Bolsa de PE</li> <li>Color : Transparente</li> <li>Rotulo : Según Anexo N° 02</li> </ul>
9	Menudencia de Res – Hígado Congelado	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peso Neto : 10 kg</li> <li>Estructura : Bolsa de PE</li> <li>Color : Transparente</li> <li>Rotulo : Según Anexo N° 02</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Peso Neto : 2 kg</li> <li>Tipo Envase : Bolsa de PE</li> <li>Color : Transparente</li> <li>Rotulo : Según Anexo N° 02</li> </ul>
10	Menudencia de Res – Mondongo Congelado	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peso Neto : 10 kg</li> <li>Estructura : Bolsa de PE</li> <li>Color : Transparente</li> <li>Rotulo : Según Anexo N° 02</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Peso Neto : 2 kg</li> <li>Tipo Envase : Bolsa de PE</li> <li>Color : Transparente</li> <li>Rotulo : Según Anexo N° 02</li> </ul>
11	Pollo Entero Sin Menudencia Congelado	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peso Neto : 2 kg</li> <li>Tipo Envase : Bolsa de PE</li> <li>Color : Transparente</li> <li>Rotulo : Según Anexo N° 02</li> </ul>
12	Huevo de Gallina calidad Primera	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peso Neto : 12 kg</li> <li>Estructura : Paquete de 6 bandejas de cartón con 30 huevos c/u amarrados con cinta plástica</li> <li>Rotulo : Según Anexo N° 02</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Peso Neto : 2 kg</li> <li>Estructura : Bandejas de cartón con 30 huevos</li> </ul>
13	Bonito Entero Congelado	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peso Neto : 10 kg</li> <li>Estructura : Bolsa de PE</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Color : Transparente</li> <li>• Rotulo : Según Anexo N° 02</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso Neto : 2 kg</li> <li>• Tipo Envase : Bolsa de PE</li> <li>• Color : Transparente</li> <li>• Rotulo : Según Anexo N° 02</li> </ul>

### 2.2.2 Embalaje

N° Ord	Denominación del bien	Peso Neto de Envase	Embalaje ( <b>Precisión N° 02 de Fichas Técnicas</b> )
1	Arroz Pilado Superior	50 kg	No requiere
		10 kg	No requiere
		2 kg	En sacos de Polipropileno de 1er uso conteniendo 20 bolsas x 2 kg
2	Aceite Vegetal Comestible	1 litro	En caja de cartón corrugado de 1er uso conteniendo 12 botellas de 1 litro a la que se le deberá pegar en una cara una etiqueta de las botellas que contiene.
3	Lenteja Calidad 2 Superior	10 kg	No requiere
		2 kg	En sacos de Polipropileno de 1er uso conteniendo 20 bolsas x 2 kg
4	Frijol Canario Calidad 2 Superior	10 kg	No requiere
		2 kg	En sacos de Polipropileno de 1er uso conteniendo 20 bolsas x 2 kg
5	Frijol Castilla Calidad 2 Superior	10 kg	No requiere
		2 kg	En sacos de Polipropileno de 1er uso conteniendo 20 bolsas x 2 kg
6	Frijol Panamito Calidad 2 Superior	10 kg	No requiere
		2 kg	En sacos de Polipropileno de 1er uso conteniendo 20 bolsas x 2 kg
7	Arveja Partida Calidad 2 Superior	10 kg	No requiere
		2 kg	En sacos de Polipropileno de 1er uso conteniendo 20 bolsas x 2 kg
8	Garbanzo Calidad 2 Superior	10 kg	No requiere
		2 kg	En sacos de Polipropileno de 1er uso conteniendo 20 bolsas x 2 kg
9	Menudencia de Res – Hígado Congelado	10 kg	En saco de polipropileno o cajas de cartón corrugado
		2 kg	En sacos de Polipropileno de 1er uso conteniendo max. 20 bolsas x 2 kg o en cajas de cartón.
10	Menudencia de Res – Mondongo Congelado	10 kg	En saco de polipropileno o cajas de cartón corrugado
		2 kg	En sacos de Polipropileno de 1er uso conteniendo max. 20 bolsas x 2 kg o en cajas de cartón
11	Pollo Entero Sin Menudencia Congelado	2 kg	En sacos de Polipropileno de 1er uso conteniendo max. 20 bolsas x 2 kg o en cajas de cartón.
12	Huevo de Gallina calidad Primera	12 kg	No requiere
		2kg	Paquete de 6 bandejas de 30 huevos c/u, amarradas con cinta plástica.





13	Bonito Entero Congelado	10 kg	En saco de polipropileno o cajas de cartón corrugado
		2 kg	En sacos de Polipropileno de 1er uso conteniendo max. 20 bolsas x 2 kg o en cajas de cartón.

### 2.2.3 Rotulado

#### PRECISION 3 DE LAS FICHAS TECNICAS:

El rotulado de los envases, adicionalmente a indicar la información detallada en los numerales 2.3 de las fichas técnicas, deberán indicar lo siguiente:

- Nombre y el escudo de la municipalidad de Puente Piedra
- Prohibido su Venta” y “Distribución Gratuita”.
- “PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA”

En la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario, que no desprendan ni se borre con el normal manipuleo y rozamiento. El rotulo debe estar impreso en los envases primarios, con excepción de los productos congelados y huevos, en los cuales se aceptará que dicha información figure en un sticker a ser adherido a los empaques.

### 2.3.4 Otras Precisiones

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Otras Precisiones
Arroz Pilado Superior	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Precisión 01 de F.T. :</b> La clase de arroz requerida es Arroz Pilado Superior Mediano de Grano de la especie <i>Oryza sativa</i> L., Arroz Elaborado Grado 2 - Superior, longitud de 6.2 mm a mas pero menor a 6.6 mm.</li> <li>• <b>Vida Útil:</b> Mínimo 6 meses contados a partir de la recepción del producto</li> </ul>
Aceite Vegetal Comestible	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Precisión 01 de F.T. :</b> Ninguna</li> <li>• <b>Vida Útil:</b> Mínimo 6 meses contados a partir de la recepción del producto</li> </ul>
Lenteja Calidad 2 Superior	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Precisión 01 de F.T. :</b> Calibre (Tamaño) 2: Menor que 7.]</li> <li>• <b>Vida Útil:</b> Mínimo 6 meses contados a partir de la recepción del producto</li> </ul>
Frijol Canario Calidad 2 Superior	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Precisión 01 de F.T. :</b> Ninguna</li> <li>• <b>Vida Útil:</b> Mínimo 6 meses contados a partir de la recepción del producto</li> </ul>
Frijol Castilla Calidad 2 Superior	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Precisión 01 de F.T. :</b> Ninguna</li> <li>• <b>Vida Útil:</b> Mínimo 6 meses contados a partir de la recepción del producto</li> </ul>
Frijol Panamito Calidad 2 Superior	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Precisión 01 de F.T. :</b> Ninguna</li> <li>• <b>Vida Útil:</b> Mínimo 6 meses contados a partir de la recepción del producto</li> </ul>
Arveja Partida Calidad 2 Superior	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Precisión 01 de F.T. :</b> Ninguna</li> <li>• <b>Vida Útil:</b> Mínimo 6 meses contados a partir de la recepción del producto</li> </ul>



Garbanzo Calidad 2 Superior	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Precisión 01 de F.T. :</b> Calibre Mediano (de 50 a 70 granos en 18.5 g)</li> <li>• <b>Vida Útil:</b> Mínimo 6 meses contados a partir de la recepción del producto</li> </ul>
Menudencia de Res – Hígado Congelado	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Precisión 01 de F.T. :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura de recepción: Máximo -18°C</li> <li>- Forma de Presentación: Pieza Entera</li> </ul> </li> <li>• <b>Vida Útil:</b> Mínimo 6 meses contados a partir de la recepción del producto</li> </ul>
Menudencia de Res – Mondongo Congelado	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Precisión 01 de F.T. :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura de recepción: Máximo -18°C</li> <li>- Forma de Presentación: Pieza Entera</li> </ul> </li> <li>• <b>Vida Útil:</b> Mínimo 6 meses contados a partir de la recepción del producto</li> </ul>
Pollo Entero Sin Menudencia Congelado	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Precisión 01 de F.T. :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura de Recepción: Máximo -18°C</li> <li>- Peso Promedio x pollo: 2 kg</li> <li>- Incluye Punta de Rabadilla: Si</li> <li>- Incluye Grasa Abdominal: Si</li> <li>- Contiene Riñones y Pulmones: Si</li> </ul> </li> <li>• <b>Vida Útil:</b> Mínimo 6 meses contados a partir de la recepción del producto</li> </ul>
Huevo de Gallina calidad Primera	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Precisión 01 de F.T. :</b> Color Pardo, Tamaño Grande (de 62.5 a 68.8 g)</li> <li>• <b>Vida Útil:</b> Mínimo 20 días contados a partir de la recepción del producto</li> </ul>
Bonito Entero Congelado	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Precisión 01 de F.T. :</b> Ninguna</li> <li>• <b>Vida Útil:</b> Mínimo 6 meses contados a partir de la recepción del producto</li> </ul>

### 2.3.4 Condiciones de los bienes a contratar

#### 2.3.4.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

##### Lugar de entrega

La entrega de los alimentos para el PCA será en los centros de acopio y/o almacenes de la municipalidad.

Previo a la entrega se deberá pasar control de calidad de los alimentos a ser realizado en las oficinas de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios sito en Calle Sucre N° 354 - Puente Piedra (a ½ cuadra de la plaza central de Puente Piedra). Para ello, no menos de tres camiones conteniendo los productos deberán estar como máximo 8:00 a.m. en la Sub Gerencia de Programas Alimentarios, contando con una tolerancia de 30 minutos.

Los alimentos deben cumplir con lo especificado en el numeral 2.1. "Características Técnicas" de los productos a ser adquiridos; previa conformidad de recepción de los alimentos por parte del Supervisor de Control de Calidad, quien luego de verificada la conformidad de la calidad se procederá a la entrega en los centros de atención

La entrega de los alimentos los centros de atención de Ollas Comunes de la modalidad "comedores y ollas comunes" será en los centros de acopio siguientes:



CDA	LUGAR	DIRECCION
08	Estadio de Laderas de Chillón	Esquina de Av. 15 de Junio con Av. Integración - Chillón
09	Almacén SGPA	Calle Sucre N° 354 – Cercado
10	La Grama	Av. San Juan N° 636 – La Grama
11	Agencia Municipal Norte	Cruce de Av. Amazonas con Av. Los Lirios (Espalda del CISAJ)

Los días de reparto y rutas podrán ser variados, en cuyo caso la Subgerencia de Programas Alimentarios coordinará previamente con el (los) contratista (s).

### Plazo de entrega

Los bienes se entregarán los primeros miércoles de cada mes previa coordinación con el área usuaria y la Oficina de Logística, en concordancia con lo establecido en los cronogramas de entrega a ser fijados en los contratos.

Los cronogramas de entrega son los siguientes:

PERIODO 2025													
ALIMENTOS PARA OLLAS COMUNES	Unidades	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGT	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL Unidades	TOTAL Kg/Lit/Lat
ARROZ PILADO SUPERIOR	Saco x 50 kg	243	243	243	243	243	243	243	243	243	243	2,430	135,260 kg
	Saco x 10 kg	112	112	112	112	112	112	112	112	112	112	1,120	
	Bolsa x 2 kg	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	1,280	
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	1 Bot. x 1 lit	1,008	1,008	1,008	1,008	1,008	1,008	1,008	1,008	1,008	1,008	10,080	10,080 lit
LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR CALIBRE 2	Saco x 10 kg				192						192	576	6,726 kg
	Bolsa x 2 kg				161		161				161	483	
FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR	Saco x 10 kg			192		192		192				576	6,726 kg
	Bolsa x 2 kg			161		161		161				483	
FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 SUPERIOR	Saco x 10 kg	192					192		192			576	6,726 kg
	Bolsa x 2 kg	161					161		161			483	
FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 SUPERIOR	Saco x 10 kg		192					192		192		576	6,726 kg
	Bolsa x 2 kg		161					161		161		483	
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR	Saco x 10 kg	192		192					192		192	768	8,968 kg
	Bolsa x 2 kg	161		161					161		161	644	
GARBANZO CALIDAD 2 SUPERIOR TAMAÑO MEDIANO	Saco x 10 kg		192		192	192				192		768	8,968 kg
	Bolsa x 2 kg		161		161	161				161		644	
MENUDECIA DE RES HIGADO CONGELADO	Pqte. x 10 kg		338				338					676	7,240 kg
	Bolsa x 2 kg		120				120					240	
MENUDECIA DE RES - MONDONGO CONGELADO	Saco x 10 kg									338		338	3,620 kg
	Bolsa x 2 kg									120		120	
POLLO ENTERO SIN MENUDECIA CONGELADO	Bolsa x 2 kg					1,810					1,810	3,620	7,240 kg
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA TAMAÑO GRANDE	Pqte. x 12 kg				274			274	274			822	10,860 kg
	Bandeja x 2 kg				166			166	166			498	
BONITO ENTERO CONGELADO	Saco x 10 kg	338										338	3,620 kg
	Bolsa x 2 kg	120										120	

La Municipalidad podrá previa comunicación con el proveedor cambiar las fechas y cantidades a ser entregadas en cada entrega debiéndose acreditar para ello la comunicación realizada al proveedor, aceptándose el uso de medios magnéticos de comunicación.

### 2.3.4.2 Forma de entrega





Entrega directa a los Centros de Atención del PCA que son Ollas Comunes de la modalidad de Comedores y Ollas Comunes de acuerdo al cronograma adjunto al presente documento.

#### 2.3.4.3 Métodos de muestreo, ensayos o pruebas para la conformidad de los bienes

Los certificados de calidad a ser presentados en la etapa contractual deberán ser emitidos en aplicando los métodos de muestreo y las pruebas de ensayo siguientes:

BIEN	Método de Muestreo	Ensayos o Pruebas
Arroz Pilado Superior	Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición.
Aceite Vegetal Comestible	Según lo establecido en la NTPISO 5555:2014 (revisada el 2019) Aceites y grasas de origen vegetal y animal. Muestreo. 1ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma CXS 19-1981 (2021) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.
Lenteja Calidad 2 Superior	Según lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. L	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.
Frijol Canario Calidad 2 Superior	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.
Frijol Castilla Calidad 2 Superior	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.
Frijol Panamito Calidad 2 Superior	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.
Arveja Partida Calidad 2 Superior	Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición.
Garbanzo Calidad 2 Superior	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.1, 6.2 y Tabla 1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición.
Menudencia de Res – Hígado Congelado	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS.	Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS.



	Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.	Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.
Menudencia de Res – Mondongo Congelado	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.
Pollo Entero Sin Menudencia Congelado	La muestra debe ser tomada acorde con los planes de muestreo, los cuales se podrán acordar entre las partes, según lo establecido en la norma NTPISO 2859-1, según lo indicado en la NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición.	Tal como se indica en la NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición: Los requisitos físico sensoriales se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición.  El pH se analizará según lo indicado en la NTP-ISO 2917:2005 (revisada el 2020) Carne y productos cárnicos. Medición de pH. Método de referencia. 2ª Edición. Para el pollo entero, los defectos se verificarán mediante método de inspección visual
Huevo de Gallina calidad Primera	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en los numerales 5.1, 5.2, 6.2 y 8 de la NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición.
Bonito Entero Congelado	Según lo indicado en la NTP 700.002:2012 LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS PARA INSPECCIÓN. 2ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7.2 de la norma Codex CXS 36- 1981 (2017) Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente. Para el análisis de presencia de parásitos, utilizar la NTP 102.001:2018 (revisada el 2023) PESCADOS. Método de ensayo para la detección de parásitos visibles en músculo de pescado. 1ª Edición, cuando corresponda.

#### 2.3.4.4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

##### Adelantos

No corresponde

##### Conformidad de los bienes

La recepción de los bienes serán realizados por el responsable de almacén central, previa emisión del Boletín de Control de Calidad en el Ingreso, emitido



por el especialista alimentario del PCA. Asimismo, la conformidad de recepción será otorgada por la subgerencia de programas alimentarios en el plazo máximo de 7 días de producida la recepción, en concordancia según el artículo 168 del reglamento de la ley de contrataciones del estado.

#### Forma de pago

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

- Recepción y conformidad de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios.
- Factura y Guías debidamente selladas y firmadas.
- Copia de los Certificados de Calidad (los cuales deberán guardar total correspondencia con el Numeral 2.3.4.6 . Documentación a ser presentada en la ejecución contractual de las presentes especificaciones técnicas.

#### Reajuste de los pagos

No corresponde

#### Otras penalidades aplicables

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	El personal no cumple con la vestimenta e higiene adecuada para la manipulación de alimentos, según lo establecido en Decreto Supremo N° 007-1998-SA.	2% de la UIT	El área usuaria emitirá un documento a la Oficina de Logística en donde consta la falta.
2	El medio de transporte no cumple con los requisitos para el transporte de alimentos que son: - Vehículo limpio y sin olores extraños - Vehículo cerrado - Los alimentos deberán ir apilados de tal forma que eviten la contaminación cruzada de los mismos. Establecido en el Decreto Supremo N° 007-1998-SA.	3% de la UIT	El área usuaria emitirá un documento a la Oficina de Logística en donde consta la falta.

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

#### Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de 01 año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

#### Condiciones de los consorcios





De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, el área usuaria puede incluir lo siguiente:

<b>Número máximo de consorciados</b>	De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, el número máximo de consorciados es de dos (2) integrantes, siendo el porcentaje <b>mínimo</b> de participación de cada consorciado de 30%.
<b>Porcentaje mínimo de participación consorciado</b>	El porcentaje mínimo de participación <b>en la ejecución del contrato</b> , para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 50%.

**Otras condiciones, según el objeto contractual, de ser el caso.**

#### **2.3.4.5 Certificación de calidad de los bienes.**

Los certificados de calidad a ser presentados en la etapa contractual deberán ser emitidos en aplicando los métodos de muestreo y las pruebas de ensayo indicados en el numeral 2.3.4.3. de las presentes especificaciones técnicas.

#### **2.3.4.6 Documentación a ser presentada en la ejecución contractual.**

<b>ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO</b>
Lenteja, Frijol Canario, Frijol Castilla, Frijol Panamito, Arveja Partida, Garbanzo, Menudencia de Res – Hígado Congelado, Menudencia de Res – Mondongo Congelado, Pollo Entero sin Menudencia Congelado, Huevo de Gallina.
<p>Un “Certificado o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación” que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral “2.1 Características del bien – Calidad” de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).</p> <p>En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad, el proveedor podrá presentar un “Certificado de Calidad”, respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral “2.1 Características del bien – Calidad” de la ficha técnica correspondiente.</p> <p><b>Nota:</b> Si la entidad decide exigir la comprobación de la calidad del bien, deberá señalar esta condición en las Bases y realizar las precisiones que apliquen; entre ellas, que los costos que demande la comprobación de la calidad del bien deben ser asumidos por el proveedor.</p> <p>Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor y deberán tener una antigüedad no mayor a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega recepción.</p> <p><b>Pollo entero congelado Importados:</b></p>



Para producto importado: El producto entregado deberá estar acompañado con una copia simple del Reporte de Inspección y Verificación (RIV) con dictamen favorable del inspector, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según lo establece el artículo 12 del Decreto Supremo N° 015-2015-MINAGRI que modifica y complementa normas reglamentarias para fortalecer el marco normativo del Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.

La fecha y lote consignados en este RIV deben coincidir con la fecha y lote del producto entregado.

#### ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)

##### Arroz Pilado y Aceite Vegetal

1. Un “Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación” que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral “2.1 Características del bien – Calidad” de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Accreditation Forum (IAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
2. En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad, el proveedor podrá presentar un “Certificado de Calidad”, respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral “2.1 Características del bien – Calidad” de la ficha técnica correspondiente.

**Nota:** Si la entidad decide exigir la comprobación de la calidad del bien, deberá señalar esta condición en las Bases y realizar las precisiones que apliquen; entre ellas, que los costos que demande la comprobación de la calidad del bien deben ser asumidos por el proveedor

Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor y deberán tener una antigüedad no mayor a 4 meses contados a partir de la fecha de entrega recepción.

#### PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS

##### Bonito Entero Congelado

1. Un “Certificado de Conformidad, Certificado de Inspección o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación” que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral “2.1 Características del bien – Calidad” de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Accreditation Forum (IAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
2. En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad, el proveedor podrá presentar un “Certificado de Calidad”, respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral “2.1 Características del bien – Calidad” de la ficha técnica correspondiente.



**Nota:** Si la entidad decide exigir la comprobación de la calidad del bien, deberá señalar esta condición en las Bases y realizar las precisiones que apliquen; entre ellas, que los costos que demande la comprobación de la calidad del bien deben ser asumidos por el proveedor.

Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor y deberán tener una antigüedad no mayor a 4 meses contados a partir de la fecha de entrega recepción.

### 2.3.4.7 Transporte

Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual:

#### ALIMENTOS AGROPECUARIOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO

Lenteja, Frijol Canario, Frijol Castilla, Frijol Panamito, Arveja Partida, Garbanzo, Menudencia de Res – Hígado Congelado, Menudencia de Res – Mondongo Congelado, Pollo Entero sin Menudencia Congelado y Huevo de Gallina

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

**Alimentos agropecuarios primarios refrigerados o congelados:** Los vehículos que transportan alimentos agropecuarios primarios que requieran refrigeración o congelación deben estar equipados con dispositivos externos apropiados para el control de la temperatura interior, los cuales deben encontrarse en un lugar fácilmente visible, de acuerdo con lo establecido en el numeral 3.7 de 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-AG-SENASA-DIAIA.

En el transporte de alimentos agropecuarios primarios congelados, y asimismo cuando ello resulte preciso para refrigerados, la temperatura, en el momento de la carga, debe ser la correspondiente a las especificaciones para la mercancía, de acuerdo con lo establecido en el numeral 6.1 de 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- AG-SENASA-DIAIA.

Los vehículos destinados al transporte de carne de vacuno o porcino refrigerada deberán estar provistos de sistemas de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C; y en el caso del transporte de carne de vacuno o porcino congelada, los vehículos deberán contar con un sistema de refrigeración adecuado que permita mantener temperaturas de congelación (-18 °C o más baja) en el producto, de acuerdo a lo señalado en el numeral 12 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos, 3ª Edición y en el numeral 6.5 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición.

Para carcasas y menudencia de pollo, adicionalmente se debe cumplir con lo indicado en artículo 60 del Reglamento del Sistema Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.

#### ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)

Arroz Pilado y Aceite Vegetal

Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II “Del Transporte” del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.





<b>PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS</b>
Bonito Entero Congelado
Los vehículos de transporte terrestre de los productos pesqueros y acuícolas deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos en el Anexo III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

#### 2.3.4.8 Almacenamiento

Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual:

<b>ALIMENTOS AGROPECUARIOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO</b>
Lenteja, Frijol Canario, Frijol Castilla, Frijol Panamito, Arveja Partida, Garbanzo, Menudencia de Res – Hígado Congelado, Menudencia de Res – Mondongo Congelado, Pollo Entero sin Menudencia Congelado y Huevo de Gallina
El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.

<b>ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)</b>
Arroz Pilado y Aceite Vegetal
Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo I “Del almacenamiento” del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias; y en la NTS N° 114- MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA.

<b>PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS</b>
Bonito Entero Congelado
El almacenamiento de los productos pesqueros y acuícolas debe cumplir con lo establecido en el Capítulo III “Almacenes de mercancías”, del Título V “Operaciones Conexas” del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Asimismo, debe cumplir con los requisitos sanitarios establecidos en la Sección IV “Almacenes de mercancías de productos hidrobiológicos excepto concentrados proteicos y aceite de origen hidrobiológico” del Anexo I “Requerimientos Sanitarios de diseño, construcción y equipamiento de infraestructuras pesqueras” del mismo reglamento.

#### 2.3.4.9 Requisitos de habilitación (documentos de información complementaria de Fichas Técnicas Perú Compras)

En el procedimiento de selección (en las ofertas) se deberán de presentar los siguientes REQUISITOS DE HABILITACIÓN:

BIENES	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MINIMOS
--------	----------------------------------



<p>- Arroz pilado superior - Aceite vegetal comestible</p>	<p>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.</p> <p>Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.</p> <p><b>Nota:</b> Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
<p>- Lenteja Calidad 2 Superior - Garbanzo Calidad 2 Superior - Frijol Canario Calidad 2 - Frijol Panamito Calidad 2 - Frijol Castilla Calidad 2 - Arveja Partida Calidad 2</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.</p> <p><b>Nota:</b> 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>
<p>Huevo de Gallina</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. El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir debiendo ser como mínimo limpiado y seleccionado.</p> <p><b>Nota:</b> 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.</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>
<p>Pollo Entero Sin Menudencia Congelado</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;</p> <p><b>Nota:</b> 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.</p> <p>O,</p>



	<p>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 Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.</p> <p><b>Nota:</b> 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>
<p>- Menudencia de Res -          Hígado Congelado          - Menudencia de Res –          Mondongo Congelado</p>	<p>Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010;</p> <p>Y,</p> <p>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015- 2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p><b>Nota:</b> 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>
<p>- Bonito Entero Congelado</p>	<p><b>Para producto nacional:</b> 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.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados), otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p><b>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</b> Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p><b>Para productos importados:</b> 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.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados), otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.</p>





ANEXO 02

ROTULADO DE LOS ENVASES PRIMARIOS (SACOS Y BOLSAS)



**Municipalidad Distrital  
de Puente Piedra**

**PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN  
ALIMENTARIA - PCA**

**DISTRIBUCIÓN GRATUITA  
PROHIBIDA SU VENTA**

**NOMBRE DEL PRODUCTO**

Procesado y envasado por:

Nombre de Empresa  
RUC  
Dirección  
Aut. Sanitaria SENASA o Reg. Sanitario

Comercializado por:

Nombre de la empresa  
RUC  
Dirección  
Ingredientes:  
Condiciones de almacenamiento

FP:  
FV:  
LOTE:

**PESO NETO: KG**

0

A dos colores: Negro y Rojo

LOS POSTORES DEBERAN TENER PRESENTE QUE:

CC: GP,  
IYSC/LFRT



- Los “Datos del Comercializador” serán opcionales en el caso de que este no sea el titular del registro sanitario.
- El tamaño de los envases será definidos por los contratistas.
- En la impresión de los envases se usará tinta indeleble de uso alimentario, que no desprenda ni se borre con el normal manipuleo y rozamiento.
- Las etiquetas de los productos deben cumplir con lo indicado en los numerales 2.3 de las fichas técnicas correspondientes, debiendo tener la siguiente información de manera LEGIBLE:
  - a) Nombre y el escudo de la municipalidad de Puente de Piedra
  - b) “Prohibido su Venta” y “Distribución Gratuita.
  - c) “PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA”.
  - d) Nombre del producto;
  - e) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
  - f) Nombre y dirección del fabricante;
  - g) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional; de corresponder.
  - h) Número de registro sanitario o de autorización sanitaria SENASA según corresponda
  - i) Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
  - j) La fecha de producción (opcional).
  - k) Código o clave del lote;
  - l) Condiciones especiales de conservación
  - m) Contenido del producto envasado en litros (aceite) o en kilogramo o gramos (demás alimentos).
- Para los productos congelados y huevo se aceptará que la información de rotulado vaya en una etiqueta, la misma que deberá ser pegada en las cajas o sacos (envases secundarios) de los productos congelados o paquetes de los huevos.
- Para el caso de Aceite Vegetal Comestible, los productos deberán venir con sus etiquetas comerciales originales, debiéndosele pegar en los envases primarios un sticker con la información de los incisos a), b) y c).
- Solo para el caso de productos congelados se aceptarán alternativamente 2 bolsas de 5 kg en lugar de una bolsa de 10 kg.