"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

Unidad Orgánica:	**Oficina General de Gestión de Recursos Humanos**
Meta Presupuestaria:	252
Actividad del POI:	AOI00107200077. Gestión de las acciones administrativas

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de Cereales y legumbres para la preparación de los alimentos de los hijos de los trabajadores durante su participación en el Centro de Educación Inicial – CEI del Ministerio de Transportes y Comunicaciones.

2. OBJETIVO

Contar con la adquisición de Cereales y legumbres que permita la preparación de alimentos para los niños estudiantes del Centro de Educación Inicial – CEI.

3. FINALIDAD PÚBLICA

La Oficina General de Gestión de Recursos Humanos es el órgano de apoyo responsable de la conducción de los procesos del sistema administrativo de gestión de recursos humanos, promoviendo el bienestar y desarrollo de las personas y las relaciones laborales; así como del otorgamiento de remuneraciones, pensiones y beneficios sociales al personal. Depende de la Secretaría General.

El presente servicio busca fortalecer las actividades que se desarrollan en el Centro de Educación Inicial del Ministerio de Transportes y Comunicaciones, con el fin de desarrollar y complementar la formación educativa de los niños en sus primeros años.

4. CARACTERISTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

Ítem	Cantidad	Und. medida	Descripción del bien
090600030474	975	KG	ARROZ EXTRA
090600030347	95	KG	AVENA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES
099600070139	65	KG	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA
090600040278	12	KG	HARINA DE CAÑIGUA
090600030804	8	UNID	CEBADA TOSTADA X 5 kg
090600040004	17	KG	HARINA DE MAIZ X 1 kg
090600040159	16	KG	HARINA DE SIETE SEMILLAS
090600040035	100	KG	HARINA DE TRIGO PREPARADA
090600040009	100	UNID	HARINA SIN PREPARAR X 1 kg
099600070142	45	KG	GARBANZO
090600040028	76	KG	HARINA DE CHUÑO
090600040071	24	UNID	MAICENA - ALMIDON DE MAIZ X 500 g
099600070126	76	KG	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA
099600070145	76	KG	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA
090600030765	96	KG	MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA
090600030112	27	KG	MAIZ POP CORN
090600030116	24	KG	MORÓN AMERICANO
099600070158	55	KG	PALLAR CALIDAD EXTRA
090600030740	88	KG	QUINUA GRADO 1
090600040100	92	UNID	SÉMOLA X 250g
090600030078	33	KG	TRIGO MOTE

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: RODRIGUEZ MENDOZA VDA DE MALDONADO Gladys Victoria FAU 20131379944 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10/12/2025 15:33:19-0500

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: TERRY RAMOS Edilberto Martin FAU 20131379944 hard
Motivo: En señal de conformidad
Fecha: 12/12/2025 14:41:41-0500

5. ANTECENDENTES

El Ministerio de transportes y comunicaciones, a través del Centro Educativo brinda el servicio de alimentación a los hijos de los trabajadores, quienes reciben educación inicial.

Por lo tanto, a fin de asegurar la calidad de los alimentos preparados para los hijos de los trabajadores del ministerio de Transportes y comunicaciones, encargándose dicha entidad, de la adquisición de diversos insumos para la preparación de los mismos.

El centro educativo brinda una alimentación saludable, en tres tiempos de comida: desayuno, almuerzo y lonche. Las preparaciones brindadas proveen los nutrientes necesarios para el desarrollo y crecimiento adecuado de los hijos de los trabajadores del Ministerio de Transportes y Comunicaciones.

6. CARACTERISTICAS TECNICAS

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : ARROZ PILADO EXTRA
Denominación técnica : ARROZ ELABORADO GRADO 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El arroz pilado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos específicos y generales	– Estar exento de sabores y olores extraños. – Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana. – No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios. – Estar exento de ñelén y polvillo.		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 %		
Grado (tolerancias)			
Granos rojos	0,0 %		
Granos tizosos totales	Máximo 2 %		
Granos tizosos parciales	Máximo 5 %		
Granos dañados	0,0 %		

Versión 09 Página 1 de 3

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Mezcla varietal contrastante	Máximo 2,5 %	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 0,15 %	
Granos quebrados	Máximo 5 %	
Granos inmaduros	0,00 %	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente[1].	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 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 extra largo, arroz pilado extra mediano o arroz pilado extra 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 Nº 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 Nº 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.

[1] Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Mezcla varietal contrastante	Máximo 2,5 %	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 0,15 %	
Granos quebrados	Máximo 5 %	
Granos inmaduros	0,00 %	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente[1].	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 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 extra largo, arroz pilado extra mediano o arroz pilado extra 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 Nº 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 Nº 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.

[1] Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: HOJUELA DE AVENA CRUDA
Denominación técnica	: HOJUELAS DE AVENA CRUDAS
Unidad de medida	: Kilogramo
Descripción general	: Es el producto obtenido de los granos de avena (*Avena sativa*, L o *Avena bizantina*, L) previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente o no, y que han sido aplastados para formar las hojuelas, escamas o copos; pudiendo o no estar agregados de sustancias nutritivas y otros ingredientes permitidos por la Autoridad Sanitaria competente. Para ser consumido requiere de un proceso de cocción completa. Pertenece al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados)[1].

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Las hojuelas de avena crudas deben provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable, por lo que deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:2018 CEREALES. Avena grano. Requisitos. 2ª Edición.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en las hojuelas de avena crudas se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial Nº 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

Las hojuelas de avena crudas deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos físicos		NTP 205.050:2019 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo. 3ª Edición
Tamaño de partícula	Como mínimo el 34 % del producto quedará retenido sobre el tamiz Nº 8 (2,38 mm); y no más del 15 % pasará a través del tamiz Nº 25 (707 µm).	
Materias extrañas	Máximo 1,0 % en masa	
Requisitos sensoriales		
Color	Deben tener color cremoso, brillante y uniforme.	
Sabor y olor	Deben tener sabor u olor natural. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso.	
Requisitos fisicoquímicos		
Humedad	Máximo 12,00 %	
Proteína (base seca) (x 5,7)	Mínimo 10,50 %	
Fibra cruda (base seca)	Máximo 1,80 %	
Cenizas (base seca)	Máximo 2,30 %	
Grasa (base seca)	Mínimo 6,00 %	
Ácidos grasos libres (base seca)	Máximo 6,00 %	

[1] Del Documento de Información Complementaria del rubro Alimentos y bebidas para consumo humano.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente[2].	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial Nº 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad podrá precisar en las bases que se agreguen vitaminas y minerales a las hojuelas de avena crudas, según sus necesidades, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.
Por ejemplo: Hojuela de avena cruda enriquecida con vitaminas y minerales, según los valores mínimos establecidos en la Tabla 2 del numeral 7 de la Directiva Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche, aprobada mediante Resolución Ministerial Nº 711-2002-SA/DM.

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 Nº 007-98-SA, y sus modificatorias.

El tipo y material de envase deben 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 Nº 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 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 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 hojuela de avena cruda debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial Nº 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como en lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS.

[2] Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición; además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2024) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, según lo establecido en el numeral 10 de la NTP 205.050:2019. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas;
- peso neto;
- nombre y dirección del fabricante;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de producción y fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- condiciones especiales de conservación;
- instrucciones para el uso;
- valor nutricional por 100 gramos de producto;
- 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.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja es el grano procedente de la especie *Pisum sativum* L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	– Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. – Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. – Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15 %	
Grado de calidad		
Grano infectado	0,00 %	
Grano picado	Máximo 0,30 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano con cáscara (testa)	Máximo 1,00 %	
Grano quemado	Máximo 0,20 %	
Materias extrañas	Máximo 0,10 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[1].	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

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

2.2 Envase

El alimento debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, 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.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: HARINA DE CAÑIHUA TOSTADA O CAÑIHUACO
Denominación técnica	: HARINA DE CAÑIHUA TOSTADA
Unidad de medida	: Kilogramo
Descripción general	: Es el producto obtenido de los granos de cañihua (*Chenopodium pallidicaule* Aellen) procesados (beneficiados) y tostados bajo condiciones controladas, que han sido sometidos a un proceso de molienda, reduciéndolos a determinados grados de granulometría para los distintos usos a los que se destine. Su consumo es directo. Pertenece al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados)[1].

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

La harina de cañihua tostada debe provenir de granos de cañihua procesados (beneficiados) limpios, sanos, libres de infestación por insectos y cualquier otra materia extraña objetable; asimismo, debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 011.452:2019 GRANOS ANDINOS. Cañihua en grano. Requisitos. 2ª Edición, según lo indicado en el numeral 4.1.1. de la NTP 011.455:2024.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en la harina de cañihua tostada se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial Nº 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

La harina de cañihua tostada debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos sensoriales		NTP 011.455:2024 GRANOS ANDINOS. Harina de cañihua tostada. Requisitos. 2ª Edición
Aspecto	Exenta de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza.	
Color	Característico según la variedad o ecotipo.	
Olor y sabor	Característico de la harina de cañihua tostada y debe estar exenta de sabores y olores extraños (ejemplo: olores producidos a causa de mohos).	
Consistencia	Harina homogénea, sin aglomeraciones (grumos) de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado.	
Requisitos fisicoquímicos		
Humedad	Máximo 5,5 %	
Proteína (base seca)	Mínimo 12 %	
Cenizas (base seca)	Máximo 4,5 %	
Grasa (base seca)	Mínimo 3,5 %	
Acidez (expresado en ácido sulfúrico)	Máximo 1 %	

[1] Del Documento de Información Complementaria del rubro Alimentos y bebidas para consumo humano.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Gelatinización	Mayor a 94 %	Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial Nº 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.
Índice de peróxido	Menor a 10 mEq/Kg de grasa	
Aflatoxinas	No detectable en 5 ppb	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente[2].	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
		Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial Nº 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad podrá precisar en las bases que se agreguen vitaminas y minerales a la harina de cañihua tostada según sus necesidades, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.
Por ejemplo: Harina de cañihua tostada enriquecida con vitaminas y minerales, según los valores mínimos establecidos en la Tabla 2 del numeral 7 de la Directiva Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche, aprobada mediante Resolución Ministerial Nº 711-2002-SA/DM.

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 Nº 007-98-SA, y sus modificatorias.

El tipo y material de envase deben 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 Nº 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 estas características aseguren la pluralidad de postores.

[2] Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

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 harina de cañihua tostada debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial Nº 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como en lo especificado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y por lo establecido en el Codex Alimentarius. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas;
- peso neto;
- nombre y dirección del fabricante;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de producción y fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- condiciones especiales de conservación;
- instrucciones para el uso;
- valor nutricional por 100 gramos de producto;
- 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.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: HOJUELA DE CEBADA
Denominación técnica	: HOJUELA DE CEBADA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto obtenido de granos de cebada perlada, previamente limpiados y descascarados, que han pasado por una serie de procesos para la obtención de hojuelas, escamas o copos; pudiendo o no habérsele agregado aditivos permitidos por la autoridad competente o en su defecto por el Codex Alimentarius. Estas hojuelas para ser consumidas requieren de un proceso de cocción completa. Los granos de cebada proceden de la especie *Hordeum vulgare*, de la familia de las Poaceae (gramineae).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Las hojuelas de cebada deben provenir de granos de cebada perlados según la NTP 205.052:2016 CEBADA. Cebada perlada o morón de cebada. Requisitos y métodos de ensayo. 2ª Edición, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña (orgánica, inorgánica) objetable, según indica el numeral 5 de la NTP 205.060:2014 (revisada el 2019).

La cebada perlada se define como el grano de cebada, limpio, sano y clasificado, que ha sido sometido al proceso de restregado abrasivo para eliminar la cáscara (mondado), según indica el numeral 4.2 de la NTP 205.060:2014 (revisada el 2019).

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en las hojuelas de cebada se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial Nº 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

Las hojuelas de cebada deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Materia extraña	No debe exceder el 0,05 %	NTP 205.060:2014 (revisada el 2019) CEBADA. Hojuelas de cebada. Requisitos. 2ª Edición
Tamaño de partícula	Debe quedar retenido en el tamiz Nº 8 (2,36 mm) un mínimo del 20 % y un máximo del 50 %, y no más del 20 % pasará a través del tamiz Nº 20 (850 µm).	
Sensoriales	Deben tener color cremoso, sabor y olor característico al producto. Deben estar libres de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
Humedad	Máximo 12,50 %	
Proteína (base seca) (x 6,25)	Mínimo 7,00 %	
Grasa (base seca)	Máximo 1,80 %	
Cenizas totales % (base seca)	Máximo 2,40 %	
Fibra cruda (base seca)	Máximo 1,00 %	
Carbohidratos (por diferencia)	Máximo = 100 - (% proteína +	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
(base seca)	% grasa + % cenizas totales + % de fibra cruda)	
Acidez (expresada como H_2SO_4)	Máximo 0,20 %	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente[1].	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad podrá precisar en las bases que se agreguen vitaminas y minerales a las hojuelas de cebada según sus necesidades, siempre que se hayan verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.
Por ejemplo: Hojuelas de cebada enriquecidas con vitaminas y minerales, según los valores mínimos establecidos en la Tabla 2 del numeral 7 de la Directiva Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 711-2022-SA/DM.

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 indica 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.

Las hojuelas de cebada deben estar contenidas en recipientes de material que proteja y asegure su conservación, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, inclusive el material de envasado, deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y de acuerdo al uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables, según el numeral 10.1 de la NTP 205.060:2014 (revisada el 2019).

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

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

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

El rótulo de los envases de hojuelas de cebada debe cumplir con lo establecido en la legislación vigente, así como en lo especificado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, además de la siguiente información, según el numeral 10.2 de la NTP 205.060:2014 (revisada el 2019). Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- peso neto;
- nombre y dirección del fabricante;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de producción y fecha de vencimiento;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación;
- instrucciones para el uso;
- 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.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: HARINA INSTANTÁNEA DE MAÍZ AMILÁCEO
Denominación técnica	: HARINA EXTRUIDA DE MAÍZ AMILÁCEO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto obtenido a partir de granos de maíz amiláceo (*Zea mays* L. var. amilácea) limpios, que han pasado por un proceso de molienda y posterior extrusión, seguido de un proceso de molienda, de uso y consumo directo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Los granos de maíz de los que se obtenga la harina deben estar sanos y limpios; asimismo, deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición, según lo establecido en el numeral 4.1.1 de la NTP 205.079:2019.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en la harina instantánea de maíz amiláceo se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial Nº 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

La harina instantánea de maíz amiláceo debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos Sensoriales		NTP 205.079:2019 MAÍZ AMILÁCEO. Harina extruida de maíz amiláceo. Requisitos. 1ª Edición
Aspecto	Polvo homogéneo, libre de grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza.	
Color	Blanco a crema, incluso lila a morado o de acuerdo al color correspondiente del pericarpio del grano.	
Olor y Sabor	Exenta de sabores y olores extraños, como los producidos a causa de mohos y/o rancidez.	
Textura	Suave al tacto.	
Requisitos físico químicos		Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial Nº 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.
Humedad	Menor o igual a 5 %	
Acidez (expresada como ácido sulfúrico)	Máximo 0,15 %	
Gelatinización	Mayor a 94 %	
Índice de peróxido	Menor a 10 mEq/kg de grasa	
Aflatoxina	No detectable en 5 ppb	

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente[1].	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial Nº 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad podrá precisar en las bases que se agreguen vitaminas y minerales a la harina instantánea de maíz amiláceo según sus necesidades, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.
Por ejemplo: Harina instantánea de maíz amiláceo enriquecida con vitaminas y minerales, según los valores mínimos establecidos en la Tabla 2 del numeral 7 de la Directiva Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche, aprobada mediante Resolución Ministerial Nº 711-2002-SA/DM.

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 Nº 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 Nº 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 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

El rótulo debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial Nº 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como en lo especificado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y por lo

[1] Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

establecido en el Codex Alimentarius. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas;
- peso neto;
- nombre y dirección del fabricante;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de producción y fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- condiciones especiales de conservación;
- instrucciones para el uso;
- valor nutricional por 100 gramos de producto;
- 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.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

FICHA TECNICA : HARINA DE 7 SEMILLAS	
DESCRIPCIÓN	Es una combinación de harinas de siete semillas ancestrales para preparar un ponche energético. Por lo general, la mezcla está conformada por harina de arveja, cebada, habas, Kiwicha, maíz, quinua y trigo.
CARACTTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Marrón oscuro Olor y sabor: Característico, dulce ligeramente Aspecto: Polvo homogêneo.
PRESENTACIÓN	Bolsa de polietileno de alta densidad en presentación de 1Kg
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: HARINA DE TRIGO PREPARADA
Denominación técnica	: HARINA DE TRIGO PREPARADA PARA CONSUMO HUMANO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto destinado al consumo humano que se obtiene de la molienda gradual y metódica de granos limpios de trigo de las especies *Triticum aestivum* o *Tricum durum*, durante el cual se retira el salvado y germen quedando principalmente el endospermo, el cual puede presentar diversos grados de extracción. Debe ser fortificada con micronutrientes, según normativa vigente. Puede tener agentes de tratamiento de harina y/u otros micronutrientes. Es la harina que contiene un agregado de sustancia leudante.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo debe estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadíos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se debe obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos, según numeral 6.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 15,00 %	NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición
Cenizas, (±5 %) en base seca	Máximo 0,75 %	
Acidez, (±10 %) (expresado como porcentaje de ácido sulfúrico)	Máximo 0,10 % El cumplimiento del requisito se debe determinar considerando una humedad de 15 % en la harina.	
Aspecto	Producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza.	
Color	Blanco cremoso	
Olor	Característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento.	
Aditivos alimentarios	Contiene un agregado de sustancia leudante. Puede contener aditivos autorizados por la autoridad nacional competente.	
MICRONUTRIENTES	Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia.	Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes - Ley Nº 28314, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 012-2006-SA.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente[1].	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

Se deben emplear envases de primer uso y que constituyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias inocuas y apropiadas al uso para el que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cocidos. El peso debe tener una tolerancia de acuerdo a lo indicado en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición, el peso se considera en base a la humedad máxima de 15 %, según numeral 12.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

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 Nº 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 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

El rotulado de los envases de harina de trigo, además de lo contemplado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA, y sus modificatorias, y en el artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes - Ley Nº 28314, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 012-2006-SA, debe cumplir con lo establecido en 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, así mismo se debe incluir la frase "contiene gluten", según indica el numeral 12.2 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020). Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (rotular de manera expresa las proporciones de los micronutrientes indicados en el Reglamento de la Ley Nº 28314, asimismo se debe incluir la frase "contiene gluten");

[1] Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

- 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.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: HARINA DE TRIGO
Denominación técnica	: HARINA DE TRIGO PARA CONSUMO HUMANO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto destinado al consumo humano que se obtiene de la molienda gradual y metódica de granos limpios de trigo de las especies *Triticum aestivum* o *Tricum durum*, durante el cual se retira el salvado y germen quedando principalmente el endospermo, el cual puede presentar diversos grados de extracción. Debe ser fortificada con micronutrientes, según normativa vigente. Puede tener agentes de tratamiento de harina y/u otros micronutrientes.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo debe estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadíos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se debe obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos, según numeral 6.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

La harina de trigo debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 15,00 %	NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición
Cenizas, (±5 %) en base seca	Máximo 0,75 %	
Acidez, (±10 %), (expresado como porcentaje de ácido sulfúrico)	Máximo 0,10 % El cumplimiento del requisito se debe determinar considerando una humedad de 15 % en la harina.	
Aspecto	Producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza.	
Color	Blanco cremoso	
Olor	Característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento.	
MICRONUTRIENTES	Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia.	Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes- Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

Se deben emplear envases de primer uso y que constituyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias inocuas y apropiadas al uso para el que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios ser resistentes y estar bien cocidos. El peso debe tener una tolerancia de acuerdo a lo indicado en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición, el peso se considera en base a la humedad máxima de 15 %, según numeral 12.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

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 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

El rotulado de los envases de harina de trigo, además de lo contemplado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias y en el artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes - Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA, debe cumplir con lo establecido en 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; así mismo, se debe incluir la frase "contiene gluten", según el numeral 12.2 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020). Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (rotular de manera expresa las proporciones de los micronutrientes indicados en el Reglamento de la Ley N° 28314, asimismo se debe incluir la frase "contiene gluten");

[1] Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

- 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.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : GARBANZO GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
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. 2ª 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	– Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos. – Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. – Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales), de acuerdo a las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.		

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
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.	
Tolerancias de calidad		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 0,25 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado	Máximo 1,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,10 %	
Variedad contrastante y grano verdoso	Máximo 1,00 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[1].	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

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

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

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 Nº 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.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

Ficha técnica: harina de papa (chuño)

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Harinas de tubérculos
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Cereales y productos derivados de cereales, tubérculos
1.4	**Descripción general**	Es el producto elaborado a partir de tubérculos o raíces, obtenido mediante un proceso de secado o deshidratado y molienda, con o sin fortificación. La harina de tubérculos no podrá obtenerse a partir de materia prima fermentada o descompuesta como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos. Ver denominaciones individuales en el anexo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación				Referencia
	Harina de yuca	Harina de papa	Harina de camote	Harina de maca	
Sabor y Olor	Característico al producto, exenta de sabores y olores extraños	Característico al producto, exenta de sabores y olores extraños	Característico al producto, exenta de sabores y olores extraños	Característico al producto, exenta de sabores y olores extraños	NTP 011.500:2009 (revisada el 2019) YUCA Y DERIVADOS. Harina de yuca. Definiciones, clasificación y requisitos. 1ª Edición NTP 011.810:2021 PAPA Y DERIVADOS. Harina de papa. Requisitos. 1ª Edición NTP 011.181:2014 (revisada el 2019) MACA. Harina tostada de maca. Requisitos. 2ª Edición
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto	De acuerdo a la naturaleza del producto	De acuerdo a la naturaleza del producto	Desde marrón claro al marrón oscuro	
Aspecto	Exenta de insectos vivos y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos)	Exenta de insectos vivos y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos)	Exenta de insectos vivos y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos)	Exenta de materias extrañas (impurezas de origen animal, incluidos insectos vivos o muertos)	

2.2. Características Físico Químicas

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

2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^2	10^3
Levaduras	2	3	5	2	10^2	10^3
Escherichia coli	5	3	5	2	10	5×10^2
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XIV.3 Frutas y hortalizas desecadas, deshidratadas o liofilizadas.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y Envases

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

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

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

3.2 Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 80° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto

fi

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

(*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento.

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto o Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA para la línea de fraccionamiento y envasado, vigente durante la elaboración del producto final.

4.2 Certificación Obligatoria

a) Original con firma digital y código QR[1] del certificado o informe de inspección de lote con "símbolo de acreditación", emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante el INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital y código QR[2] del informe de ensayo con "símbolo de acreditación", que contemple el resultado del análisis de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

- En caso no exista Organismo de Inspección que cuente con el alcance de inspección de lote por muestreo para el alimento, se acepta certificados o informes de inspección de lote emitidos sin símbolo de acreditación.

- Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

  En caso no exista laboratorio de ensayo que cuente con método de ensayo acreditado para las características organolépticas y fisicoquímicas, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es de acuerdo a la norma específica de muestreo para el alimento y en el caso no se disponga de una norma específica se debe usar la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2023): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S1, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6,5. (para análisis organoléptico y análisis fisicoquímico se realizará en una muestra compósito)

- Análisis Microbiológico
  El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes hasta el plazo máximo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.

La toma de muestras dirimentes es obligatoria para las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas, con el mismo método, en la misma cantidad, con precinto propio y sin requerimiento de ensayo; a fin de servir como testigo ante una controversia o casuísticas presentadas durante la prestación del servicio alimentario.

Los organismos de inspección deben mantener las muestras dirimentes en condiciones controladas para conservar sus características iniciales. Su vigencia es acorde a la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses.

El alimento debe cumplir con lo establecido en la versión vigente de las "Generalidades" de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Almidón de maíz (maicena)
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Cereales y productos derivados de cereales, tubérculos
1.4	**Descripción general**	Es el producto obtenido a partir de las diversas variedades del maíz, es un polvo fino de color blanco, inodoro e insípido. Envasado herméticamente. Sin grumos, exento de materias extrañas

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Apariencia	Polvo fino	NTP 209.064:1974. (revisada el 2013) ALMIDÓN DE MAÍZ NO MODIFICADO. Uso alimenticio y farmacéutico
Color	Blanco	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño	
Sabor	Insípido, exento de sabor extraño	

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Pureza de almidón de maíz no modificado (%)	Mínimo 99	NTP 209.064:1974. (revisada el 2013) ALMIDÓN DE MAÍZ NO MODIFICADO. Uso alimenticio y farmacéutico.
Humedad (%)	Máximo 12,5	
pH	4,5 – 6,5	
Grasa (%)	Máximo 0,10	
Proteínas (%)	Máximo 0,45	
Ceniza (%)	Máximo 0,5	
Tamaño de partículas: Pasa a través de malla 177 micras (N° 80) (%)	Mínimo 99,9	
Tamaño de partículas: Pasa a través de malla 149 micras (N° 100) (%)	Mínimo 97	

2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^3	10^4
Escherichia coli	5	3	5	2	10	10^2
Bacillus cereus	7	3	5	2	10^3	10^4
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", Criterio V.3 Féculas y almidones.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP)	Hasta 1,00 kg
	Cajas con bolsa interna	Bolsas de polietileno (PE) y/o polipropileno (PP) o papel multipliego y caja de cartón corrugado	
Envase secundario	Bolsa	Polietileno (PE)	Según lo establecido por el fabricante
	Caja	Cartón corrugado	
Embalaje (opcional) (*)	Caja	Cartón corrugado	
	Saco	Polipropileno	

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

3.2 Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 80° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. Edición y la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

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

(*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún

caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto o Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA para la línea de fraccionamiento y envasado, vigente durante la elaboración del producto final.

4.2 Certificación Obligatoria

a) Original con firma digital y código QR[1] del certificado o informe de inspección de lote con "símbolo de acreditación", emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante el INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital y código QR[2] del informe de ensayo con "símbolo de acreditación", que contemple el resultado del análisis de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

- En caso no exista Organismo de Inspección que cuente con el alcance de inspección de lote por muestreo para el alimento, se acepta certificados o informes de inspección de lote emitidos sin símbolo de acreditación.

- Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

  En caso no exista laboratorio de ensayo que cuente con método de ensayo acreditado para las características organolépticas y fisicoquímicas, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es de acuerdo a la norma específica de muestreo para el alimento y en el caso no se disponga de una norma específica se debe usar la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2023):

Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición, nivel de inspección especial S1, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6,5. (para análisis organoléptico y análisis fisicoquímico se realizará en una muestra compósito)

- Análisis Microbiológico
  El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes hasta el plazo máximo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.

La toma de muestras dirimentes es obligatoria para las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas, con el mismo método, en la misma cantidad, con precinto propio y sin requerimiento de ensayo; a fin de servir como testigo ante una controversia o casuísticas presentadas durante la prestación del servicio alimentario.

Los organismos de inspección deben mantener las muestras dirimentes en condiciones controladas para conservar sus características iniciales. Su vigencia es acorde a la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses.

El alimento debe cumplir con lo establecido en la versión vigente de las "Generalidades" de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : FRIJOL CANARIO CAMANEJO/ FRIJOL CANARIO 2000 - INIAA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El frijol canario calidad 1 - extra es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00 %	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	– Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadíos. – Ausencia de granos con hongos.	
Aspecto		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 1,00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado	Máximo 1,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,050 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[1].	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

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 y en la NTP 399.163-1:2023

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

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

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 Nº 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.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : LENTEJA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris* Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos generales	– Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos. – Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.		NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15 %		
Calibre (tamaño)	**Calibre (tamaño)**	**Diámetro (mm)**	
	1	Mayor o igual que 7,5	
	2	Menor que 7,5	
Grado de calidad (Tolerancias)			
Grano infectado	0,00 %		
Grano picado	0,00 %		
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %		
Grano descascarado	Máximo 1,00 %		
Grano arrugado	Máximo 4,50 %		
Grano quemado	Máximo 0,20 %		
Materias extrañas	Máximo 0,10 %		
Variedad contrastante	Máximo 1,00 %		

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[1].	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

2.2 Envase

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

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

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

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.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida : Kilogramo
Descripción general : La mazorca de maíz morado es el fruto de la planta de maíz morado conformado por la coronta o marlo y los granos de maíz morado que se adhieren a ella. Está constituida, en base seca, aproximadamente de un 80 % por grano y 20 % por coronta. Se caracteriza por presentar pigmentos antocianicos que colorean el pericarpio del grano y la corona o marlo.
Pertenece al Grupo de Alimentos de procesamiento primario de origen vegetal[1].

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe ser inocuo y apropiado para su uso en el consumo directo. No debe presentar contaminantes de tipo físico, químico y microbiológico que afecten la salud, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.601:2016 (revisada el 2024).

El alimento debe estar conformado por un mismo cultivar o variedad, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.601:2016 (revisada el 2024).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos sensoriales			NTP 011.601:2016 (revisada el 2024) MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición
Aspecto general	– Entera o partida sin granos defectuosos. – Sana, sin pudrición, sin presencia de hongos. – Limpia.		
Olor	Característico a maíz morado sano, sin olores extraños (como humedad, fermentado, rancidez, enmohecimiento, entre otros).		
Sabor	Característico, sin sabores extraños.		
Color	Bueno, excelente o promedio (según el anexo D de la norma de la referencia).		
Calibre	**Código de calibre**	**Mazorca**	
	I	12 cm o más	
	II	6 cm a 12 cm	
Requisitos fisicoquímicos			
Humedad	Máximo 13 %		
Porcentaje de antocianina	Mínimo 0,8 %		
Longitud (base hasta la punta de la mazorca)	Mayor a 6 cm		

[1] Del Documento de Información Complementaria del rubro Alimentos y bebidas para consumo humano

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos de Sanidad		NTP 011.601:2016 (revisada el 2024) MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición
Defectos de apariencia externa		
Apariencia de la mazorca	Mazorca entera con granos completos. Se tolera hasta el 5 % en peso en granos sueltos.	
Daños y defectos		
Grano picado (por efecto del gorgojo, por efecto de la polilla)	No se tolera	
Mazorca dañada por *Heliothis*	Hasta 1 %	
Mazorca dañada por animales menores (ratas o aves)	No se tolera	
Daño por enfermedades	No se tolera	
Presencia de materias extrañas	Hasta 1 %	
Total tolerancia serios daños	2 %	
Total tolerancia	Hasta 2 %, en número o en peso, de mazorcas de maíz morado que no cumplan los requerimientos de esta categoría.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[2].	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 de la mazorca de maíz morado categoría primera que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Mazorca de maíz morado categoría primera - calibre I. Asimismo, según el anexo D de la NTP 011.601:2016 (revisada el 2024) se debe especificar el color de maíz morado a adquirir.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

El alimento debe envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, 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 el numeral 10.1 de la NTP 011.601:2016 (revisada el 2024).

[2] Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

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 011.601:2016 (revisada el 2024). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- calibre;
- 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.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien: Denominación técnica: Unidad de medida: Descripción general:	MAIZ POP CORN MAIZ POP CORN KILOGRAMO El grano del maíz pop corn es redondo, casi la mitad del tamaño de un grano de maíz común, y su color es entre amarillo y naranja, dependiendo del híbrido.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Aspecto: granos de maíz pequeño Color: Amarillo-naranja Sabor: característico. Textura: característica.
CARACTERISTICAS QUIMICAS	Pureza total: 99.95% Humedad:<15%
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Recuento Total de placas: < 10^5 UFC/g Levaduras: < 10^4 UFC/g Mohos: < 10^4 UFC/g E.coli: < 10 UFC/g Salmonella: Ausencia/25g
CONDICIONES DE DISTRIBUCION	Conservar en lugar fresco y seco, con humedad relativa baja. No exponer directamente a los rayos solares. Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores.

CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien: Denominación técnica: Unidad de medida: Descripción general:	MORÓN AMERICANO MORÓN AMERICANO KILOGRAMO El morón americano es un cereal orgánico, contiene proteínas, minerales y carbohidratos, es excelente para combatir algunas enfermedades como la diabetes.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:	Aspecto: Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos); granos mohosos, germinados, sucios. Piedras u otras materias extrañas, Color: de acuerdo a la naturaleza del producto Sabor: de acuerdo a la naturaleza del producto Textura: Característica
CARACTERISTICAS NUTRICIONALES:	• Valor por 100 g: • Valor Energético: 60 Kcal • Grasas: 0.7 g • Hidratos de carbono: 77.1 g • Proteínas: 1.9 g
VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO	12 meses. Almacenar a temperatura ambiente (15° - 25° C), sobre estibas, en un lugar limpio, libre de humedad y de productos contaminantes

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

Forma de la semilla	Longitud del grano (mm)	Ancho del grano (mm)	Grosor del grano (mm)	Peso de 1000 granos (g)	N° de granos en 100 gramos (g)
Arriñonada o semiarriñonada, ligeramente aplanado	18 – 32	12,5 – 16	6 – 7,5	153 – 256	40 - 65

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	– Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos. – Ser inocuos y apropiados para el consumo humano. – No deben presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, de acuerdo a las tolerancias de sanidad y aspecto descritas en la presente Ficha Técnica.	NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1:2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición
Uniformidad	Cada lote de pallar debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de variedades contrastantes en las tolerancias especificadas en la presente Ficha Técnica.	
Contenido de humedad	Máximo 15 %	

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

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

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

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

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

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 Nº 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : QUINUA GRADO 1
Denominación técnica : QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 1
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Quinua procesada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie *Chenopodium quinoa* Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinua deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables. Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.		NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición
Requisitos químico proximales (Valores expresados en base seca)			
Humedad	Máximo 13,0 %		
Proteínas	Mínimo 10 %		
Cenizas	Máximo 3,5 %		
Grasa	Mínimo 4,0 %		
Fibra cruda	Mínimo 4,0 %		
Saponina	Menor que 0,12 %		
Tamaño del grano	**Tamaño de los granos**	**Diámetro promedio de los granos (mm)**	
	Grandes	Mayor a 1,70	
	Medianos	Entre 1,40 a 1,70	
	Pequeños	Mayor a 1,20	
Grado (tolerancias de calidad)			
Sensoriales			
Granos enteros	Mínimo 97 %		
Granos quebrados	Máximo 1,0 %		
Granos dañados (manchados)	Máximo 0,5 %		
Granos germinados	Máximo 0,25 %		

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Granos recubiertos	0 %	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición
Granos inmaduros	Máximo 0,5 %	
Granos contrastantes	Máximo 0,5 %	
Impurezas totales	Máximo 0,25 %	
Físicos		
Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	
Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.	
INOCUIDAD Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad nacional competente[1].	– Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, para alimentos de procesamiento primario[2]; o,	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	– Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA para alimentos elaborados industrialmente (fabricados)[3].	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tamaño del grano de quinua grado 1 requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Quinua grano grande - grado 1.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.

---

[1] La autoridad competente dependerá del proceso seguido para la obtención del bien; si la operación de secado es natural, es decir solo implica una transferencia de masa y no necesariamente se requiere control (como en el seco salado, deshidratación osmótica, etc.), la autoridad competente será el SENASA; en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por el SENASA en materia de inocuidad alimentaria. Sin embargo, si el secado es de tipo industrial (secado por aire caliente, liofilización, atomización, etc.), la autoridad competente será la DIGESA; en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por la DIGESA en materia de inocuidad alimentaria. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente Ficha Técnica.

[2] Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

[3] Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

En el caso de que el bien se encuentre controlado por la DIGESA, 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 Nº 007-98-SA, y sus modificatorias.

Precisión 2: En el caso de que el bien se encuentre controlado por el SENASA, 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.

En el caso de que el bien se encuentre controlado por la DIGESA, 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.

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

Si al alimento le corresponde que sea controlado por la DIGESA, el rotulado debe cumplir con el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA, y sus modificatorias, con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y con el numeral 8 de la NTP 205.062:2021. El rotulado debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- clasificación, tamaño y grado;
- declaración de los ingredientes;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- 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

Si al alimento le corresponde que sea controlado por el SENASA, la etiqueta de su envase debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y sus modificatorias y con el numeral 8 la NTP 205.062:2021. La etiqueta debe indicar lo siguiente en idioma español:

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

- nombre del alimento;
- clasificación, tamaño y grado;
- 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.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1	**Denominación técnica**	Sémola de cereales
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Cereales y productos derivados de cereales, tubérculos
1.4	**Descripción general**	Es el producto obtenido a partir de la molienda de cereales, correspondiente a la parte granulosa del endospermo de los cereales.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	Agradable y fresco, no rancio	NTP 205.032:2015 (revisada el 2022) Sémola de cereales. Requisitos
Aspecto	Granulado, suelto, sin grumos, libre de partículas extrañas, sin moho, exenta de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos.	

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 15	NTP 205.032:2015 (revisada el 2022) Sémola de cereales. Requisitos
Cenizas (base seca) (%)	Máximo 1	
Granulometría	60% ± 5% sobre tamiz de 425 µm (N° 40).	

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^4	10^5
Escherichia coli	5	3	5	2	10	10^2
Bacillus cereus (*)	7	3	5	2	10^3	10^4
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia /25g	-

(*) Sólo para harinas de arroz y/o maíz.
Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.2. Harinas y Sémolas.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

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

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

3.2 Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 80° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

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

(*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento.

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto o Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de fraccionamiento y envasado, vigente durante la elaboración del producto final.

4.2 Certificación Obligatoria

a) Original con firma digital y código QR[1] del certificado o informe de inspección de lote con "símbolo de acreditación", emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante el INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital y código QR[2] del informe de ensayo con "símbolo de acreditación", que contemple el resultado del análisis de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

- En caso no exista Organismo de Inspección que cuente con el alcance de inspección de lote por muestreo para el alimento, se acepta certificados o informes de inspección de lote emitidos sin símbolo de acreditación.

- Todos los ensayos microbiológicos y por lo menos uno (01) de los ensayos organolépticos y/o fisicoquímicos deben ser realizados con métodos de ensayo acreditados.

  En caso no exista laboratorio de ensayo que cuente con método de ensayo acreditado para las características organolépticas y fisicoquímicas, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Fisicoquímico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es de acuerdo a la norma específica de muestreo para el alimento y en el caso no se disponga de una norma específica se debe usar la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2023): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S1, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6,5. (para análisis organoléptico y análisis fisicoquímico se realizará en una muestra compósito)

- Análisis Microbiológico
  El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes hasta el plazo máximo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.

La toma de muestras dirimentes es obligatoria para las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas, con el mismo método, en la misma cantidad, con precinto propio y sin requerimiento de ensayo; a fin de servir como testigo ante una controversia o casuísticas presentadas durante la prestación del servicio alimentario.

Los organismos de inspección deben mantener las muestras dirimentes en condiciones controladas para conservar sus características iniciales. Su vigencia es acorde a la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses.

El alimento debe cumplir con lo establecido en la versión vigente de las "Generalidades" de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

1.	CARACTERÍSTICAS GENERALES	
1.1	**Denominación técnica**	Mote
1.2	**Tipo de alimentos**	No Perecible
1.3	**Grupo de alimentos**	Derivados de cereales
1.4	**Descripción general**	Granos de cereales (trigo o maíz entero) que han sido remojados en solución alcalina caliente, lavados y friccionados repetidamente con agua, luego de lo cual se someten a un proceso de secado. No debe de producirse mote de granos descompuestos, como consecuencia de ataque de hongos, roedores, insectos o granos fermentados. Ver denominaciones individuales en los anexos

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto	Requisito del PNAEQW
Olor y sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños, sin indicios de rancidez o enmohecimiento	
Aspecto	Granos sueltos, exento de piedras, insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estados fisiológicos u otras materias extrañas	

2.2. Características Físico Químicas

2.2.1 Trigo mote

Características	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 12,5	NTP 205.035: 2019 TRIGO. Trigo mote. Requisitos
Proteínas (%)	Mínimo 10,0	
Grasa total (%)	Mínimo 1,0	
Cenizas (%)	Máximo 2,2	
Alcalinidad (%)	Máximo 10,0	
Aflatoxina	No detectable en 5 ppb	

2.2.1 Maíz mote

Características	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 12,5	NTP 205.084: 2020 MAÍZ AMILÁCEO. Maíz mote. Requisitos
Proteínas (%)	Mínimo 6,0	
Grasa total (%)	Mínimo 2,0	
Cenizas (%)	Máximo 1,1	
Alcalinidad (%)	Máximo 10,0	
Aflatoxina	No detectable en 5 ppb	

2.3. Características Microbiológicas

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

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

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

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

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

3.2 Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 80° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Peso neto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (*)
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario

(*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento.

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

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

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. En caso de fraccionamiento del producto, debe presentar la copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de fraccionamiento y envasado.

4.2 Certificación Obligatoria

a) Original o copia expedida (no copia simple) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas y fisicoquímicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

b) Original o copia simple de los informes de ensayo de las características microbiológicas, realizados con métodos de ensayo acreditados para el producto (por código de lote y presentación), por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA, "con el símbolo de acreditación".

- En caso no exista laboratorio de ensayo, que cuente con método de ensayo acreditado para el producto, se puede utilizar métodos de ensayo no acreditados realizados por un laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

- Análisis Organoléptico y Físico químico
  El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es por una vía de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2018): *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición*, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra).

- Análisis Microbiológico

  El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial Nº 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención.

Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes hasta el plazo máximo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las "Generalidades" de las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

7. REGLAMENTOS TECNICOS, NORMAS METROLOGICAS Y/O SANITARIAS.

En cumplimiento con la siguiente normativa:

- R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene."
- Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
- Norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.
- Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS
- Decreto Supremo Nº 004-2011-AG,"Reglamento de inocuidad Agroalimentaria"
- NTS Nº 071-MINSA/DIGESAV.01 "Norma sanitaria que establece los criterio microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", aprobado por R.M. Nº 591-2008/MINSA.
- NTP 399.026:2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad.
- Decreto Supremo Nº 007-98-SA, NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS.
- NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2°Edición.
- NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición.
- NTP 205.011 CEREALES Y MENESTRAS. Arroz pilado.
- NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición.
- NTP 205.022 LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos.
- NTP 205.015 LEGUMINOSAS DE GRANO SECO. Frijol. Definiciones y requisitos.
- NTP 209.183:1981 (Revisada el 2015).
- NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos 2° edición.
- NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos 2° edición.
- NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición.
- NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos 2° edición.
- Guía peruana "GP 130:2021 LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Guía de Buenas Prácticas en la producción, cosecha, pos cosecha, transporte y comercialización de legumbres".

8. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACION.

No corresponde

9. GARANTIA COMERCIAL.

La garantía será no menor a doce (12) meses contados a partir de emitida la conformidad e incluirá los gastos que inferirán vicios ocultos

La garantía cubrirá defectos de fabricación, por fallas ajenas al uso normal o habitual del sistema y sus componentes, aquellos no detectables al momento que se otorgó la conformidad.

La reposición e instalación del bien no deberá ser mayor a dos (2) días calendarios.

10. MUESTRAS

No corresponde.

11. PRESTACIONES ACCESORIAS.

No corresponde.

12. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Tener Registro Único de Contribuyente habilitado.
- Tener Código de Cuenta Interbancario registrado y vinculado a su RUC
- Tener Registro Nacional de Proveedores. (se excluye en el caso que el valor de bien sea menor o igual a 1 UIT)
- Tener experiencia en 02 ventas similares, acreditable con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con constancia de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago[1], o comprobante de retención electrónico emitido por SUNAT por la retención del IGV.

13. PLAZO Y LUGAR DE LA PRESTACION

a. Plazo

La entrega y suministro del bien se realizará en un plazo máximo de hasta 365 días calendario, contados a partir del día siguiente de notificada la orden de compra, en doce (12) entregas periódicas, de acuerdo al siguiente detalle.

[1] El solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Es válido el sello colocado por el cliente del postor (sea utilizando el término "cancelado" o "pagado").

CEREALES Y LEGUMBRES	REQUERIMIENTO 2026 (CEREALES Y LEGUMBRES)													
	UNIDAD DE MED	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Total
N° semanas		3	3	3	4	3	4	4	3	5	3	4	3	
ARROZ EXTRA	KG	100	50	50	100	75	100	100	75	100	75	100	50	975
AVENA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES	KG	5	5	5	10	10	10	10	5	10	10	10	5	95
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	KG	5	5	4	7	4	7	7	4	7	4	7	4	65
HARINA DE CAÑIGUA	KG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
CEBADA TOSTADA X 5 kg	UNID	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	8
HARINA DE MAIZ X 1 kg	KG	1	1	1	2	1	2	2	1	2	1	2	1	17
HARINA DE SIETE SEMILLAS	KG	1	1	1	2	1	2	1	1	2	1	2	1	16
HARINA DE TRIGO PREPARADA	KG	6	6	6	10	8	10	10	8	10	8	10	8	100
HARINA SIN PREPARAR X 1 kg	UNID	6	6	6	10	8	10	10	8	10	8	10	8	100
GARBANZO	KG	5	0	0	5	5	5	5	5	5	5	5	0	45
HARINA DE CHUÑO	KG	4	4	4	8	6	8	8	6	8	6	8	6	76
MAICENA - ALMIDON DE MAIZ X 500 g	UNID	2	2	0	4	0	4	4	0	4	0	4	0	24
FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA	KG	4	4	4	8	6	8	8	8	8	6	8	4	76
LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	KG	5	5	5	6	6	8	8	6	8	6	8	5	76
MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA	KG	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
MAIZ POP CORN	KG	3	3	0	3	3	0	3	3	0	3	3	3	27
MORÓN AMERICANO	KG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
PALLAR CALIDAD EXTRA	KG	5	5	5	6	5	6	6	0	6	0	6	5	55
QUINUA GRADO 1	KG	6	6	6	8	8	8	8	8	8	8	8	6	88
SÉMOLA X 250g	UNID	8	4	6	10	6	10	10	6	10	6	10	6	92
TRIGO MOTE	KG	0	4	0	4	3	4	4	3	4	3	4	0	33

Nota: Las cantidades están sujetas a posibles variaciones de acuerdo a las necesidades del área usuaria

Fechas estimadas de entrega por mes:

Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
12/01/26 al 16/01/26	02/02/26 al 06/02/26	16/03/26 al 20/03/26	06/04/26 al 10/04/26	04/05/26 al 08/05/26	01/06/26 al 05/06/26	06/07/26 al 10/07/26	10/08/26 al 14/08/26	07/09/26 al 11/09/26	05/10/26 al 09/10/26	02/11/26 al 06/11/26	01/12/26 al 04/12/26

Nota: Las fechas están sujetas a posibles variaciones de acuerdo a las necesidades del área usuaria

a. Lugar de prestación

Los bienes deberán ser entregados con guía de remisión en el Centro Educativo Inicial del MTC, dirección Calle De la Ciencia N° 205 – San Borja, en el siguiente horario:

HORARIO	MAÑANA
	8:00 AM – 9:00 AM

Nota: El horario se Coordinará con el área usaría según la necesidad del insumo.

14. CONFORMIDAD

La conformidad será otorgada por la Oficina General de Gestión de Recursos Humanos, previo visto bueno de la Directora del Centro de Educación Inicial – CEI, quien verificará el cumplimiento de las presentes especificaciones técnicas.

De existir observaciones, LA ENTIDAD CONTRATANTE las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar NO MAYOR AL 30% DEL PLAZO DEL ENTREGABLE CORRESPONDIENTE, DEPENDIENDO DE LA COMPLEJIDAD O SOFISTICACIÓN DE LAS SUBSANACIONES A REALIZAR. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliese a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD CONTRATANTE puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar sin considerar los días en los que pudiera incurrir la entidad contratante para efectuar las revisiones y notificar las observaciones correspondientes.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los servicios manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD CONTRATANTE no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso, o en su defecto dar inicio al procedimiento de resolución contractual conforme a lo estipulado en el punto 18 de los términos de referencia.

15. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles, en doce (12) armadas en periodos mensuales**,** luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Para efectos de pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Copia de orden de compra (incluye Requerimiento).
- Carta CCI.
- Comprobante de pago
- Copia de la guía de remisión
- Otros de ser el caso

16. RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR

Es preciso mencionar que el proveedor es el responsable directo y absoluto de las prestaciones que realizará, debiendo responder por la ejecución de la prestación.

17. PENALIDAD POR MORA

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD CONTRATANTE le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo con la siguiente fórmula:

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

Donde: **F = 0.40**

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme al numeral 120.4 del artículo 120 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF

18. OTROS TIPOS DE PENALIDAD

No corresponde.

19. RESOLUCIÓN DE CONTRATO POR INCUMPLIMIENTO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

Cualquiera de las partes puede resolver, total o parcialmente, el contrato en los siguientes supuestos:

a. Por acumulación del monto máximo de la penalidad por mora o por el monto máximo para otras penalidades, en la ejecución de la prestación a su cargo.
b. Caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite la continuación del contrato.
c. Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible al contratista.
d. Hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, de supuesto distinto al caso fortuito o fuerza mayor, no imputable a ninguna de las partes, que imposibilite la continuación del contrato.
e. Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno.
f. Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.
g. Por la presentación con información inexacta o falsa de la **Declaración Jurada de Prohibiciones e Incompatibilidades** a que se hace referencia en la Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público.
h. También puede resolverse de forma total o parcial del contrato menor por mutuo acuerdo entre las partes, previa opinión del área usuaria. Esta disposición solo podrá aplicarse para las contrataciones de servicios técnicos, profesionales y/o especializados realizados por personas naturales (locadores de servicios).

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES proceden de acuerdo a lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

20. SANCIONES.

La presente contratación se sujeta a lo establecido en el Título VI de la Ley General de Contrataciones Públicas Ley ° 32069 referido al régimen de infracciones y sanciones.

21. ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO

A la suscripción de este contrato, EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la entidad contratante.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o

proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación[2] y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con LA ENTIDAD CONTRATANTE.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a LA ENTIDAD CONTRATANTE el derecho de resolver total o parcialmente el contrato[3]. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco[4]. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar[5].

22. APLICACIÓN SUPLEATORIA

En todo lo no previsto en la presente contratación se aplicará de manera supletoria la Ley General de Contrataciones Públicas su Reglamento; demás normas generales y específicas que resulten aplicables y el Código Civil, siempre que no se contradiga con las disposiciones establecidas en los Términos de Referencia.

23. MEDIDAS DE SEGURIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

No corresponde.

24. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Las controversias que surjan entre las partes sobre la validez, nulidad, interpretación, ejecución, terminación o eficacia de los contratos menores se resuelven mediante conciliación, conforme lo dispuesto en el numeral 81.3 del artículo 81 de la Ley.

25. RESPONSABILIDAD DE VICIOS OCULTOS

El plazo de responsabilidad de vicios ocultos, materia de la presente contratación, tendrá un plazo de un (01) año, contado a partir de emitida la conformidad.

26. PROPIEDAD INTELECTUAL

El Ministerio de Transportes y Comunicaciones tendrá todos los derechos de propiedad intelectual (sin limitación, patentes, derechos de autor, nombres comerciales y marcas registradas respecto a los productos u otros materiales relacionados a la contratación).

[2] Artículo 9 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
[3] Literal d) del Numeral 68.1 del Artículo 68 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
[4] Literal d) del artículo 274 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas
[5] Numeral 122.6 del artículo 122 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

27. GESTIÓN DE RIESGOS

LAS PARTES realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente contrato y los documentos que lo conforman, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de riesgos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.

28. GARANTIAS

No corresponde.