



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP
 !! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia

FORMATO N° 02

ESPECIFICACIONES TECNICAS - REQUERIMIENTO DE BIENES

Unidad de Organización o Programa	Programa de complementación alimentaria
Meta Presupuestaria	0001
Actividad del POI:	GESTIÓN DE PROGRAMAS SOCIALES-PANTBC
Contribución al PPR	
Denominación de la Contratación:	ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA BRINDAR APOYO NUTRICIONAL A LAS PERSONAS AFECTADAS CON PAN TBC PARA LA SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP

I. FINALIDAD PUBLICA

La presente adquisición tiene por finalidad garantizar la atención alimentaria a los beneficiarios del Programa Alimentaria en la modalidad de PANTBC, en el ámbito de la Provincia de Churcampa, contribuyendo a mejorar sus estados nutricional y calidad de vida.

II. ANTECEDENTES

La Sub-Gerencia de Programas Sociales, en cumplimiento de sus funciones, requiere la adquisición de productos alimenticios para asegurar la continuidad de la atención a los beneficiarios del programa PANTBC durante el presente año fiscal.

III. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

OBJETIVO GENERAL:

Adquirir productos alimenticios para la atención de los beneficiarios del PANTBC.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Garantizar el abastecimiento oportuno de alimentos de calidad e inoocuos.

IV. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

N°	CAN T.	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION
1	680	UNIDAD	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 G APROX.
2	540	UNIDAD	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 G . DEBE DECIR: PESCADO ENLATADO EN SALSA DE TOMATE X 170 GRAMOS
3	720	KLG	ARROZ EXTRA
4	193	KLG	MAÍZ AMILÁCEO VARIEDAD CUSCO CRISTALINO DE CATEGORÍA SEGUNDA
5	183	KLG	LENTEJA CALIDAD 2- SUPERIOR
6	192	KLG	CHUÑO BLANCO ENTERO





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP
!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia

7	192	LITRO	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
8	240	KLG	AZÚCAR RUBIA DOMESTICA
9	72	KLG	QUINUA GRADO 2

DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR.

CARACTERÍSTICAS A TÉCNICAS:

1) LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 G APROX.

CANT.	UNID. MED.	PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS																																								
135	Tarro	Leche evaporada entera	<p>Leche Evaporada Entera x 400 - g aprox Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permite obtener un producto con la misma composición y características. Características organolépticas: Color: de blanco a crema. Olor: exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto. Sabor: ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza. Aspecto: homogéneo, fluida, sin grumos, exenta de materias extrañas. Características físico químicas:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Unidad</th> <th>Requisito</th> <th>Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa láctea</td> <td>g/100 g</td> <td>Mínimo 7,5</td> <td>D.S. N° 007-2017-MINAGRI,</td> </tr> <tr> <td>Extracto seco (a)</td> <td>g/100 g</td> <td>Mínimo 25,0</td> <td>reglamento de la leche y productos lácteos.</td> </tr> <tr> <td>Extracto seco magro (b), (c)</td> <td>g/100 g</td> <td>Mínimo 17,5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteína láctea (N x 6,38) en extracto seco magro (d)</td> <td>g/100 g</td> <td>Mínimo 34,0</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Características microbiológicas:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Análisis</th> <th colspan="2">Plan de muestreo</th> <th rowspan="2">Aceptación</th> <th rowspan="2">rechazo</th> </tr> <tr> <th>N</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Prueba de esterilidad comercial</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Estéril comercialmente</td> <td>No estéril comercialmente</td> </tr> </tbody> </table> <p>Presentación: Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, sin abolladas de acuerdo a las siguientes características:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Envase</th> <th>Tipo</th> <th>Material</th> <th>capacidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Características	Unidad	Requisito	Referencia	Materia grasa láctea	g/100 g	Mínimo 7,5	D.S. N° 007-2017-MINAGRI,	Extracto seco (a)	g/100 g	Mínimo 25,0	reglamento de la leche y productos lácteos.	Extracto seco magro (b), (c)	g/100 g	Mínimo 17,5		Proteína láctea (N x 6,38) en extracto seco magro (d)	g/100 g	Mínimo 34,0		Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	rechazo	N	C	Prueba de esterilidad comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente	Envase	Tipo	Material	capacidad				
Características	Unidad	Requisito	Referencia																																								
Materia grasa láctea	g/100 g	Mínimo 7,5	D.S. N° 007-2017-MINAGRI,																																								
Extracto seco (a)	g/100 g	Mínimo 25,0	reglamento de la leche y productos lácteos.																																								
Extracto seco magro (b), (c)	g/100 g	Mínimo 17,5																																									
Proteína láctea (N x 6,38) en extracto seco magro (d)	g/100 g	Mínimo 34,0																																									
Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	rechazo																																							
	N	C																																									
Prueba de esterilidad comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente																																							
Envase	Tipo	Material	capacidad																																								





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP
!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia

Envase primario	Lata	Hojalata	Mínimo 0.170 kg
<p>Vida útil: El producto no requiere refrigeración. Conservado en un ambiente fresco y seco el periodo de vida útil del producto es seis (12) meses, a partir de la fecha de entrega. Una vez que es abierto el envase, se deberá conservar el producto en refrigeración.</p> <p>Rotulado: El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117 del reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, 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. Código de lote. Fecha de vencimiento. Condiciones de conservación. Código de registro sanitario e Información nutricional (requisito adicional). Presentación del envase como cartón corrugado de 48 envases o display x veinticuatro (24) unidades cartón termosellado con plástico.</p> <p>Plazo de entrega: 5 días hábiles Lugar de entrega: almacén de PCA – Multiuso.</p>			



- 2) ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 G.
DEBE DECIR: PESCADO ENLATADO EN SALSA DE TOMATE X 170 GRAMOS

VIDA UTIL

12 meses contados a partir de la fecha de ingreso a los almacenes de la Entidad.

Plazo de entrega: 5 días hábiles.

Lugar de entrega: almacén de PCA – Multiuso.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP
!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia



3) ARROZ EXTRA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

Denominación del bien: arroz blanco corriente

Grupo de alimentos: cereales y derivados

Unidad de medida: kilogramo (kg)

Descripción general: llamado también arroz blanco o elaborado, es el grano entero y quebrado procedente de cualquier variedad de la especie *Oryza sativa*.

Presentación:

Saca de 50 kg

Tiempo de vida útil

Mínimo (01) año contado desde la fecha de producción

Rotulado:

Plazo de entrega: 5 días hábiles.

Lugar de entrega: almacén de PCA – Multiuso.



4) MAÍZ AMILÁCEO VARIEDAD CUSCO CRISTALINO DE CATEGORIA SEGUNDA

Características Generales

Denominación técnica: Maíz Amiláceo

Grupo de alimentos: cereales y derivados

Grano seco proveniente de variedades de maíz amiláceo (*Zea mays L.*), destinado al consumo humano directo o para la elaboración de alimentos tradicionales como mote, harinas, mazamoras, entre otros.

Presentación:



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP
!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia

En sacos de polipropileno nuevos y resistentes de 50 kg (o según requerimiento).
Debidamente rotulados

Vida Útil:

12 meses contados a partir de la fecha de ingreso a los almacenes de la Entidad.

Plazo de entrega: 5 días hábiles.

Lugar de entrega: almacén de PCA – Multiuso.



LENTEJAS CALIDAD 2-SUPERIOR

Descripción General:

La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris* Medikus. Es una legumbre seca o menestra, de color marrón.

Unidad de Medida: Kilogramos.

La Lenteja deberá ser inocua y apropiada para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños y de insectos

Presentación:

Sacos 50 kg.

Vida Útil:

12 meses contados a partir de la fecha de ingreso a los almacenes de la Entidad.

Plazo de entrega: 5 días hábiles.

Lugar de entrega: almacén de PCA – Multiuso.



6) CHUÑU BLANCO ENTERO



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP
!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia

Descripción del producto:

Papas dulces y amargas seleccionadas y deshidratadas de manera natural mediante un proceso ancestral que ha perdurado en el tiempo.

Uso previsto:

Además de ser un alimento peruano rico en calcio, fosforo y calorías, previene la gastritis y la osteoporosis. Evita la obesidad y tiene una gran versatilidad para la preparación de potajes salados y dulces.

Características técnicas:

Características microbiológicas

R.M.N° 591-2008-MINSA "Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria o inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

Recuento de microorganismo:

Análisis	Categoría	Clase	N	C	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ¹	10 ¹
Levaduras	2	3	5	2	10 ¹	10 ¹

Infestación: no detectable

Características organolépticas:

- Color característico (blanco crema a ligeramente amarillento).
- Olor y sabor propios del producto.
- Libre de olores extraños o rancios.
- Textura seca y firme.

Características físicas:

- Producto limpio y seco.
- Libre de insectos vivos o muertos.
- Libre de moho visible.
- Libre de impurezas (tierra, piedras, residuos vegetales).
- Corte uniforme (según presentación: trozada o en láminas).

Presentación:

Sacos 50 kg.

Vida Útil:

12 meses contados a partir de la fecha de ingreso a los almacenes de la Entidad.

Plazo de entrega: 5 días hábiles.

Lugar de entrega: almacén de PCA – Multiuso.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP
!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia



7) ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

Denominación del bien: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

Descripción General:

Es el producto alimenticio constituido principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales: frutos y semillas oleaginosas, líquido a la temperatura de 20°C. Podrá contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente.

Presentación:

Cantidad: 1 litros.

Vida Útil:

12 meses contados a partir de la fecha de ingreso a los almacenes de la Entidad.

Plazo de entrega: 5 días hábiles.

Lugar de entrega: almacén de PCA – Multiuso.



8) AZÚCAR RUBIA DOMESTICA

Descripción general:

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

Presentación:

saco 50 kilos.

Vida Útil:

12 meses contados a partir de la fecha de ingreso a los almacenes de la Entidad.

Plazo de entrega: 5 días hábiles.

Lugar de entrega: almacén de PCA – Multiuso.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP

!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia



9) QUINUA GRADO 2

Descripción general:

La Quinoa procesada (beneficiada) son los granos de quinoa (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).

La quinoa debe de presentar las siguientes características:

Presentación:

En sacos de polipropileno nuevos y resistentes de 25 kg o 50 kg (según requerimiento).
Envases cerrados y debidamente rotulados.

Vida Útil:

12 meses contados a partir de la fecha de ingreso a los almacenes de la Entidad.

Plazo de entrega: 5 días hábiles.

Lugar de entrega: almacén de PCA – Multiuso.



CONDICIONES DEL TRANSPORTE

- Almacenar en ambiente limpio, seco y ventilado
- Sobre parihuelas, sin contacto directo con el piso ni paredes.
- Protegido de la humedad y plagas.

CONDICIONES DE OPERACIÓN:



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP

!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia

ENBALAJE Y ROTULADO (DE CORRESPONDER)

ENBALAJE:

- El rotulado deberá cumplir con el D.S. N° 007-98-SA – Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, el Codex Alimentarius y normativa vigente de DIGESA.
- Presentación en sacos nuevos de polipropileno o envases laminados aptos para alimentos.
- Peso usual: 25 kg o 50 kg (según requerimiento).
- Sacos resistentes, cerrados y sellados.
- Libre de humedad y contaminación.

ACEITE VEGETAL

- En botellas plásticas (PET) o envases metálicos aptos para alimentos.
- Presentaciones comunes: 900 ml, 1 litro, 5 litros.
- Envases sellados de fábrica.
- No se aceptarán envases abollados, inflados o con fugas

ROTULADO:

- Número de RUC
- Registro Sanitario vigente
- Número de lote
- Fecha de producción y/o envasado
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de almacenamiento

REGLAMENTOS TECNICOS, NORMAS METROLOGICAS Y/O SANITARIAS.

- ✓ Ley N° 32513, que aprueba el Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2026.
- ✓ Ley N° 26771, que regula la prohibición de ejercer la facultad de nombramiento y contratación de personal en el sector público en caso de parentesco y normas complementarias.
- ✓ Ley N° 27815, Ley del Código de Ética de la Función Pública, su reglamento y modificatorias.
- ✓ Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público
- ✓ Decreto Legislativo N° 295, Código Civil, y sus modificatorias.
- ✓ Resolución de Superintendencia N° 007-99/SUNAT, Reglamento de Comprobantes de Pago, modificatorias y ampliatorias
- ✓ Ley N° 32069 – Ley general de contrataciones públicas, reglamento y modificatorias
- ✓ Ley N° 27444 Ley del procedimiento Administrativo General.

DIRECTIVA N° 004-2025-MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP con RESOLUCION GERENCIAL N° 086 – 2025-MPCH/GM

NORMAS TECNICAS (DE CORRESPONDER)

- NO APLICA

ACONDICIONAMIENTO Y MONTAJE. (DE CORRESPONDER)

- NO APLICA

SISTEMA DE ENTREGA Y/O MODALIDADES DE PAGO

- ✓ El pago se realizar una sola armada, una vez entregado los bienes al 100% en almacén PCA
- ✓ La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguientes a la conformidad de los bienes, servicios en general y consultorías, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato y/o orden de compra para ello.

DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS (DE CORRESPONDER)





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP
!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia

La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde F tiene los siguientes valores:

$$\text{Para bienes: } F = 0.40$$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, el monto vigente de la contratación o ítems que debió ejecutarse o en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregarse parciales a la prestación individual que fuera de materia de retraso.

En caso de no sea posible cuantificar el monto de la prestación materia de retraso, la entidad puede establecer en las EETT a penalidad a aplicarse.

XIV. OTRAS PENALIDADES (DE CORRESPONDER)

Las EETT de la contratación pueden establecer otras penalidades distintas a la penalidad por mora, siempre y cuando sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. Para estos efectos, incluyen los supuestos de aplicación de penalidad, distintas al retraso a mora, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar.

XV. CLÁUSULA SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Las controversias que se deriven de la ejecución, interpretación del contrato, orden de compra y/o servicio son resueltos mediante conciliación o conforme al artículo 81 de la ley y al artículo 330 del reglamento.

XVI. CLÁUSULA ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO

Declaración del Proveedor

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

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

Del mismo modo, el proveedor, declara conocer los compromisos antisoborno del Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento, con el firme compromiso de combatir el soborno en cualquiera de sus formas, promoviendo el máximo nivel de transparencia.

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

XVII. RESOLUCION DE CONTRATO

Cualquiera de las partes podrá resolver total o parcialmente la Orden de Compra por incumplimiento de sus obligaciones y el ejercicio de actos voluntarios contrarios a las leyes que interesan al orden público o a las buenas costumbres, de acuerdo a la normativa especial que resulte aplicable; siendo de aplicación el artículo 68 de la Ley de Contrataciones Públicas y de manera supletoria las disposiciones pertinentes del código civil vigente, cuando corresponda.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP
!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
CHURCAMP IVCA

Luz Mariela Chuquillanqui Romero

Sub Gerente de Programas Sociales

Firma y Sello d el Área Usuaría



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

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

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.

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

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

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

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

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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 <i>Oryza sativa</i> L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El arroz pilado extra, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2021.

El arroz pilado extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	DESCRIPCIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos específicos y generales	<p>El arroz pilado debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 fielén y polvillo. 	<p>NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición</p>								
Clase y longitud	<p>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.</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Clase</th> <th>Longitud del grano entero</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Largo</td> <td>De 6,6 mm o más</td> </tr> <tr> <td>Mediano</td> <td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td> </tr> <tr> <td>Corto</td> <td>Menos de 6,2 mm</td> </tr> </tbody> </table>		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
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6,6 mm o más									
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm									
Corto	Menos de 6,2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14%									
<u>Grado (tolerancias)</u>										
- Granos rojos	0,0%									
- Granos tizosos totales	Máximo 2%									
- Granos tizosos parciales	Máximo 5%									
- Granos dañados	0,0%									
- Mezcla varietal contrastante	Máximo 2,5%									

CARACTERÍSTICA	REQUISITO	REFERENCIA
CALIDAD		
- 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 N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) 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 y/o embalaje

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

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

El arroz pilado extra debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica² 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 205.011:2021.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado extra, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:

- nombre comercial (arroz pilado extra);

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.

² NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASE Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

- tipo de arroz (arroz pilado);
- grado del arroz;
- país de origen.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MAÍZCUSCO DE CATEGORÍA SEGUNDA
Denominación técnica	: MAÍZ AMILÁCEO VARIEDAD CUSCO DE CATEGORÍA SEGUNDA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El maíz amiláceo es el grano que pertenece al tipo de maíz harinoso, blando, suave; puede ser de color variado, y está comprendido en la especie <i>Zea mays</i> L. var. Amilácea. Las razas que pertenecen al grupo comercial Cusco, clasificado así de acuerdo a la textura del grano, son 100% harinosos, es decir el grano está formado por granos de almidón sueltos en el grano. Los granos se caracterizan por ser de color blanco, grandes y anchos. La raza más representativa que pertenece a este grupo es el denominado Cusco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El maíz Cusco de categoría segunda debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	Exigencia	REFERENCIA
CALIDAD		
Características físicas por variedad/raza	- Textura: harinosa - Forma del grano: redondeado - Color de granos: blanco, variegado, rojo	NTP 205.051:2009 (revisada el 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición
Humedad	Máximo 14%	
Granos dañados (m/m)	Máximo 3%	
Granos infestados (m/m)	0%	
Materias extrañas (impurezas) (m/m)	Máximo 1%	
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 N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El maíz Cusco de categoría segunda debe envasarse en recipientes que salvaguarden la higiene y las características físicas, nutritivas y organolépticas. Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deber transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores ajenos al producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar cosidos y sellados, según el numeral 7 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, 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 N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

2.3. Rotulado

El rotulado del maíz Cusco de categoría segunda debe especificar lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019):

- nombre del producto;
- nombre del cultivar;
- categoría de calidad.

Además de lo antes mencionado, el rotulado debe incluir lo siguiente:

- nombre y dirección del productor, envasador o comercializador;
- número de lote;
- fecha de envasado y fecha de vencimiento;
- contenido neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Denominación técnica	: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Unidad de medida	: Kilogramo
Descripción general	: Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (<i>Saccharum</i> sp), mediante procedimientos apropiados, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre. Pertenece al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados) ¹ .

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

La azúcar rubia doméstica debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007:2023 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 5ª Edición
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40 g/100 g	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50 g/100 g	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70 g/100 g	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z. El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\% \text{ Humedad}}{100 - \text{°Pol}}$	
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 N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.

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

² Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

firmado digitalmente por ROJAS JNES Maria Elena FAU 0600927818 soft
fecha: 03.07.2025 11:39:18 -05:00

firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 0600927818 hard
fecha: 01.07.2025 12:15:12 -05:00

firmado digitalmente por LIZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
fecha: 03.06.2025 16:19:08 -05:00

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

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

El tipo y material de envase 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 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 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 la azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2023, así como en la NTP 207.058:2023 AZÚCAR. Rotulado. 3ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

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

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

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 : ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g
- Denominación técnica : CONSERVA DE ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g
- Unidad de medida : LATA
- Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie *Engraulis ringens*, la que debe estar en buena y consistente frescura, libre de contaminación y de daños físicos, envasada en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr la esterilidad comercial y procesados bajo sistemas de aseguramiento de la calidad. El medio de cobertura utilizado debe ser salsa de tomate.
Pertenece al Grupo 6 de Productos pesqueros y acuícolas¹.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El entero de sardina peruana o anchoveta es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2024).

Los pescados deben envasarse ordenadamente; la mayoría de unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme; el pescado se debe envasar libre de roturas y preferentemente sin magulladuras; la superficie de corte del decapitado debe ser uniforme y precisa, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2024).

El entero de sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación y medio de cobertura	<ul style="list-style-type: none"> - Las conservas deben ser preparadas a partir de anchovetas o sardina peruana con un mínimo de 12 cm de longitud, con o sin escamas, sin cabeza y vísceras, aunque podrán conservar las gónadas y riñón. Deben estar libres de contenido estomacal y de la mayor parte del intestino. - El pescado debe mostrar cortes uniformes en forma perpendicular u oblicua a la columna vertebral según presentación. - Debe estar libre de huesos operculares, cortes o roturas ventrales, magulladuras o desprendimiento de piel. - Las anchovetas deben ser de tamaño uniforme y llenar apropiadamente el envase. - Los pescados deben ser colocados preferentemente con la parte ventral hacia arriba en los envases planos. - El medio de cobertura debe ser salsa de tomate. 	<p>NTP 204.054:2011 (revisada el 2016)</p> <p>CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS.</p> <p>Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición</p>

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

CATEGORÍA	DESCRIPCIÓN	REFERENCIAS
Calidad	<p>Debe ser calificado como Calidad A, al producto apto para consumo humano:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuando no presente unidades defectuosas, o; - cuando el número total de unidades de las muestras defectuosas por manufactura, no es superior al número de aceptación (c) para el tamaño de la muestra, diseñado en los planes de muestreo. 	
<p>Defectos Debe ser clasificada como defectuosa una unidad de muestra que tenga cualquiera de las siguientes condiciones:</p>		
Descomposición	<p>Rancio: Cuando el contenido muestre los siguientes defectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Olor característico y persistente de aceite oxidado. - Sabor característico de aceite oxidado que deja un sabor desagradable. <p>Olor y sabor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Olores o sabores objetables, persistentes no característicos, como a quemado, agrio, metálico, picante u otros, diferentes a rancio o descompuesto. - Olor y sabor objetable, no característico, persistente y definido como a pútrido, amoníaco, sulfuro de hidrógeno u otros. <p>Textura: Cuando hay pérdida de la estructura muscular o la textura del músculo es muy blanda o pastosa.</p> <p>Decoloración: Coloración no característica de la especie y del líquido de cobertura, que sean signos de descomposición.</p>	<p>NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición</p>
Materias extrañas	<p>Material extraño crítico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presencia de cualquier material, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como vidrios, metales, u otros. - Olor y sabor identificable y persistente, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como solventes, combustibles u otros. - Presencia de insectos o restos de ellos. <p>Material extraño: Presencia de cualquier material que no derive del pescado o líquido de cobertura, pero que no signifique un peligro para la salud del consumidor, como arena, partes de crustáceos y otros.</p>	

CARACTERÍSTICA	EXISTENCIA	REFERENCIA
Otros defectos	<ul style="list-style-type: none"> - Ennegrecimiento por sulfuro. Manchas que afectan a más del 5 % del pescado, en la unidad de muestra. - Columna vertebral dura y resistente a la presión. 	
Defectos de manufactura	<ul style="list-style-type: none"> - Descabezado inadecuado. Restos de cabezas y branquias en más del 10 % del número de piezas en la unidad de muestra. - Presencia de aletas desprendidas. - Desprendimiento o rotura de piel. Acumulación o depósitos notables de piel y presencia de mezcla de sangre coagulada y escamas dando apariencia de "lodo". - Cortes de cabeza no uniformes. - Unidades de tamaño no uniforme. - Apariencia del producto opaca y sin el brillo iridiscente. Color no característico. - Salsas sin sus características propias. - Excesivo contenido de sal. - Textura de la carne muy suave o muy dura, seca o pastosa. El pescado no mantiene su forma, con pérdida de su estructura muscular. - Llenado no adecuado. Falta de producto o exceso de llenado. Excesiva separación del contenido con las paredes del envase. Empaque flojo o muy apretado. - Roturas visibles en la parte ventral. 	<p>NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición</p>
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	<p>Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.</p>
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95 % de la capacidad del envase.	<p>NTP 204.002:2011 (revisada el 2024) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo con la presentación del contenido. 2ª Edición</p>

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIONES	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura – SANIPES, autoridad nacional competente ² .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

Los envases empleados para la fabricación de conservas deben ser resistentes, no transmitir sustancias tóxicas o nocivas que alteren las características sensoriales y permitan un cierre hermético que proteja al producto hidrobiológico de la contaminación, así como no deben presentar signos de golpes y oxidación, según lo indicado en los numerales 52.1, 54.2 y 58.2 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y sus modificatorias. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según indicaciones del SANIPES.

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

El peso neto y el peso escurrido de los envases declarados en la etiqueta deben cumplir con los requisitos metrológicos para productos preenvasados establecidos en los numerales 3.2 y 3.3 de la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso escurrido del producto por envase. Asimismo, de ser necesario, podrá indicar el material del envase, la forma del envase (como tall, oval, etc.) sin indicar sus dimensiones (estos últimos deberán corresponder a lo indicado en el Registro Sanitario del alimento entregado) y el tipo de tapa a utilizar (tapa simple o abrefácil), 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.

² Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402 y Decreto Legislativo N° 1672.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

Los envases de entero de sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A deben estar etiquetados³ y cumplir con lo indicado en los numerales 3, 4 y 5 de la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición; asimismo, deben contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y sus modificatorias:

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

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

El etiquetado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA, y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir con todo lo establecido en el Manual indicado.

Precisión 5: La entidad podrá 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.

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

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR
 Denominación técnica : LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris* Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

Característica	Valor	Referencia	
CALIDAD			
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - 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
<u>Grado de calidad (Tolerancias)</u>			
Grano infectado	0,00 %		
Grano picado	Máximo 0,50 %		
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00 %		
Grano descascarado	Máximo 2,00 %		
Grano arrugado	Máximo 5,00 %		
Grano quemado	Máximo 0,50 %		
Materias extrañas	Máximo 0,20 %		
Variedad contrastante	Máximo 2,00 %		

CAPÍTULO TÉCNICA	REQUISITOS	REFERENCIAS
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 N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

2.2 Envase

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.