

AÑO 2026

CUADRO CONSOLIDADO DE REQUERIMIENTO

ITEM	DENOMINACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD AÑO 2026	CANTIDAD AÑO 2027	CANTIDAD TOTAL
1	ARVEJA VERDE SECA ENTERA	KLG	48	54	102
2	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 G	UNIDAD	450	570	1,020
3	AVENA CON KIWICHA	KLG	8	12	20
4	AVENA CON MACA	KLG	8	12	20
5	AVENA CON QUINUA	KLG	8	12	20
6	AVENA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES	KLG	48	54	102
7	FIDEO CORTO (CORTADO)	KLG	20	32	52
8	FIDEO LARGO	KLG	20	32	52
9	GARBANZO CLAIIDAD 1 - EXTRA	KLG	20	24	44
10	HARINA DE TRIGO	KLG	24	32	56
11	PALLAR CALIDAD EXTRTA	KLG	32	40	72
12	QUINUA GRADO 1	KLG	16	24	40
13	SAL DE MESA	KLG	20	20	40



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres",
"AÑO DE LA ESPERANZA Y EL FORTALECIMIENTO DE LA DEMOCRACIA"

MEMORANDO N° 692 -2026-GRA/GRS/GR-RSAC-D.

PARA : CPC. Maribel Jania Gutiérrez Mestas
Jefa de la Oficina de Administración
Red de Salud Arequipa Caylloma

ATENCION : SRTA. Ligia Helena Díaz Paredes
Responsable del Proceso de Logística

ASUNTO : Autorización para la adquisición de ALIMENTOS SECOS CON FICHA TECNICA, FTE FTO RECURSOS ORDINARIOS 2026 Y 2027

REFERENCIA : Informe N°198- 2026-GRA/GRS/GR-RSAC-D-OPPI-J.
(Doc. 9337787) (Exp. 5650194).

FECHA : Arequipa, 2026 marzo 11.

GOBIERNO REGIONAL AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED DE SALUD AREQUIPA - CAYLLOMA
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

11 MAR 2026

Folios: 74 Hora: 15:33 Firma: [Signature]

PROGRAMACION

PASE A: Programas Presupuestales

PARA: Corregir CETT y agregar pedido SIGA de a/vep

Fecha: 16.03.26 Firma: [Signature]

Por medio del presente, y en atención al documento de la referencia, emitido por la Jefatura de la Oficina Planeamiento, Presupuesto y Desarrollo Institucional, donde solicita autorización para la adquisición de ALIMENTOS SECOS CON FICHA TECNICA, con fuente de financiamiento de RECURSOS ORDINARIOS 2026 Y 2027; esta Dirección Ejecutiva **AUTORIZA** lo solicitado en el documento de la referencia, tomando en cuenta además el Informe N°0072-2026-GRA/GRS/GR-RSAC-D-OPPI-J-PP, para las especificaciones técnicas, debiendo continuar con las acciones administrativas pertinentes e informar de todo a este despacho.

Sin otro en particular, cúmplase de manera estricta.

GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA
PROGRAMACION

DOC: 9337787
Folios: 74 Hora: 7:56 v.B. [Signature]

18 MAR 2026

Administración

PASE A: [Signature]

PARA: [Signature]

Fecha: 11/03/26 Firma: [Signature]

Administración

PASE A: Adquisiciones

PARA: [Signature]

Fecha: 18/03/26



M.C. Evelyn Paola Choqa Chávez
CMP. 63131
DIRECTORA EJECUTIVA

EPChCh/kagp
Con copia CC: Archivo Dirección Ejecutiva
Se adjunta: Doc. Original 9337787 en (73) folios
SGD Documento: 9348104 en folios (01)
SGD Expediente: 5650194
TOTAL, FOLIOS: SETENTA Y CUATRO (74)

GOBIERNO REGIONAL AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
SECRETARÍA DE LOGÍSTICA

18 MAR 2026

Doc: 9337787 Exp: 5650194
Folios: 74 Hora: 12:12 Firma: [Signature]

GOBIERNO REGIONAL AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
SECRETARÍA DE LOGÍSTICA

12 MAR 2026

Doc: Exp: 5650194
Folios: 74 Hora: 31 Firma: [Signature]

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA
Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 Interior N° 424
Página web: www.redperiferica.aqp.gob.pe
Razón Social: GRA Salud Red Periferica Arequipa

GOBIERNO REGIONAL AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA
PROGRAMACION

12 MAR 2026

Folios: 74 Hora: 12:29 v.B. [Signature]

PROGRAMACION

PASE A: Logística

PARA: Se denegó CCMN 24

Fecha: 18.03.26 Firma: [Signature]

LOGISTICA

PASE A: Programación

PARA: Sumo

Fecha: 12-3-26 Firma: [Signature]



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
 "DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

"Año de la esperanza y fortalecimiento de la democracia"



INFORME N° 198 -2026-GR/GRS/GR-RSAC-D-OPPD-J.

PARA : Medico Evelyn Paola Choque Chávez
 Directora Ejecutiva de la Red de Salud Arequipa Caylloma

ASUNTO : Autorización para la adquisición de ALIMENTOS SECOS CON FICHA – FT.
 FTO. Recursos Ordinarios

REFERENCIA : Informe N°072-2026-GR/GRS/GR-RSAC-D-OPPD-J-PP.

FECHA : Arequipa, 09 de marzo del 2026.

Es grato dirigirme a usted, para saludarle cordialmente y hacer de su conocimiento que se ha recepcionado el documento de la referencia, que contiene la solicitud para la adquisición de ALIMENTOS SECOS CON FICHA con FTE. FTO. Recursos Ordinarios, para el año 2026 Y 2027.

Motivo por lo cual, se solicita la autorización respectiva para continuar con los trámites correspondientes para su ejecución.

Sin otro particular, me despido de Usted.

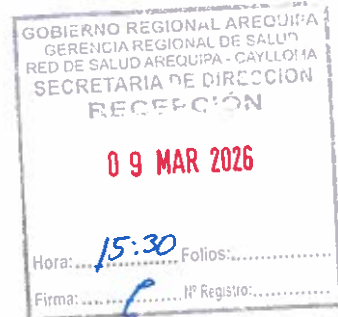
Atentamente,



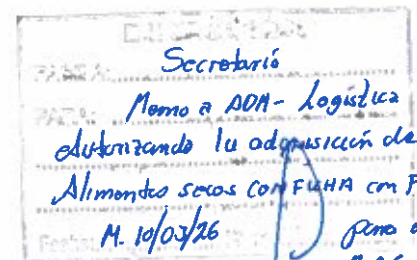
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
 RED DE SALUD AREQUIPA - CAYLLOMA

 Raulito A. Duenas Carpio
 C.N.P. N° 19332
 JEFE DE OFICINA DE PLANEAMIENTO
 PRESUPUESTO Y DE DESARROLLO INSTITUCIONAL

[Handwritten signature]



Hora: 15:30 Folios:
 Firma: N° Registro:



Secretaría
 Memo a ADA- Logística
 Autorizando la adquisición de
 Alimentos secos con FICHA con FF. TO.
 M. 10/03/26 para el año
 2026 on el
 memo del Inf. 072-2026 de
 el cual consolido los requeris
 mientos hechos.

RBDC/all
 C.c. Archivo.
 Se adjunta: Doc N° 9335549 original en (72) folios
 Nuevo Reg. Documento: 9337787 en (01) folio.
 Nuevo Reg. Expediente: 5650194
 Total folios: 73



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA LAS MUJERES Y LOS HOMBRES"
"AÑO DE LA ESPERANZA Y EL FORTALECIMIENTO DE LA DEMOCRACIA"



INFORME N° 072 -2026-GRA/GRS/GR-RSAC-D-OPPDI-J-PP.

PARA : Med. Ruperto Benjamín Dueñas Carpio
Jefe de la Oficina de Planificación, Presupuesto y Desarrollo Institucional

ASUNTO : Requerimiento de adquisición de ALIMENTOS SECOS SIN FICHA Fte. Fto. Recursos Ordinarios

ATENCION : Dirección Ejecutiva – Autorización

REFERENCIA : Informe N° 017-2026-GR /GRS/GR-RSAC-D-OPPDI-J-DEF.NAC
Informe N° 110-2026-GR /GRS/GR-RSAC-D-OPPDI-J-SM

FECHA : Arequipa, 09 de marzo del 2026.

Stamp: PASE A, PARA, Fecha: 09/03/26

Tengo el agrado de dirigirme a usted, para saludarlo cordialmente, y a la vez indicarle que se ha recepcionado los informes de requerimiento de las ares usuarias para la adquisición de ALIMENTOS SECOS CON FICHA, para el periodo 2026 y 2027.

De acuerdo con lo establecido en la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Publicas y su reglamento, la entidad debe asegurar que toda contratación responda a una necesidad debidamente identificada y programada en el Cuadro Multianual de Necesidades (CMN) y en la Programación Multianual de Bienes, servicios y obras (PMBSO).

Garantizar la continuidad, calidad y suficiencia del servicio alimentario brindado a las personas usuarias de los Hogares Protegidos de la Red de Salud Arequipa-Caylloma, mediante la contratación oportuna de alimentos secos que permitan cubrir sus requerimientos nutricionales diarios, asegurando condiciones adecuadas de bienestar, protección y soporte integral, conforme a las obligaciones institucionales y a la normativa vigente del sector salud.

F.F.	PROG	META	E.G.	CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD 2026	CANTIDAD 2027	CANTIDAD TOTAL
00	0131	0086	2.3.1 1.1 1	099600070010	ARVEJA VERDE SECA ENTERA	KLG	48	54	102
00	0068	0068	2.3.1 1.1 1	091400060005	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g	UNIDAD	130	130	260
00	0068	0072	2.3.1 1.1 1	091400060005	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g	UNIDAD	200	200	400
00	0131	0086	2.3.1 1.1 1	091400060005	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g	UNIDAD	120	240	360
00	0131	0086	2.3.1 1.1 1	090600030258	AVENA CON KIWICHA	KLG	8	12	20
00	0131	0086	2.3.1 1.1 1	090600030183	AVENA CON MACA	KLG	8	12	20
00	0131	0086	2.3.1 1.1 1	090600030259	AVENA CON QUINUA	KLG	8	12	20
00	0131	0086	2.3.1 1.1 1	090600030347	AVENA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES	KLG	48	54	102
00	0131	0086	2.3.1 1.1 1	090600020189	FIDEO CORTO (CORTADO)	KLG	20	32	52
00	0131	0086	2.3.1 1.1 1	090600020190	FIDEO LARGO	KLG	20	32	52
00	0131	0086	2.3.1 1.1 1	099600070142	GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA	KLG	20	24	44
00	0131	0086	2.3.1 1.1 1	090600040044	HARINA DE TRIGO	KLG	24	32	56
00	0131	0086	2.3.1 1.1 1	099600070158	PALLAR CALIDAD EXTRA	KLG	32	40	72
00	0131	0086	2.3.1 1.1 1	090600030740	QUINUA GRADO 1	KLG	16	24	40
00	0131	0086	2.3.1 1.1 1	092200010187	SAL DE MESA	KLG	20	20	40

www.redperiferica.aqp.gob.pe

AREQUIPA SOMOS TODOS

Av Independencia con Paucarpata, Edificio
Héroes Anónimos, bloque E N° 600 Interior
N° 424
T. 054-200823 - 206777 - 202279



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA LAS MUJERES Y LOS HOMBRES"
"AÑO DE LA ESPERANZA Y EL FORTALECIMIENTO DE LA DEMOCRACIA"



Por los fundamentos expuestos, se solicita se remita el presente informe a la Dirección Ejecutiva para su Autorización para proceder con la adquisición de **ALIMENTO SECOS CON FICHA** en el marco de la Ley N° 32069 y su reglamento a fin de asegurar la continuidad y eficiencia de las actividades institucionales.

Sin otro particular y agradeciendo la atención que le brinde al presente, aprovecho la oportunidad para reiterarle los sentimientos de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED DE SALUD AREQUIPA - CAYLLOMA
Erika Salcedo Gómez
Lic. Erika Salcedo Gómez
COORDINADORA PROGRAMAS PRESUPUESTALES

C. c. : Archivo
Se adjunta :
SISGEDO Registro Documento : 5335549
SISGEDO Registro Expediente : 5630194
Folios : Sesenta y tres (63)
Folios Totales : Setenta y dos (72)

www.redperiferica.aqp.gob.pe

AREQUIPA SOMOS TODOS

Av. Independencia con Paucarpata, Edificio
Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior
N° 424
T. 054-200823 - 206777 - 202279



REQUERIMIENTO BIENES

1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

Garantizar la continuidad, calidad y suficiencia del servicio alimentario brindado a las personas usuarias de los Hogares Protegidos de la Red de Salud Arequipa-Caylloma, mediante la contratación oportuna de alimentos secos que permitan cubrir sus requerimientos nutricionales diarios, asegurando condiciones adecuadas de bienestar, protección y soporte integral, conforme a las obligaciones institucionales y a la normativa vigente del sector salud.

2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

Los alimentos secos con ficha técnica aprobada son productos alimenticios de consumo humano que, por sus características de conservación, almacenamiento y manipulación, no requieren refrigeración y mantienen su calidad durante periodos prolongados.

3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

3.1. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMUN A CONTRATAR

DENOMINACION DEL BIEN SEGÚN FICHA TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
ARVEJA VERDE SECA ENTERA	KLG	102
ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g	UNIDAD	1,020
AVENA CON KIWICHA	KLG	20
AVENA CON MACA	KLG	20
AVENA CON QUINUA	KLG	20
AVENA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES	KLG	102
FIDEO CORTO (CORTADO)	KLG	52
FIDEO LARGO	KLG	52
GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA	KLG	44
HARINA DE TRIGO	KLG	56
PALLAR CALIDAD EXTRA	KLG	72
QUINUA GRADO 1	KLG	40
SAL DE MESA	KLG	40

3.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SEGÚN EL OBJETO CONTRACTUAL

DENOMINACION DEL BIEN SEGÚN FICHA TECNICA	FICHA TECNICA APROBADA
ARVEJA VERDE CATEGORIA EXTRA	SI
FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL, ENVASE DE PESO NETO DE 170 G	SI
HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA CON KIWICHA	SI
HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA CON MACA	SI
HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA CON QUINUA	SI
HOJUELAS DE AVENA PRECOCIDAS	SI
FIDEOS CORTOS (CORTADOS)	SI
FIDEOS LARGOS	SI
GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA	SI
HARINA DE TRIGO	SI
PALLAR CALIDAD EXTRA	SI
QUINUA GRADO 1	SI
SAL DE MESA	SI

4. CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

i. Modalidad de pago

El contrato se rige por la modalidad SUMA ALZADA, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA -

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaaqp.gob.pe>



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

ii. Plazo de entrega

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en un plazo de cinco (05) días calendarios, en concordancia con lo establecido en la estrategia de contratación, computados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato. Las entregas subsiguientes se realizarán en un plazo máximo de cinco (05) días calendario, una vez notificada la orden de compra, de acuerdo al siguiente cronograma:

PROG	META	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	AÑO 2026			AÑO 2027		CANTIDAD TOTAL
				1ra Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE ABRIL	2da Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE JULIO	3ra Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE OCTUBRE	4ta Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES ENERO	5ta Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES ABRIL	
0131	0086	ARVEJA VERDE SECA ENTERA	KLG		24	24	27	27	102
0068	0068	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g	UNIDAD	130			130		260
0068	0072	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g	UNIDAD	200			200		400
0131	0086	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g	UNIDAD		60	60	120	120	360
0131	0086	AVENA CON KIWICHA	KLG		4	4	6	6	20
0131	0086	AVENA CON MACA	KLG		4	4	6	6	20
0131	0086	AVENA CON QUINUA	KLG		4	4	6	6	20
0131	0086	AVENA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES	KLG		24	24	27	27	102
0131	0086	FIDEO CORTO (CORTADO)	KLG		10	10	16	16	52
0131	0086	FIDEO LARGO	KLG		10	10	16	16	52
0131	0086	GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA	KLG		10	10	12	12	44
0131	0086	HARINA DE TRIGO	KLG		12	12	16	16	56
0131	0086	PALLAR CALIDAD EXTRA	KLG		16	16	20	20	72
0131	0086	QUINUA GRADO 1	KLG		8	8	12	12	40
0131	0086	SAL DE MESA	KLG		10	10	10	10	40

El cronograma de entregas comprenderá el período desde el mes de ABRIL del 2026 a ABRIL del 2027, dividido en CINCO (05) entregas.

iii. Lugar de entrega de los bienes

La entrega de los bienes se realizará de la siguiente manera:

ALMACÉN DE LOS HOGARES PROTEGIDOS: PROG 0131

- HOGAR PROTEGIDO LUZ DE ESPERANZA – HUNTER: sito en Psje. Martinetti 111 Cercado. El horario para la recepción de los bienes será de 8:00 a 12:00 y 14:00 hasta 15:30 horas.

- HOGAR PROTEGIDO HACIA UNA NUEVA VIDA – MAJES: sito en urbanización Centro Poblado Santa María de la Colina piso 1 manzana k lote 14 distrito Majes provincia Caylloma departamento Arequipa El horario para la recepción de los bienes será de 8:00 a 12:00 y 14:00 hasta 15:30 horas.

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaaqp.gob.pe>



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

DESCRIPCION	N° ENTREGA	1ra Entrega	2da Entrega	TOTAL 2026	10ma Entrega	11va Entrega	TOTAL 2027
		A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE ABRIL	A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE MAYO		A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES ENERO	A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES FEBRERO	
FECHA DE ENTREGA		1/07/2026	1/10/2026		4/01/2027	1/04/2027	
ARVEJA VERDE	Hogar Luz de Esperanza - Hunter	12	12	24	12	12	24
SECA ENTERA	Hogar Hacia una nueva vida - Majes	12	12	24	12	12	24
ATUN EN FILETE EN ACEITE	Hogar Luz de Esperanza - Hunter	30	30	60	30	30	60
VEGETAL X 170 g	Hogar Hacia una nueva vida - Majes	30	30	60	30	30	60
AVENA CON KIWICHA	Hogar Luz de Esperanza - Hunter	2	2	4	2	2	4
	Hogar Hacia una nueva vida - Majes	2	2	4	2	2	4
AVENA CON MACA	Hogar Luz de Esperanza - Hunter	2	2	4	2	2	4
	Hogar Hacia una nueva vida - Majes	2	2	4	2	2	4
AVENA CON QUINUA	Hogar Luz de Esperanza - Hunter	2	2	4	2	2	4
	Hogar Hacia una nueva vida - Majes	2	2	4	2	2	4
AVENA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES	Hogar Luz de Esperanza - Hunter	12	12	24	12	12	24
	Hogar Hacia una nueva vida - Majes	12	12	24	12	12	24
FIDEO CORTO (CORTADO)	Hogar Luz de Esperanza - Hunter	5	5	10	5	5	10
	Hogar Hacia una nueva vida - Majes	5	5	10	5	5	10
FIDEO LARGO	Hogar Luz de Esperanza - Hunter	5	5	10	5	5	10
	Hogar Hacia una nueva vida - Majes	5	5	10	5	5	10
GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA	Hogar Luz de Esperanza - Hunter	5	5	10	5	5	10
	Hogar Hacia una nueva vida - Majes	5	5	10	5	5	10
HARINA DE TRIGO	Hogar Luz de Esperanza - Hunter	6	6	12	6	6	12
	Hogar Hacia una nueva vida - Majes	6	6	12	6	6	12
PALLAR CALIDAD EXTRA	Hogar Luz de Esperanza - Hunter	8	8	16	8	8	16
	Hogar Hacia una nueva vida - Majes	8	8	16	8	8	16
QUINUA GRADO 1	Hogar Luz de Esperanza - Hunter	4	4	8	4	4	8
	Hogar Hacia una nueva vida - Majes	4	4	8	4	4	8
SAL DE MESA	Hogar Luz de Esperanza - Hunter	5	5	10	5	5	10
	Hogar Hacia una nueva vida - Majes	5	5	10	5	5	10

ALMACEN CENTRAL: PROG 068

- Almacén CENTRAL sito en sito en Psje. Martinetti 111 Cercado. El horario para la recepción de los bienes será en el Almacén de la GRA-SALUD RED PERIFERICA de 8:00 a 12:00 y 14:00 hasta 15:30 horas.

DESCRIPCION	N° ENTREGA	1ra Entrega	TOTAL 2026	2da Entrega	TOTAL 2027
		A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE ABRIL		A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES ENERO	
ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g	P.P. Vulnerabilidad frente a Emergencias y Desastres	330	330	330	330

iv. Penalidades

- Penalidad por mora:

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

v. Solución de controversias contractuales

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, CUANDO SE HAYA PACTADO Y ARBITRAJE.

Para el arbitraje el postor ganador de la buena pro selecciona a una de las siguientes instituciones arbitrales para administrarlo:

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA -

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaaqp.gob.pe>



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

N°	INSTITUCIONES ARBITRALES	RUC
1	CENTRO DE ARBITRAJE DE LA CAMARA DE COMERCIO E INDUSTRIA DE AREQUIPA	20124994340
2	CAMARA DE COMERCIO DE LA PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA DEL PERU	20602244009
3	CORTE INTERNACIONAL DE ARBITRAJE, RESOLUCION DE DISPUTAS Y CONCILIACION - CIADIC	20612788970

5. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

i. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN OBLIGATORIOS

1. CAPACIDAD LEGAL

Nº	REQUISITO DE HABILITACIÓN	ACREDITACIÓN
1	Registro Sanitario vigente	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
2	Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP	Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
3	Protocolo Técnico para Registro Sanitario	Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura – SANIPES, para cada bien a contratar.
4	Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial.	Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura – SANIPES, para cada bien a contratar.

6. ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO

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 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.

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaaqp.gob.pe>



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

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, 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. 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. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.

7. RESOLUCIÓN DE CONTRATO u ORDEN DE COMPRA POR INCUMPLIMIENTO

En el supuesto del literal b) del numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley, la parte afectada por el incumplimiento requiere a la otra parte que ejecute la prestación materia de incumplimiento, bajo apercibimiento de resolver el contrato y se procederá según lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley 32069.

8. GESTIÓN DE RIESGOS

Se identificará los riesgos que esta enfrenta en la contratación, dichas actividades y acciones se realizan sobre la base de la identificación, análisis, valoración, gestión, control y monitoreo de riesgos, que permiten tomar decisiones informadas y aprovechar las oportunidades potenciales derivadas de estos. Las entidades contratantes realizan la gestión de riesgos a fin de aumentar la probabilidad y el impacto de riesgos positivos y disminuir la probabilidad y el impacto de riesgos negativos, que puedan afectar el cumplimiento de la finalidad pública buscada. En todo momento, la gestión de riesgos debe considerar una mejora en la administración y en el uso de los recursos públicos.

9. VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 69 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y 144 de su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de Uno (01) años contados a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD CONTRATANTE.

10. CONFORMIDAD

Será otorgada por el COORDINADOR DEL PROGRAMA PRESUPUESTAL, a través de la verificación del cumplimiento de las condiciones establecidas en las especificaciones técnicas en el plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, de la prestación efectuada. En caso de observaciones se procederá de acuerdo con lo indicado en el artículo 144 del Reglamento de la Ley 32069.

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA

Ps. Edith D. Lima Sierra
C.P.S.P. 9883
Responsable PP 131 Control y Prevención en Salud Mental

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA
UNIDAD DE PLANEAMIENTO PRESUPUESTAL Y DESARROLLO INSTITUCIONAL

Lic. Haydee Gudmani Enriquez
C.E.P. 16579
COORDINADORA DEFENSA NACIONAL

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : ARVEJA VERDE CATEGORÍA EXTRA
 Denominación técnica : VAINAS DE ARVEJA VERDE CATEGORÍA EXTRA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : La arveja verde es la semilla inmadura de la especie *Pisum sativum* L. La vaina es el fruto de las plantas de la familia Fabaceas (Leguminosas), que contiene las semillas de arveja verde.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentarse con la adecuada madurez comercial, limpio, fresco, entero y sano; debe pertenecer a la misma variedad y debe estar en condiciones adecuadas para su manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según lo especificado en el numeral 5.1.1 de la NTP 011.106:2016.

El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por arvejas frescas de la misma variedad, grado, color y calibre. La parte visible del contenido del empaque debe ser representativa del conjunto, según lo indicado en el numeral 8.1.3 de la NTP 011.106:2016.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Consistencia	Granos tiernos y consistentes, no harinosos.	NTP 011.106:2016 HORTALIZAS. Arveja verde. Requisitos. 2ª Edición	
Llenado de vainas	100 % llenado de vainas.		
Color de vaina y granos	Verde brillante (claro u oscuro, según variedad).		
Tamaño del grano	Tamaño		Diámetro ecuatorial del grano
	Pequeño		Entre 7,1 mm y 8,7 mm
	Mediano		Entre 8,7 mm y 10,3 mm
	Grande		Mayor a 10,3 mm
Sanidad			
Daños serios: Indicios de pudrición	No se tolera indicios de pudrición.		
Daños leves: manchas ligeras, heridas cicatrizadas	No se tolera vainas con defectos.		
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 tamaño de las arvejas verdes, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arveja verde categoría extra - tamaño grande.

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.

60

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, debe ser acondicionado de tal manera que quede protegido, ventilado y bien presentado, según lo indicado en el numeral 8.1.1 de la NTP 011.106:2016.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según se indica en el numeral 8.1.4 de la NTP 011.106:2016.

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 8.2 de la NTP 011.106:2016. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- fecha de cosecha;
- 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.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g
- Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g
- Unidad de medida : LATA
- Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de las especies *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares*, *Thunnus atlanticus*, *Thunnus obesus*, *Thunnus maccoyii*, *Thunnus thynnus*, o *Thunnus tonggol*, precocida, con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

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

El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda, según lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El filete de atún en aceite vegetal debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Factores de calidad	<p>Un lote de conserva de filete de atún en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica, y los defectos que presenten se deben encontrar dentro de las siguientes tolerancias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El número total de unidades defectuosas no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5; - el número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación (filete) no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5; - el peso neto promedio o el peso escurrido promedio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no deben ser inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo. 	<p>NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición</p>

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defectos Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente		
Materias extrañas	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente a simple vista o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.	
Textura	<ul style="list-style-type: none"> - Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto. - Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto. - Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido. 	
Alteraciones del color	Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad o con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido.	
Materias objetables	Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.	
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente ¹ .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados 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. 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.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases tanto el peso escurrido del producto por envase, como el peso por embalaje requeridos. Asimismo, de ser necesario, podrá indicar el material del envase y/o embalaje, el tipo de cerrado (tapa simple o abrefácil) y la forma del envase (como tall, oval, etc.) sin indicar sus dimensiones, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

Los envases de filete de atún en aceite vegetal deben estar etiquetados² y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

- nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad;
- nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado;
- país de fabricación o producción;

¹ 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.

² 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.

- 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.

El rotulado 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 3: La entidad podrá 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.

2.4 Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: HOJUELA PRECOCIDA DE AVENA CON KIWICHA
Denominación técnica	: HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA CON KIWICHA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto obtenido de la mezcla de hojuelas precocidas de avena y de kiwicha o la mezcla de granos de avena (procedente de las especies <i>Avena sativa</i> L. y <i>Avena bizantina</i> L.) y kiwicha (procedente de la especie <i>Amaranthus caudatus</i> , de la familia Amaranthaceae) sometidos a procesos de precocción, que puede o no contener aditivos alimentarios de acuerdo a las normas del Codex Alimentarius. Debe contener como mínimo el 10 % de hojuelas precocidas de kiwicha o granos de kiwicha. Para su consumo debe cocinarse.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1. Del bien

Las hojuelas precocidas de avena con kiwicha deben provenir de granos de kiwicha procesada (beneficiada) y granos de avena limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable. Asimismo, los granos de kiwicha deben cumplir con lo indicado en la norma NTP 205.054:2020 GRANOS ANDINOS. Kiwicha en grano. Requisitos. 3ª Edición, y los granos de avena con la NTP 205.033:2018 CEREALES. Avena grano. Requisitos. 2ª Edición, según lo indicado en el numeral 4.1 de la NTP 205.201:2019.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en las hojuelas precocidas de avena con kiwicha 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 N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

Las hojuelas precocidas de avena con kiwicha deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos físicos		
Impurezas (todo material distinto de las hojuelas precocidas de avena con kiwicha).	El contenido no debe ser mayor a 1 % en masa de las hojuelas precocidas de avena con kiwicha.	NTP 205.201:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con kiwicha. Requisitos. 1ª Edición
Requisitos físico químicos (Valores para el producto sin vitaminas, minerales ni aditivos alimentarios)		
Humedad	Máximo 12,00 %	
Proteína (base seca)	Mínimo 12,00 %	
Cenizas (base seca)	Máximo 2,00 %	
Grasa (base seca)	Mínimo 5,00 %	
Ácidos grasos libres	Máximo 7,00 %	
Requisitos sensoriales		
Color	Característico de la variedad utilizada como materia prima.	
Sabor	Libres de sabores agrios, amargos o rancios.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Olor	Libres de olores indeseables (fungoso).	NTP 205.201:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con kiwicha. Requisitos. 1ª Edición
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. 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 precocidas de avena con kiwicha, según sus necesidades, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Por ejemplo: Hojuela precocida de avena con kiwicha 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 N° 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 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.

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.

2.4. Rotulado

El rótulo de los envases de hojuela precocida de avena con kiwicha 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 N° 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 de 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.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: HOJUELA PRECOCIDA DE AVENA CON MACA
Denominación técnica	: HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA CON MACA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto obtenido de la mezcla de hojuelas precocidas de avena y harina tostada de maca, que puede o no contener aditivos alimentarios de acuerdo a las normas del Codex Alimentarius. Debe contener como mínimo el 6 % de harina tostada de maca. Debe cocinarse antes de consumirse.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1. Del bien

La hojuela precocida de avena con maca debe fabricarse con harina tostada de maca proveniente de raíces de maca sanas y hojuelas precocidas de avena elaboradas con granos de avena limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable. La harina de maca tostada debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 011.181:2014 (revisada el 2019) MACA. Harina tostada de maca. Requisitos. 2ª Edición y la avena debe cumplir con lo indicado en la NTP 205.033:2018 CEREALES. Avena grano. Requisitos. 2ª Edición, respectivamente, según lo indicado en el numeral 4.1 de la NTP 205.202:2019.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en las hojuelas precocidas de avena con maca 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 N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

La hojuela precocida de avena con maca debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos físicos		NTP 205.202:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con maca. Requisitos. 1ª Edición
Impurezas (Todo material distinto de las hojuelas precocidas de avena y harina de maca)	No deberá ser mayor a 1 % en masa de las hojuelas precocidas de avena con maca.	
Requisitos físico químicos		
Humedad	Máximo 12,00 %	
Proteína (base seca)	Mínimo 11,00 %	
Cenizas (base seca)	Máximo 2,00 %	
Grasa (base seca)	Mínimo 5,00 %	
Ácidos grasos libres	Máximo 6,00 %	
Requisitos sensoriales		
Color	Característico de la variedad utilizada como materia prima.	
Sabor	Libres de sabores agrios, amargos y rancios.	
Olor	Libres de olores indeseables (fungoso).	

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. 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 precocidas de avena con maca, según sus necesidades, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Por ejemplo: Hojuela precocida de avena con maca 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 N° 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 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 rótulo de los envases de hojuela precocida de avena con maca 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 N° 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

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.

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 de 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.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: HOJUELA PRECOCIDA DE AVENA CON QUINUA
Denominación técnica	: HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA CON QUINUA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto obtenido de la mezcla de hojuelas precocidas de avena y de quinua, que puede o no contener aditivos alimentarios. Debe contener como mínimo el 10 % de hojuelas precocidas de quinua.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Las hojuelas deben provenir de granos de quinua procesada (beneficiada) y granos de avena limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable. Deben cumplir lo indicado en las normas NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición y NTP 205.033:2018 CEREALES. Avena grano. 2ª Edición, según lo establecido en el numeral 5.1 de la NTP 205.059:2015.

Las hojuelas precocidas de avena con quinua deben ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, establecidas por la autoridad competente o por el Codex Alimentarius, según indica el numeral 5.2 de la NTP 205.059:2015.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en la mezcla de hojuelas precocidas de avena con quinua se deben sustentar en lo dispuesto por la legislación nacional según 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 N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

Las hojuelas precocidas de avena con quinua deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Impurezas (en masa)	Máximo 1 %	NTP 205.059:2015 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con quinua. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 12,00 %	
Proteína (base seca) (x 6,5)	Mínimo 13,50 %	
Cenizas (base seca)	Máximo 2,30 %	
Grasa (base seca)	Mínimo 6,00 %	
Ácidos grasos libres (base seca)	Máximo 6,00 %	
Requisitos sensoriales	Deben tener el color característico de la variedad utilizada como materia prima; deben estar libres de sabores agrios, amargos y rancios y de olores indeseables (fungoso).	

Continúa en la siguiente página.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
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 precocidas de avena con quinua según sus necesidades, siempre que se hayan verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Por ejemplo: Hojuelas precocidas de avena con quinua 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 precocidas deben estar envasadas en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, sensoriales y la calidad tecnológica del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado y tintes, 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, según el numeral 10.1 de la NTP 205.059:2015.

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.

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.

2.4 Rotulado

El rótulo de los envases de hojuela precocida de avena con quinua 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 N° 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 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 de 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.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA
Denominación técnica	: HOJUELAS DE AVENA PRECOCIDAS
Unidad de medida	: Kilogramo
Descripción general	: Es el producto obtenido de los granos de avena (<i>Avena sativa</i> , L o <i>Avena bizantina</i> , L) previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente o no, precocidos 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 precocidas 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 precocidas 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 N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

Las hojuelas de avena precocidas 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 N° 8 (2,38 mm); y no más del 15 % pasará a través del tamiz N° 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.

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 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 avena precocidas, según sus necesidades, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Por ejemplo: Hojuela de avena precocida 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 N° 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 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 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 precocida 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 N° 451-2006/MINSA, y sus

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.

modificadorias, así como en lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. 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.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: FIDEOS CORTOS (CORTADOS)
Denominación técnica	: PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO CORTADO
Unidad de medida	: Kilogramo
Descripción general	: Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado), de tamaño y forma variable, sin características definidas de dimensión y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Son más pequeños que los largos. Pertenecen al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados) ¹ .

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Los fideos cortos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314, Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos cortos deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 14,0 g/100 g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad)	Máximo 0,46 % de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
Impurezas	Estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios).	
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 complementaria.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tipo de fideos cortos requerido, de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos cortos "canuto rallado", "canuto liso", "tornillo", "coditos rallado", "codito liso", "munición," "caracol", etc.

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.

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 los fideos cortos 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, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016, y su Corrigenda Técnica.

El rotulado de los envases de fideos cortos debe contener como mínimo la siguiente información:

- 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;
- instrucciones para el uso;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

Además, el rotulado de los envases de fideos cortos debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

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	: FIDEOS LARGOS
Denominación técnica	: PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO LARGO
Unidad de medida	: Kilogramo
Descripción general	: Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado), de tamaño y forma variable, con o sin hueco, de sección redonda, ovalada, rectangular u otros, y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Su dimensión fundamental es la longitud. Pertenece al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados) ¹ .

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Los fideos largos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314, Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos largos deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 14,0 g/100 g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad)	Máximo 0,46 % de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
Impurezas	Estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios).	
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 complementaria.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tipo de fideos largos requerido, de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos largos delgados o "espaguetis", fideos largos gruesos o "lingüini", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

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.

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 los fideos largos 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, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016, y su Corrigenda Técnica.

El rotulado de los envases de fideos largos debe contener como mínimo la siguiente información:

- 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;
- instrucciones para el uso;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

Además, el rotulado de los envases de fideos largos debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

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 : 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)	
	Grande	40 - 42	NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición
		42 - 44	
		44 - 46	
		46 - 48	
		48 - 50	
	Mediano	50 - 55	
		55 - 60	
		60 - 65	
		65 - 70	
	Pequeño	70 - 75	
		75 - 80	
		80 - 90	
		90 - 100	
		100 o mayor	
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 		

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.	
<u>Tolerancias de calidad</u>		
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 verduoso	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 N° 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 N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**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 <i>Triticum aestivum</i> o <i>Tricum durum</i> , 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 estadios) 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.

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

- 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.

**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	<ul style="list-style-type: none"> - Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - 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 %	

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
<u>Tolerancias de calidad</u>		
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 N° 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 N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 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 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 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.

**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 : 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).

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 quinoa 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. Quinoa 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 %		

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 %	
<u>Físicos</u>		
Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	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.
Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	
Homogeneidad		
INOCUIDAD	– Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, para alimentos de procesamiento primario ² ; o,	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 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 N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad nacional competente ¹ .		

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 N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

³ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

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 N° 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 N° 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 N° 004-2011-AG y sus modificatorias y con el numeral 8 de la NTP 205.062:2021. La etiqueta debe indicar lo siguiente en idioma español:

- 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.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : SAL DE MESA
 Denominación técnica : SAL PARA CONSUMO HUMANO – SAL DE MESA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, refinada, de granulometría uniforme, con o sin adición de antihumectantes que aseguren su conservación por un período mínimo de seis meses y que cumple con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

La sal de mesa debe presentarse bajo la forma de cristales blancos agrupados y unidos. La granulación debe ser uniforme, según indica el numeral 7.1.1 de la NTP 209.015:2006.

La sal de mesa podrá contener aditivos alimentarios, según lo indicado en la legislación nacional vigente, según se indica en el numeral 7.2 de la NTP 209.015:2006.

La sal de mesa debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Requisitos sensoriales			
Aspecto	Granuloso, fino, uniforme, libre de sustancias extrañas visibles.	NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición	
Color	Blanco		
Olor	Inodoro		
Sabor	Salado característico		
Requisitos físico químicos			
Humedad	Máximo 0,5 %		
Pureza	Mínimo 99,1 %		
Granulometría: debe pasar	– Tamiz ITINTEC 595 µm (Nº 30): Mínimo 80 % – Tamiz ITINTEC 177 µm (Nº 80): Máximo 20 %		
Sustancias Impermeabilizantes totales agregadas	Máximo 1,0 %		
Impurezas			
Impurezas insolubles en agua	Máximo 0,10 %		
Sulfato (SO ₄)	Máximo 0,3 %		
Calcio (Ca ⁺⁺)	Máximo 0,15 %		
Magnesio (Mg ⁺⁺)	Máximo 0,15 %		
Cadmio (Cd)	Máximo 0,5 mg/Kg		
Cobre (Cu)	Máximo 2,0 mg/Kg		

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Arsénico (As)	Máximo 0,5 mg/Kg	NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición
Mercurio (Hg)	Máximo 0,1 mg/Kg	
Hierro (Fe)	Máximo 10 mg/Kg	
Bario (Ba ⁺⁺)	Exenta	
Materias nitrogenadas	Exenta	
Boratos	Exenta	
Nota: Todos los requisitos, menos la humedad, estarán referidos y estarán dados en base seca.		
Plomo (Pb)	Máximo 1,0 mg/Kg	CXS 193-1995 (2023) NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS
Yodo (para asegurar la proporción de yodo, en el procesamiento de la sal se utilizará el yodato de potasio)	30 a 40 ppm (o mg/Kg de sal)	Reglamento del Decreto Ley N° 17387, Fijan los tipos de sal para expendio al público en el territorio nacional, aprobado por Decreto Supremo N° 00223-71-SA, y su modificatoria.
Flúor (en forma de fluoruro de sodio o su equivalente en cualesquiera de las sales de flúor autorizadas a usar)	200 miligramos de fluoruro de sodio por kilogramo de sal (200 ppm)	Aprueban normas para la adición del flúor a la sal de consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 0131-85-SA-DVM.
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

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

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

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

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.

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 la sal de mesa debe cumplir con lo dispuesto 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, en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, además de lo señalado en el numeral 11 de la NTP 209.015:2006. 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;
- el contenido de yodo y flúor expresado en ppm por kg de sal;
- país de fabricación;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- condiciones especiales de conservación: "Manténgase en lugar seco, fresco y protegido de la luz".

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.

PEDIDO DE COMPRA N°

000422

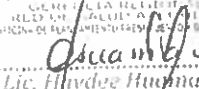
UNIDAD EJECUTORA : 405 GRA-SALUD RED PERIFERICA AREQUIPA
 NRO. IDENTIFICACIÓN : 001222

Tipo Uso : Consumo

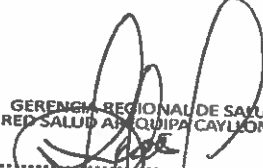
Dirección Solicitante : P.P. REDUCCIÓN DE VULNERABILIDAD Y ATENCIÓN DE EMERGENCIAS POR DESASTRES
 Entregar a Sr(a) : HUAMANI ENRIQUEZ SANTUSA HAYDEE
 Fecha : 12/02/2026
 Actividad Operativa : C0215 DESARROLLO DE INSTRUMENTOS ESTRATEGICOS PARA LA GESTION DEL RIESGO DE DESA
 Motivo : PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES DEL PPR068

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
1-00	0066	20	016	0035	0068	3000001	5004280

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
091100100003	BEBIDA HIDRATANTE X 500 mL	2.3.1.1.1.1	280.00	UNIDAD


 Lic. Haydee Huamani Enriquez
 C.E.P. 16579
 COORDINADORA DEFENSA NACIONAL

Firma del Solicitante


 GERENCIA REGIONAL DE SALUD
 RED SALUD AREQUIPA CAYLLOMA
 Dr. Ruperto D. Dueñas Carpio
 C.M.P. N° 14332
 JEFE DE LA OFICINA DE PLANEAMIENTO
 PRESUPUESTO Y DESARROLLO INSTITUCIONAL
 Firma Autorizada

PEDIDO DE COMPRA N°

000423

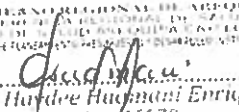
UNIDAD EJECUTORA : 405 GRA-SALUD RED PERIFERICA AREQUIPA
NRO. IDENTIFICACIÓN : 001222

Tipo Uso : Consumo

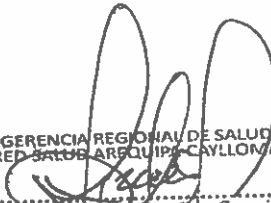
Dirección Solicitante : P.P. REDUCCIÓN DE VULNERABILIDAD Y ATENCIÓN DE EMERGENCIAS POR DESASTRES
Entregar a Sr(a) : HUAMANI ENRIQUEZ SANTUSA HAYDEE
Fecha : 12/02/2026
Actividad Operativa : C0215 DESARROLLO DE INSTRUMENTOS ESTRATEGICOS PARA LA GESTION DEL RIESGO DE DESA
Motivo : PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES DEL PPR068

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Aj/Obr
1-00	0066	20	016	0035	0068	3000001	5004280

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
096800010173	GALLETA DE SODA X 48 G APROX.	2.3.1.1.1.1	283.00	UNIDAD

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
OFICINA DE PLANEAMIENTO PRESUPUESTO Y DESARROLLO INSTITUCIONAL

Lic. Haydee Huamani Enriquez
C.E.P. 16579
COORDINADORA DE PENSA NACIONAL

Firma del Solicitante

GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED SALUD AREQUIPA CAYLLOMA

Dr. Ruperto B. Duenas Carpio
C.M.P. N° 19332
JEFE DE LA OFICINA DE PLANEAMIENTO
PRESUPUESTO Y DESARROLLO INSTITUCIONAL

Firma Autorizada

PEDIDO DE COMPRA N°

000424

UNIDAD EJECUTORA : 405 GRA-SALUD RED PERIFERICA AREQUIPA
NRO. IDENTIFICACIÓN : 001222

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : P.P. REDUCCIÓN DE VULNERABILIDAD Y ATENCIÓN DE EMERGENCIAS POR DESASTRES
Entregar a Sr(a) : HUAMANI ENRIQUEZ SANTUSA HAYDEE
Fecha : 12/02/2026
Actividad Operativa : C0227 DESARROLLO DE SIMULACROS EN GESTION REACTIVA
Motivo : PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES DEL PPR088

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Aj/Obr
1-00	0067	20	016	0036	0068	3000734	5005560

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
096800010173	GALLETA DE SODA X 48 G APROX.	2.3.1 1.1 1	1,300.00	UNIDAD

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED DE SALUD AREQUIPA-CAYLLOMA
PROTECCIÓN Y PROMOCIÓN DEL DESARROLLO INSTITUCIONAL

Huamani
Lyc. Haydee Huamani Enriquez
C.M.P. N° 19382

FIRMA PARA PRESENCIA NACIONAL
Firma del Solicitante

GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED SALUD AREQUIPA-CAYLLOMA

Dr. Roberto P. Dueñas Carpio
Dr. Roberto P. Dueñas Carpio
C.M.P. N° 19382
JEFE DE LA OFICINA DE PLANEAMIENTO
PRESUPUESTO Y DESARROLLO INSTITUCIONAL

Firma Autorizada

PEDIDO DE COMPRA N°

000428

UNIDAD EJECUTORA : 405 GRA-SALUD RED PERIFERICA AREQUIPA
 NRO. IDENTIFICACIÓN : 001222

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : P.P. REDUCCIÓN DE VULNERABILIDAD Y ATENCIÓN DE EMERGENCIAS POR DESASTRES
 Entregar a Sr(a) : HUAMANI ENRIQUEZ SANTUSA HAYDEE
 Fecha : 12/02/2026
 Actividad Operativa : C0228 IMPLEMENTACION DE BRIGADAS PARA LA ATENCION FRENTE A EMERGENCIAS Y DESASTRE
 Motivo : PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES DEL PPR068

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Añ/Obr
1-00	0068	20	016	0036	0068	3000734	5005561

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
098800010173	GALLETA DE SODA X 48 G APROX.	2.3.1.1.1.1	129.00	UNIDAD

GERENCIA REGIONAL DE SALUD
 DIRECCIÓN REGIONAL DE LOGÍSTICA
 DIRECCIÓN DE PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO INSTITUCIONAL
 Oficina de Planeamiento
 C.E.P. N° 19532
 C.E.P. 19532
 Firma del Solicitante

GERENCIA REGIONAL DE SALUD
 RED SALUD AREQUIPA CAYLLOMIA
 Dr. Ruperto E. Ojeda Carpio
 C.A.P. N° 19532
 JEFE DE LA OFICINA DE PLANEAMIENTO
 PRESUPUESTO Y DESARROLLO INSTITUCIONAL
 Firma Autorizada

PEDIDO DE COMPRA N°

000427

UNIDAD EJECUTORA : 405 GRA-SALUD RED PERIFERICAAREQUIPA
NRO. IDENTIFICACIÓN : 001222

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : P.P. REDUCCIÓN DE VULNERABILIDAD Y ATENCIÓN DE EMERGENCIAS POR DESASTRES
Entregar a Sr(a) : HUAMANI ENRIQUEZ SANTUSA HAYDEE
Fecha : 12/02/2026
Actividad Operativa : C0228 IMPLEMENTACION DE BRIGADAS PARA LA ATENCION FRENTE A EMERGENCIAS Y DESASTRE
Motivo : PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES DEL PPR068

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/AJ/Obr
1-00	0068	20	016	0036	0068	3000734	5005561

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
094100020056	CONSERVA DE COCTEL DE FRUTAS X 620 g	2.3. 1 1. 1 1	130.00	UNIDAD

GERENCIA REGIONAL DE AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
OFICINA DE SALUD AREA DE SALUD CAYLLOMA
COORDINADORA DE DEFENSA NACIONAL
Lic. Haydee Huamani Enriquez
C.E.P. 6579
Firma del Solicitante

GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED SALUD AREQUIPA-CAYLLOMA
Dr. Ruperto B. Dueñas Carpio
C.M.P. N° 19332
JEFE DE LA OFICINA DE PLANEAMIENTO
PRESUPUESTO Y DESARROLLO INSTITUCIONAL
Firma Autorizada

PEDIDO DE COMPRA N°

000426

UNIDAD EJECUTORA : 405 GRA-SALUD RED PERIFERICA AREQUIPA
NRO. IDENTIFICACIÓN : 001222

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : P.P. REDUCCIÓN DE VULNERABILIDAD Y ATENCIÓN DE EMERGENCIAS POR DESASTRES
Entregar a Sr(a) : HUAMANI ENRIQUEZ SANTUSA HAYDEE
Fecha : 12/02/2026
Actividad Operativa : C0228 IMPLEMENTACION DE BRIGADAS PARA LA ATENCION FRENTE A EMERGENCIAS Y DESASTRE
Motivo : PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES DEL PPR068

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
1-00	0068	20	016	0036	0068	3000734	5005561

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
091400060005	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g	2.3.1.1.1.1	130.00	UNIDAD

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
SECRETARÍA REGIONAL DE SALUD
DIRECCIÓN REGIONAL DE EMERGENCIAS Y DESASTRES
DIRECCIÓN DE EMERGENCIAS Y DESASTRES
Haydee Huamani
Lic. Haydee Huamani Enriquez
C.E. N° 16570
COORDINADORA DE DEFENSA NACIONAL
Firma del Solicitante

GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED SALUD AREQUIPA CAYLLOMA
Roberto Dueñas Carpio
Dr. Roberto Dueñas Carpio
C.M.P. N° 19332
JEFE DE LA OFICINA DE PLANEAMIENTO
PRESUPUESTO Y DESARROLLO INSTITUCIONAL
Firma Autorizada

PEDIDO DE COMPRA Nº

000425

UNIDAD EJECUTORA : 405 GRA-SALUD RED PERIFERICA AREQUIPA
NRO. IDENTIFICACIÓN : 001222

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : P.P. REDUCCIÓN DE VULNERABILIDAD Y ATENCIÓN DE EMERGENCIAS POR DESASTRES
Entregar a Sr(a) : HUAMANI ENRIQUEZ SANTUSA HAYDEE
Fecha : 12/02/2026
Actividad Operativa : C0228 IMPLEMENTACION DE BRIGADAS PARA LA ATENCION FRENTE A EMERGENCIAS Y DESASTRE
Motivo : PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES DEL PPR068

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func	Programa	Prod/Pry	Act/AU/Obr
1-00	0068	20	016	0036	0068	3000734	5005561

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Cantidad	Unidad Medida
091100100003	BEBIDA HIDRATANTE X 500 mL	130.00	UNIDAD

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
SECRETARÍA REGIONAL DE SALUD
MICO EN SALUD AREQUIPA
SECRETARÍA REGIONAL DE SALUD
SECRETARÍA REGIONAL DE SALUD
SECRETARÍA REGIONAL DE SALUD

Huamani
Lic. Haydee Huamani Enriquez
C.E. 6579
COORDINADORA DEFENSA NACIONAL
Firma del Solicitante

GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED SALUD AREQUIPA CAYLLOMA
[Firma]
Dr. Raúl B. Dueñas Carpio
C.M.P. N° 19532
JEFE DE LA OFICINA DE MONITOREO
PRESUPUESTO Y DESARROLLO INSTITUCIONAL
Firma Autorizada

PEDIDO DE COMPRA N°

000429

UNIDAD EJECUTORA : 405 GRA-SALUD RED PERIFERICA AREQUIPA

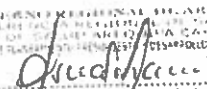
NRO. IDENTIFICACIÓN : 001222

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : P.P. REDUCCIÓN DE VULNERABILIDAD Y ATENCIÓN DE EMERGENCIAS POR DESASTRES
Entregar a Sr(a) : HUAMANI ENRIQUEZ SANTUSA HAYDEE
Fecha : 12/02/2026
Actividad Operativa : C0228 IMPLEMENTACION DE BRIGADAS PARA LA ATENCION FRENTE A EMERGENCIAS Y DESASTRE
Motivo : PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES DEL PPR068

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/A/Obr
1-00	0068	20	016	0036	0068	3000734	5005561

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
097900110001	FRIJOL CON TOCINO EN CONSERVA X 550 G	23.1 1.1 1	130.00	UNIDAD

GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED SALUD AREQUIPA CAYLLOMA
OFICINA DE PLANEAMIENTO
PRESUPUESTO Y DESARROLLO INSTITUCIONAL

Lic. Haydee Huamani Enriquez
C.E.P. 5579
COORDINADORA DE DEFENSA NACIONAL

Firma del Solicitante

GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED SALUD AREQUIPA CAYLLOMA

Dr. Ruperto D. Dueñas Carpio
C.M.P. N° 19332
JEFE DE LA OFICINA DE PLANEAMIENTO
PRESUPUESTO Y DESARROLLO INSTITUCIONAL
Firma Autorizada

PEDIDO DE COMPRA N°

000421

UNIDAD EJECUTORA : 405 GRA-SALUD RED PERIFERICA AREQUIPA
NRO. IDENTIFICACIÓN : 001222

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : P.P. REDUCCIÓN DE VULNERABILIDAD Y ATENCIÓN DE EMERGENCIAS POR DESASTRES
Entregar a Sr(a) : HUAMANI ENRIQUEZ SANTUSA HAYDEE
Fecha : 12/02/2026
Actividad Operativa : C0228 IMPLEMENTACION DE BRIGADAS PARA LA ATENCION FRENTE A EMERGENCIAS Y DESASTRE
Motivo : PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES DEL PPR068

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/A/Obr
1-00	0068	20	016	0036	0068	3000734	5005561

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
090600030027	CAFÉ INSTANTANEO X 200 g	2.3.1.1.1.1	25.00	UNIDAD

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
OFICINA DE PLANEAMIENTO Y DESARROLLO INSTITUCIONAL
Haydee
Dra. Haydee Huamani Enriquez
C.E.P. 16579
COORDINADORA DEFENSA NACIONAL

Firma del Solicitante

GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED SALUD AREQUIPA - CAYLLOMA
Ruperto
Dr. Ruperto E. Duñes Carpio
E.M.P. N° 19332
JEFE DE LA OFICINA DE PLANEAMIENTO
PRESUPUESTO Y DESARROLLO INSTITUCIONAL

Firma Autorizada

PEDIDO DE COMPRA N°

000431

UNIDAD EJECUTORA : 405 GRA-SALUD RED PERIFERICA AREQUIPA
NRO. IDENTIFICACIÓN : 001222

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : P.P. REDUCCIÓN DE VULNERABILIDAD Y ATENCIÓN DE EMERGENCIAS POR DESASTRES
Entregar a Sr(a) : HUAMANI ENRIQUEZ SANTUSA HAYDEE
Fecha : 12/02/2026
Actividad Operativa : C0229 AGENTES COMUNITARIOS DE SALUD CAPACITADOS EN LA PROMOCION DE PRACTICAS SALI
Motivo : PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES DEL PPR068

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/A/Obr
1-00	0071	20	016	0035	0068	3000738	5005580

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
097900090095	CEREAL EN BARRA X 20 g APROX.	2.3.1 1.1 1	116.00	UNIDAD

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
SECRETARÍA REGIONAL DE SALUD
REGIÓN AREQUIPA - DESARROLLO INSTITUCIONAL
Haydee Huamani
Lic. Haydee Huamani Enriquez
C.E.P. 16579
Firma del Solicitante

GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED SALUD AREQUIPA CIVILONA
Ruperto Nievas Carpio
Dr. Ruperto Nievas Carpio
C.M.P. 16352
JEFE DE LA OFICINA DE PLANEAMIENTO
PRESUPUESTO Y DESARROLLO INSTITUCIONAL
Firma Autorizada

PEDIDO DE COMPRA N°

000430

UNIDAD EJECUTORA : 405 GRA-SALUD RED PERIFERICA AREQUIPA

NRO. IDENTIFICACIÓN : 001222

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : P.P. REDUCCIÓN DE VULNERABILIDAD Y ATENCIÓN DE EMERGENCIAS POR DESASTRES
Entregar a Sr(a) : HUAMANI ENRIQUEZ SANTUSA HAYDEE
Fecha : 12/02/2026
Actividad Operativa : C0229 AGENTES COMUNITARIOS DE SALUD CAPACITADOS EN LA PROMOCION DE PRACTICAS SALI
Motivo : PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES DEL PPR068

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
1-00	0071	20	016	0035	0068	3000738	5005580

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
091100100003	BEBIDA HIDRATANTE X 500 mL	2.3.1 1.1 1	118.00	UNIDAD

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
REGIÓN de Arequipa
DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA Y DESARROLLO INSTITUCIONAL
LIC. Haydee Huamani Enríquez
Firma del Solicitante
COORDINADORA DE FERIA NACIONAL

GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED SALUD AREQUIPA AREQUIPA
DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA Y DESARROLLO INSTITUCIONAL
D. Roberto B. Durán Carpio
E.M.P. N° 18332
JEFE DE LA OFICINA DE PLANEAMIENTO
PRESUPUESTO Y DESARROLLO INSTITUCIONAL
Firma Autorizada

PEDIDO DE COMPRA N°

000656

UNIDAD EJECUTORA : 405 GRA-SALUD RED PERIFERICA AREQUIPA
NRO. IDENTIFICACIÓN : 001222

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : P.P. REDUCCIÓN DE VULNERABILIDAD Y ATENCIÓN DE EMERGENCIAS POR DESASTRES
Entregar a Sr(a) : HUAMANI ENRIQUEZ SANTUSA HAYDEE
Fecha : 17/02/2026
Actividad Operativa : C0230 ORGANIZACION Y ENTRENAMIENTO DE COMUNIDADES EN HABILIDADES FRENTE AL RIESGO
Motivo : PARA EL CUMPLIMIENTO DE ACTIVIDADES DEL PPR068

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
1-00	0072	20	016	0035	0068	3000739	5005583

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
096800010173	GALLETAS DE SODA X 48 G APROX.	2.3.1.1.1.1	215.00	UNIDAD

GERENCIA REGIONAL DE AREQUIPA
CALLE DE LA DEFENSA NACIONAL N° 5570
DISTRITO DE AREQUIPA, CAYLLOMA
PERU
Haydee Huamani Enriquez
C.E.P. 5570
Firma del Solicitante

GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED SALUD AREQUIPA/CAYLLOMA
R. Buenaes Carpio
DR. Roberto B. Buenaes Carpio
C.M.P. N° 19337
JEFE DE LA OFICINA DE PLANEAMIENTO
PRESUPUESTO Y DESARROLLO INSTITUCIONAL
Firma Autorizada

PEDIDO DE COMPRA N°

000655

UNIDAD EJECUTORA : 405 GRA-SALUD RED PERIFERICA AREQUIPA
NRO. IDENTIFICACIÓN : 001222

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : P.P. REDUCCIÓN DE VULNERABILIDAD Y ATENCIÓN DE EMERGENCIAS POR DESASTRES
Entregar a Sr(a) : HUAMANI ENRIQUEZ SANTUSA HAYDEE
Fecha : 17/02/2026
Actividad Operativa : C0230 ORGANIZACION Y ENTRENAMIENTO DE COMUNIDADES EN HABILIDADES FRENTE AL RIESGO
Motivo : PARA EL CUMPLIMIENTO DE ACTIVIDADES DEL PPR068

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
1-00	0072	20	016	0035	0068	3000739	5005583

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
091400060005	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g	2.3.1.1.1.1	200.00	UNIDAD

GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED SALUD AREQUIPA CAYLLOMA
LIC. HAYDEE HUAMANI ENRIQUEZ
C. N. PLN* 6579
Firma del Solicitante

GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED SALUD AREQUIPA CAYLLOMA
Dr. Ruperio H. Dueñas Carpio
C. N. PLN* 19332
JEFE DE LA OFICINA DE PLANEAMIENTO
PRESUPUESTO Y DESARROLLO INSTITUCIONAL
Firma Autorizada

PEDIDO DE COMPRA N°

000657

UNIDAD EJECUTORA : 405 GRA-SALUD RED PERIFERICA AREQUIPA
NRO. IDENTIFICACIÓN : 001222

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : P.P. REDUCCIÓN DE VULNERABILIDAD Y ATENCIÓN DE EMERGENCIAS POR DESASTRES
Entregar a Sr(a) : HUAMANI ENRIQUEZ SANTUSA HAYDEE
Fecha : 17/02/2026
Actividad Operativa : C0230 ORGANIZACION Y ENTRENAMIENTO DE COMUNIDADES EN HABILIDADES FRENTE AL RIESGO
Motivo : PARA EL CUMPLIMIENTO DE ACTIVIDADES DEL PPR068

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Al/Obr
1-00	0072	20	016	0035	0068	3000739	5005583

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
091100100003	BEBIDA HIDRATANTE X 500 ml.	2.3.1.1.1.1	205.00	UNIDAD

GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED SALUD AREQUIPA CAYLLOMA
LIC. HAYDEE HUAMANI ENRIQUEZ
C.E. 16579
Firma del Solicitante

GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED SALUD AREQUIPA CAYLLOMA
Dr. Ruperto B. Dueñas Carpio
C.M.P. N° 19332
JEFE DE LA OFICINA DE PLANEAMIENTO
PRESUPUESTO Y DESARROLLO INSTITUCIONAL
Firma Autorizada