

CUADRO CONSOLIDADO DE REQUERIMIENTO

ITEM	DENOMINACIÓN	UNIDAD MED.	AÑO 2026	AÑO 2027	CANTIDAD TOTAL
			META		
			0086		
			CANT	CANT	
1	CARNE DE CERDO CON HUESO	KLG	162	54	216
2	CARNE DE RES CON HUESO	KLG	207	69	276
3	CARNE DE RES LOMO	KLG	162	54	216
4	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KLG	162	54	216
5	JUREL ENTERO REFRIGERADO - CALIDAD A	KLG	117	39	156
6	MENUDENCIA DE RES - HIGADO REFRIGERADO	KLG	63	21	84
7	MENUDENCIA DE RES - MONDONGO REFRIGERADO	KLG	54	18	72
8	POLLO ENTERO	KLG	351	117	468



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres",

MEMORANDO N° 697 -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 PROTEICOS
CON FICHA RECURSOS ORDINARIOS.

REFERENCIA : Informe N°191- 2026-GRA/GRS/GR-RSAC-D-OPPDJ.
(Doc. 9337034) (Exp. 5624621).

FECHA : Arequipa, 2026 marzo 11 .

REGIONAL
REGIONAL DE
DE SALUD AREQUIPA - CA
SECRETARÍA DE LOGÍSTICA
12 MAR 2026
Exp:
35 Hora: 11:19 Firma: 1

PROGRAMACION
PASE A: Programas Presupuestales
PARA: Corregir EETT
Fecha: 13.03.26 Firma: 9

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 PROTEICOS SIN FICHA, con fuente de financiamiento de RECURSOS ORDINARIOS; esta Dirección Ejecutiva **AUTORIZA** lo solicitado en el documento de la referencia, tomando en cuenta además el Informe N°0074-2026-GRA/GRS/GR-RSAC-D-OPPDJ-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.

Atentamente

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

ADMINISTRACION
PASE A: Logística
PARA:
Fecha: 12/03/26 Firma: 7

EPChCh/kagp
Con copia CC: Archivo Dirección Ejecutiva
Se adjunta: Doc. Original 9337034 en (34) folios
SGD Documento: 9351219 en folios (01)
SGD Expediente: 5624621
TOTAL, FOLIOS: TREINTA Y CINCO (35)

PROGRAMACION
PASE A: Logística
PARA: Se genero CCMN
30
Fecha: 03.26 Firma: 9

GOBIERNO REGIONAL AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
SECRETARÍA DE LOGÍSTICA
12 MAR 2026
Doc: Exp:
Folio: Hora: 12:14 Firma: 1

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA
Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 Interlor N° 424
Página web: www.redperiferica.sgp.gob.pe

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

12 MAR. 2026

EXP
Hora: 2:35 v.B. 9

GOBIERNO REGIONAL AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA
PROGRAMACION
30 MAR. 2026
DOC: EXP:
Folios: 35 Hora: 10:31 v.B. 9

LOGISTICA
PASE A: Programas
PARA: tramite
Correspondiente
Fecha: 12-3-26 Firma: 1



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° 191 -2026-GRA/GRS/GR-RSAC-D-OPPDJ-J.

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

ASUNTO : Autorización para la adquisición de ALIMENTOS PROTEICOS CON FICHA - FT. FTO. Recursos Ordinarios

REFERENCIA : Informe N°075-2026-GRA/GRS/GR-RSAC-D-OPPDJ-PP.

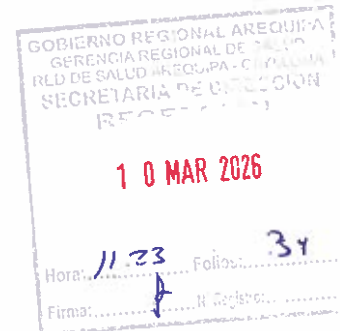
FECHA : Arequipa, 09 de marzo del 2026.

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 PROTEICOS CON FICHA con FTE. FTO. Recursos Ordinarios, para el año 2026.**

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,



EMISIÓN
SECRETARIA
PARA:
PARA: *Memo a POM - logística*
autorizando la adquisición de
Alimentos proteicos con Ficha con FF. RO.
para el año 2026
requerido por Salud
Montal.
Fecha: *M. 11/03/26*

RBDC/all
 C.c. Archivo.
 Se adjunta: Doc N° 9336270 original en (33) folios
 Nuevo Reg. Documento: **9337034** en (01) folio.
 Nuevo Reg. Expediente: **5624621**
 Total folios: 34



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"



GOBIERNO REGIONAL AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED DE SALUD AREQUIPA - CAYLLOMA
SECRETARIA DE OPD

09 MAR 2026

Dic: 23 Exp: Hora: 14:06 Firma: M

INFORME N° 075 -2026-GRA/GRS/GR-RSAC-D-OPPD-I-PP.

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

ASUNTO : Requerimiento de adquisición de ALIMENTOS PROTEICOS CON FICHA Fte. Fto Recursos Ordinarios.

ATENCION : Dirección Ejecutiva – Autorización

REFERENCIA : Informe N° 108-2026-GR/GRS/GR-RSAC-D-OPPD-I-SM

FECHA : Arequipa, 09 de marzo del 2026.

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 PROTICOS 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 adecuada provisión de alimentos proteicos destinados al consumo del personal operativo, brigadas, equipos de respuesta rápida, personal de guardia y actividades institucionales vinculadas a la continuidad de los servicios de salud en los establecimientos de la Red de Salud Arequipa-Caylloma.

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	091400020025	CARNE DE CERDO CON HUESO	KLG	162.0	54.0	216.0
00	0131	0086	2.3.1 1.1 1	091400030005	CARNE DE RES CON HUESO	KLG	207.0	69.0	276.0
00	0131	0086	2.3.1 1.1 1	091400030069	CARNE DE RES LOMO	KLG	162.0	54.0	216.0
00	0131	0086	2.3.1 1.1 1	093300020032	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KLG	162.0	54.0	216.0
00	0131	0086	2.3.1 1.1 1	091400050327	JUREL ENTERO REFRIGERADO - CALIDAD A	KLG	117.0	39.0	156.0
00	0131	0086	2.3.1 1.1 1	091400030144	MENUDECENCIA DE RES - HIGADO REFRIGERADO	KLG	63.0	21.0	84.0
00	0131	0086	2.3.1 1.1 1	091400030143	MENUDECENCIA DE RES - MONDONGO REFRIGERADO	KLG	54.0	18.0	72.0
)	0131	0086	2.3.1 1.1 1	091400010066	POLLO ENTERO	KLG	351.0	117.0	468.0

Por los fundamentos expuestos, se solicita se remita el presente informe a la Dirección Ejecutiva para su Autorización para procedes con la adquisición de ALIMENTO PROTEICO 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,
C. c. : Archivo
Se adjunta :
SISGEDO Registro Documento : 9336270
SISGEDO Registro Expediente : 5624621
Folios : Veintisiete (27)
Folios Totales : Treinta y tres (33)

OPPD
PASE A: Sencian
PARA: Fedu
autorizacion
www.redperiferica.aqp.gob.pe 9/3/26

**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
CARNE DE CERDO CON HUESO	KLG	216.0
CARNE DE RES CON HUESO	KLG	276.0
CARNE DE RES LOMO	KLG	216.0
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KLG	216.0
JUREL ENTERO REFRIGERADO - CALIDAD A	KLG	156.0
MENUDECIA DE RES - HIGADO REFRIGERADO	KLG	84.0
MENUDECIA DE RES - MONDONGO REFRIGERADO	KLG	72.0
POLLO ENTERO	KLG	468.0

3.2. ESPECIFICACIONES TECNICAS SEGÚN EL OBJETO CONTRACTUAL

DENOMINACION DEL BIEN SEGÚN FICHA TECNICA	FICHA TECNICA APROBADA	PRESENTACION DEL PRODUCTO
CARNE DE PORCINO – PANCETA ENTERA REFRIGERADA	SI	Trozos de 200 gr aprox, refrigerado a una temperatura no mayor de 4 °C
CARNE DE RES – CORTE AGUJA REFRIGERADO	SI	Trozos de 200 gr aprox, refrigerado a una temperatura no mayor de 4 °C
CARNE DE RES – CORTE LOMO FINO REFRIGERADO	SI	Trozos de 200 gr aprox, refrigerado a una temperatura no mayor de 4 °C
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	SI	Paquete por 15 unidades aprox
JUREL ENTERO REFRIGERADO - CALIDAD A	SI	Pieza entera refrigerado a una temperatura no mayor de 4 °C
MENUDECIA DE RES - HIGADO REFRIGERADO	SI	Pieza entera refrigerado a una temperatura no mayor de 4 °C
MENUDECIA DE RES - MONDONGO REFRIGERADO	SI	Pieza entera refrigerado a una temperatura no mayor de 4 °C
POLLO ENTERO SIN MENUDECIA REFRIGERADO	SI	Pieza entera refrigerado a una temperatura no mayor de 4 °C, sin riñones, ni pulmones.

4. CONDICIONES DE CONTRATACIÓN**i. Modalidad de pago****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"

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

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	0131	0131	0131	0131	0131	0131	0131	0131	
META	0086	0086	0086	0086	0086	0086	0086	0086	
DESCRIPCION	CARNE DE CERDO CON HUESO	CARNE DE RES CON HUESO	CARNE DE RES LOMO	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	JUREL ENTERO REFRIGERADO CALIDAD A	MENUDENCIA DE RES - HIGADO REFRIGERADO	MENUDENCIA DE RES - MONDONGO REFRIGERADO	POLLO ENTERO	
UNIDAD DE MEDIDA	KLG	KLG	KLG	KLG	KLG	KLG	KLG	KLG	
AÑO 2026	1ra Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE ABRIL	18.0	23.0	18.0	18.0	13.0	7.0	6.0	39.0
	1ra Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE MAYO	18.0	23.0	18.0	18.0	13.0	7.0	6.0	39.0
	1ra Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE JUNIO	18.0	23.0	18.0	18.0	13.0	7.0	6.0	39.0
	1ra Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE JULIO	18.0	23.0	18.0	18.0	13.0	7.0	6.0	39.0
	1ra Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE AGOSTO	18.0	23.0	18.0	18.0	13.0	7.0	6.0	39.0
	1ra Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE SETIEMBRE	18.0	23.0	18.0	18.0	13.0	7.0	6.0	39.0
	1ra Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE OCTUBRE	18.0	23.0	18.0	18.0	13.0	7.0	6.0	39.0
	1ra Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE NOVIEMBRE	18.0	23.0	18.0	18.0	13.0	7.0	6.0	39.0
	1ra Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE DICIEMBRE	18.0	23.0	18.0	18.0	13.0	7.0	6.0	39.0
	AÑO 2027	4ta Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES ENERO	18.0	23.0	18.0	18.0	13.0	7.0	6.0
5ta Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES FEBRERO		18.0	23.0	18.0	18.0	13.0	7.0	6.0	39.0
5ta Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES MARZO		18.0	23.0	18.0	18.0	13.0	7.0	6.0	39.0
CANTIDAD TOTAL	216.0	276.0	216.0	216.0	156.0	84.0	72.0	468.0	

El cronograma de entregas comprenderá el período desde el mes de ABRIL del 2026 a MARZO del 2027, dividido en DOS (02) entregas.

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"

iii. Lugar de entrega de los bienes

La entrega de los bienes se realizará en el ALMACÉN DE LOS HOGARES PROTEGIDOS:

- HOGAR PROTEGIDO LUZ DE ESPERANZA – HUNTER: sito en Calle Los Bosques A-19. Distrito de Hunter. Provincia y Departamento de Arequipa. 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 Centro Poblado La Colina Manzana K Lote 12. Pedregal. Provincia Majes. Departamento de Arequipa. El horario para la recepción de los bienes será de 8:00 a 12:00 y 14:00 hasta 15:30 horas

DESCRIPCION			CARNE DE CERDO CON HUESO		CARNE DE RES CON HUESO		CARNE DE RES LOMO		HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA		JUREL ENTERO REFRIGERADO - CALIDAD A		MENUDENCIA DE RES - HIGADO REFRIGERADO		MENUDENCIA DE RES - MONDONGO REFRIGERADO		POLLO ENTERO		
AÑO	N° ENTREGA	FECHA DE ENTREGA	Hogar Luz de Esperanza - Hunter	Hogar Hacia una nueva vida - Majes	Hogar Luz de Esperanza - Hunter	Hogar Hacia una nueva vida - Majes	Hogar Luz de Esperanza - Hunter	Hogar Hacia una nueva vida - Majes	Hogar Luz de Esperanza - Hunter	Hogar Hacia una nueva vida - Majes	Hogar Luz de Esperanza - Hunter	Hogar Hacia una nueva vida - Majes	Hogar Luz de Esperanza - Hunter	Hogar Hacia una nueva vida - Majes	Hogar Luz de Esperanza - Hunter	Hogar Hacia una nueva vida - Majes	Hogar Luz de Esperanza - Hunter	Hogar Hacia una nueva vida - Majes	
AÑO 2026	1ra Entrega A los cinco (05) días calendario de Notificada la Orden de Compra MES DE ABRIL	8/04/2026	3.0	3.0	3.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	8.0	5.0	
		15/04/2026	3.0	3.0	4.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	8.0	5.0
		22/04/2026	3.0	3.0	4.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	3.0	1.0	2.0	1.0	1.0	8.0	5.0
	2da Entrega A los cinco (05) días calendario de Notificada la Orden de Compra MES DE MAYO	6/05/2026	3.0	3.0	3.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	8.0	5.0
		13/05/2026	3.0	3.0	4.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	8.0	5.0
		20/05/2026	3.0	3.0	4.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	1.0	2.0	1.0	1.0	8.0	5.0
	3ra Entrega A los cinco (05) días calendario de Notificada la Orden de Compra MES DE JUNIO	3/06/2026	3.0	3.0	3.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	8.0	5.0
		10/06/2026	3.0	3.0	4.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	8.0	5.0
		17/06/2026	3.0	3.0	4.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	3.0	1.0	2.0	1.0	1.0	8.0	5.0
	4ta Entrega A los cinco (05) días calendario de Notificada la Orden de Compra MES DE JULIO	1/07/2026	3.0	3.0	3.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	8.0	5.0
		8/07/2026	3.0	3.0	4.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	8.0	5.0
		15/07/2026	3.0	3.0	4.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	3.0	1.0	2.0	1.0	1.0	8.0	5.0
	5ta Entrega A los cinco (05) días calendario de Notificada la Orden de Compra MES DE AGOSTO	5/08/2026	3.0	3.0	3.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	8.0	5.0
		12/08/2026	3.0	3.0	4.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	8.0	5.0
		19/08/2026	3.0	3.0	4.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	1.0	2.0	1.0	1.0	8.0	5.0
	6ta Entrega A los cinco (05) días calendario de Notificada la Orden de Compra MES DE SETIEMBRE	2/09/2026	3.0	3.0	3.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	8.0	5.0
		9/09/2026	3.0	3.0	4.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	8.0	5.0
		16/09/2029	3.0	3.0	4.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	3.0	1.0	2.0	1.0	1.0	8.0	5.0
	7ma Entrega A los cinco (05) días calendario de Notificada la Orden de Compra MES DE OCTUBRE	1/10/2026	3.0	3.0	3.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	8.0	5.0
		7/10/2026	3.0	3.0	4.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	8.0	5.0
		21/10/2026	3.0	3.0	4.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	3.0	1.0	2.0	1.0	1.0	8.0	5.0
	8va Entrega A los cinco (05) días calendario de Notificada la Orden de Compra MES DE NOVIEMBRE	4/11/2026	3.0	3.0	3.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	8.0	5.0
		11/11/2026	3.0	3.0	4.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	8.0	5.0
		20/11/2026	3.0	3.0	4.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	1.0	2.0	1.0	1.0	8.0	5.0
	9na Entrega A los cinco (05) días calendario de Notificada la Orden de Compra MES DE DICIEMBRE	2/12/2026	3.0	3.0	3.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	8.0	5.0
		11/12/2026	3.0	3.0	4.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	8.0	5.0
		18/12/2026	3.0	3.0	4.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	3.0	1.0	2.0	1.0	1.0	8.0	5.0
TOTAL 2026			81.0	81.0	99.0	108.0	81.0	81.0	81.0	81.0	57.0	60.0	27.0	36.0	27.0	27.0	216.0	135.0	
AÑO 2027	10ma Entrega A los cinco (05) días calendario de Notificada la Orden de Compra MES ENERO	4/01/2027	3.0	3.0	3.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	8.0	5.0	
		14/01/2027	3.0	3.0	4.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	8.0	5.0
		21/01/2027	3.0	3.0	4.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	3.0	1.0	2.0	1.0	1.0	8.0	5.0
	11va Entrega A los cinco (05) días calendario de Notificada la Orden de Compra MES FEBRERO	3/02/2027	3.0	3.0	3.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	8.0	5.0
		10/02/2027	3.0	3.0	4.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	8.0	5.0
		17/02/2027	3.0	3.0	4.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	1.0	2.0	1.0	1.0	8.0	5.0

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"

12va Entrega A los cinco (05) días calendario de Notificada la Orden de Compra MES MARZO	3/03/2027	3.0	3.0	3.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	8.0	5.0
	10/03/2027	3.0	3.0	4.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	8.0	5.0
	17/03/2027	3.0	3.0	4.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.0	3.0	1.0	2.0	1.0	1.0	8.0	5.0
TOTAL 2027		27.0	27.0	33.0	36.0	27.0	27.0	27.0	27.0	19.0	20.0	9.0	12.0	9.0	9.0	72.0	45.0

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:

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	Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente	Copia simple de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias o Copia simple de la Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 029-2007-AG, y su modificatoria.
2	Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas	Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroe Anónimos, bloque E Nº 600 interior Nº 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

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



		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
3	Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores	Para producto importado: Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010
4	Protocolo Técnico de Habilitación del Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPA)	Para producto nacional: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación del Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPA), muelle o sistemas de descarga, según corresponda, otorgado por la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura – SANIPES, O Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial o planta de procesamiento primario o artesanal, según corresponda, otorgado por la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura – SANIPES.
5	Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas	Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados), otorgado por la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura – SANIPES.
6	Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas	Para producto importado: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura - SANIPES.

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.

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

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"

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. 9683

Responsable RR-131 Control y Prevención en Salud Mental

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>

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CARNE DE PORCINO - PANCETA ENTERA REFRIGERADA
 Denominación técnica : CARNE DE PORCINO - PANCETA ENTERA REFRIGERADA
 Unidad de medida : Kilogramo
 Descripción general : Corte primario de la carcasa de cerdo que comprende las costillas (excepto la porción de las mismas que integran el lomo entero), los cartílagos costales y el esternón, y los tejidos blandos que los rodean y con piel que la recubre; el cual ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C.
 Pertenece al Grupo 4 de Alimentos de procesamiento primario de origen animal¹.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El corte de carne de porcino debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales y salas de corte autorizados por la Autoridad Sanitaria, según se indica en los numerales 6.1.1 y 6.1.3 de la NTP 201.003:2024 y su Corrigenda Técnica, y en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

El corte de carne de porcino no debe contener residuos de sustancias de uso veterinario y aditivos alimentarios que no cumplan con lo dispuesto por la autoridad nacional competente; en caso de ausencia de ésta, se tomará como referencia lo dispuesto por el Codex Alimentarius, según lo indicado en el numeral 6.3.2 de la NTP 201.003:2024 y su Corrigenda Técnica, o en su defecto, lo dispuesto por la FDA o Unión Europea, según indicaciones del SENASA.

El corte de carne de porcino debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Debe presentar un buen acabado y debe ser aprobado mediante inspección sanitaria. No debe presentar lesiones en niveles que pudieran comprometer la calidad de los cortes de carne.	NTP 201.003:2024 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 4ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 201.003:2024/CT 1:2025 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.
Color	Característico de acuerdo a la especie.	
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto del tejido muscular como la grasa.	
pH	Entre 5,5 y 6,4	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

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.

Precisión 1: La entidad deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción del corte de carne de porcino no debe exceder de 4 °C. Asimismo, deberá indicar la forma de presentación del corte de porcino (como en corte entero o en porciones, entre otras), indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo: Carne de porcino - panceta entera refrigerada, corte entero de 8 kg aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que se puedan transferir al producto, afectando su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según lo establecido en el numeral 9.1 de la NTP 201.003:2024 y su Corrigenda Técnica.

Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos, no deben contener sustancias que puedan ser consideradas dañinas para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos, determinados por la Autoridad Sanitaria, según lo establecido en el numeral 9.2 de la NTP 201.003:2024 y su Corrigenda Técnica.

El envase debe ser impermeable, resistente, debe proteger al producto y ser de primer uso. Asimismo, al eliminar el envase no deben quedar residuos sobre el producto, según lo establecido en los numerales 9.3 y 9.4 de la NTP 201.003:2024 y su Corrigenda Técnica.

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material de envasado debe ser apto para su utilización, y ser almacenado y utilizado en forma higiénica; y las cajas o cartones deben disponer de un forro adecuado o de otro medio adecuado para proteger la carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne, tales como los cortes, son envueltas individualmente antes de ser envasadas, según lo indicado en el numeral 151 de la norma Codex CXC 58-2005 CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto aproximado 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

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

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CARNE DE RES – CORTE AGUJA REFRIGERADO
 Denominación técnica : CARNE DE BOVINO – CORTE AGUJA REFRIGERADO
 Unidad de medida : Kilogramo
 Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El corte aguja refrigerado es una pieza sin hueso del cuarto anterior, la cual ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Este corte proviene de la región dorsal anterior. Su base ósea comprende desde la 1ª a la 4ª vértebras dorsales y porciones proximales de las costillas correspondientes. Comprende los siguientes planos musculares principales: trapecio, romboide, complejo, esplenio, largo dorsal, largo costal y multifido dorsal.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El corte de carne de res debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos.	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños.	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.	
pH	Entre 5,5 y 6,4	
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 señalar en las bases que la temperatura de recepción del corte de carne no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del corte de res, como en corte entero o en porciones individuales (trozos), entre otros; indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo:

Ejemplo 1: Carne de Res - Corte aguja refrigerado, corte entero, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

Ejemplo 2: Carne de Res - Corte aguja refrigerado, en trozos de 200 g aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

2.2 Envase

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

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material debe ser apto para su utilización y ser

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.

almacenado en forma higiénica. Las cajas o cartones deben disponer de un forro adecuado o de otro medio adecuado para proteger la carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne, tales como los cortes, son envueltas individualmente antes de ser envasadas, según lo indicado en el numeral 151 de la norma Codex CXC 58-2005 CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.

Si el alimento se encuentra envasado y lleva la indicación del contenido neto constante declarado en la etiqueta, debe cumplir con los requisitos metrología para productos preenvasados establecidos en los numerales 3.2 y 3.3 de la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

En caso de estar envasados, la etiqueta de los cortes de carne de res debe cumplir con lo indicado en los numerales 3, 4 y 5 de la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición; además, debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CARNE DE RES – CORTE LOMO FINO REFRIGERADO
 Denominación técnica : CARNE DE BOVINO – CORTE LOMO FINO REFRIGERADO
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos.
 El corte lomo fino refrigerado es una pieza sin hueso del cuarto posterior, la cual ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Este corte corresponde al lomo con cordón, pero sin el cordón, es decir, retirando el músculo psoas menor.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El corte de carne de res debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos.	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños.	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.	
pH	Entre 5,5 y 6,4	
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 señalar en las bases que la temperatura de recepción del corte de carne no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del corte de res, como en corte entero o en porciones individuales (filetes o trozos), entre otros; indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo:

Ejemplo 1: Carne de Res - Corte lomo fino refrigerado, corte entero, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

Ejemplo 2: Carne de Res - Corte lomo fino refrigerado, en filetes de 200 g aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

2.2 Envase

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

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.

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material debe ser apto para su utilización y ser almacenado en forma higiénica. Las cajas o cartones deben disponer de un forro adecuado o de otro medio adecuado para proteger la carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne, tales como los cortes, son envueltas individualmente antes de ser envasadas, según lo indicado en el numeral 151 de la norma Codex CXC 58-2005 CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
 Denominación técnica : HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : El huevo de gallina es el óvulo completamente evolucionado de la especie *Gallus gallus*, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.	NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición	
Olor	Característico y libre de olores desagradables.		
Sabor	Característico		
Requisitos físicos	<ul style="list-style-type: none"> - Cáscara libre de roturas y quañaduras. - Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia. - Limpio y seco. - La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas. 		
Tamaño	Tamaño		Peso
	Súper chico		< 50 g
	Chico		50 – 55,55 g
	Mediano		55,55 – 62,5 g
	Grande		62,5 – 68,88 g
	Jumbo		68,88 – 72,22 g
	Súper Jumbo	≥ 72,22	
	Tolerancia: Máximo 10 % de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.		
Cáscara	Íntegra, limpia, seca, lisa y de forma característica.		
Cámara de aire	Su altura no debe exceder los 5 mm		
Yema	Céntrica y fija		
Clara	Transparente, densa y fija		

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Tolerancias		NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición
Categoría	Máximo 5 % de huevos de calidad segunda en primera.	
Huevos quiñados o rotos en destino	Máximo 2 %	
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 color y tamaño del huevo de gallina calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Huevo de gallina calidad primera, de color pardo y tamaño mediano.

2.2 Envase

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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.

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : JUREL ENTERO REFRIGERADO – CALIDAD A
 Denominación técnica : PESCADO JUREL FRESCO ENTERO – CALIDAD A
 Unidad de medida : Kilogramo
 Descripción general : Es el pescado de la especie *Trachurus murphyi*, sanitariamente apto para consumo humano que no ha recibido ningún tratamiento de conservación fuera del enfriamiento, al que no se le ha extraído las vísceras, con o sin branquias.
 Pertenece al Grupo 1 de Productos pesqueros y acuícolas¹.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El jurel entero refrigerado – calidad A debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, debe ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales. El músculo debe estar firmemente adherido a la columna vertebral y debe presentar consistencia firme y elástica, las vísceras se deben presentar diferenciadas con color brillante y textura firme y las paredes abdominales se deben presentar sin daños y sin espinas desprendidas, según indican los numerales 5.2.1, 5.2.2, 5.2.4 y 5.2.5 de la NTP 041.001:2019.

El jurel entero refrigerado – calidad A debe ser preservado de manera tal que mantenga temperaturas menores a 4 °C de acuerdo a lo señalado en el literal a del numeral 11.7 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y sus modificatorias. Para regular la temperatura del pescado se rodeará con una cantidad adecuada y suficiente de hielo² picado, almacenándolo en bandejas poco profundas, según lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CXC 52:2023 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 2ª Edición.

El jurel entero refrigerado – calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Color y aspecto	- Piel	- Iridiscente, tomasolado - Brillante - Color uniforme	NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición
	- Mucosidad	- Mucus transparente y acuoso	
	- Ojos	- Convexos - Córnea transparente - Pupila negra y brillante	
	- Branquias	- Color vivo - Color uniforme a rojo sangre - Brillante - Mucus ausente o trazos de agua limpia	

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

² El hielo utilizado en las actividades pesqueras debe ser elaborado con agua limpia y cumplir con la normativa vigente establecida por la Autoridad competente y debe ser manipulado y almacenado en condiciones sanitarias que eviten su contaminación, según lo establecido en el artículo 12 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y sus modificatorias.

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Color y aspecto	Músculo	<ul style="list-style-type: none"> - Azulado - Rojo brillante o rosado - Translúcido - Liso - Brilloso 	NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición
Olor	<ul style="list-style-type: none"> - Algas marinas - Aire oceánico - Pasto mojado - Ligeramente metálico - A pepino o melón - A carne roja (sangre) - A iodo 		
Textura del músculo	<ul style="list-style-type: none"> - Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente 		
Tamaño mínimo (cm)	Longitud total de 31 cm (tolerancia máxima 30 %)		Resolución Ministerial N° 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y sus modificatorias.
INOCUIDAD		Cumplir con los requisitos establecidos por la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura - SANIPES, autoridad nacional competente ³ .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

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

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte del pescado deben ser de materiales impermeables, resistentes, no corrosibles, que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias tóxicas, y tener superficies lisas fáciles de limpiar y desinfectar. Asimismo, el diseño debe ser tal que permita manipular y acondicionar convenientemente los productos hidrobiológicos para evitar daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; asimismo debe presentar drenajes adecuados a fin de que el agua de fusión del hielo no se acumule, según lo indicado en los numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 de la Sección I del ANEXO III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y sus modificatorias.

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

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el envase para recibir el pescado; por ejemplo: jaba plástica, caja térmica, entre otros, 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

Los envases de jurel entero refrigerado – calidad A deben asegurar la rastreabilidad del bien. Para ello, el sistema de rastreabilidad de los productos hidrobiológicos debe incluir como mínimo los registros de información respecto al nombre o denominación del proveedor y comprador, dirección del proveedor, tipo y cantidad de productos hidrobiológicos comprados y vendidos, fecha de recepción y comercialización, según lo establecido en el numeral 2.3 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y sus modificatorias.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MENUDENCIA DE RES – HÍGADO REFRIGERADO
 Denominación técnica : MENUDENCIA DE BOVINO – HÍGADO REFRIGERADO
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El hígado refrigerado es la menudencia roja a nivel abdominal, la cual ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Debe expendirse libre de vesícula biliar y ganglios adyacentes.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

La menudencia de res debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos.	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños.	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.	
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 señalar en las bases que la temperatura de recepción de la menudencia refrigerada no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del hígado, como en piezas enteras o cortado en filetes, entre otros; indicando las dimensiones aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - hígado refrigerado, pieza entera, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

2.2 Envase

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

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

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.

características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MENUDENCIA DE RES – MONDONGO REFRIGERADO
Denominación técnica : MENUDENCIA DE BOVINO – MONDONGO REFRIGERADO
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El mondongo refrigerado corresponde al rumen, el cual ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Puede comercializarse con o sin retículo y debe estar semicocido y exento de mucosa.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

La menudencia de res debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos.	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños.	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.	
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 señalar en las bases que la temperatura de recepción de la menudencia refrigerada no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del mondongo, como en piezas enteras o cortado en cubos pequeños o rectángulos alargados pequeños, entre otros; indicando las dimensiones aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - mondongo refrigerado, cortado en cubos de 2 cm aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

2.2 Envase

El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico, de grado alimentario y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, debe ser impermeable, resistente, conservar las

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.

características del producto y, al eliminarse, no debe dejar residuos sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO
 Denominación técnica : POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Pollo es el ave de la especie *Gallus domesticus*, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. El pollo entero sin menudencia refrigerado consiste en una carcasa (cuerpo entero desangrado, desplumado y eviscerado) con todas sus partes, incluyendo pecho, alas, muslos, piernas y espinazo. No contiene las menudencias (cabeza, cuello o pescuezo, patas, molleja, corazón e hígado). La carcasa debe haberse sometido a un proceso de enfriamiento hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Tanto la punta de la rabadilla como la grasa abdominal pueden o no estar presentes. La carcasa puede o no tener riñones o pulmones.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

Después del proceso de faenado, no debe haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de 0 °C a 4 °C en la misma, según lo establecido en el numeral 5.6.1 de la NTP 201.054:2023.

El alimento debe presentar las siguientes características:

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
	Tipo de defecto / Ubicación de defecto	Tamaño de tolerancia (lineal)	Cantidad de tolerancia (máxima)	
Tolerancias Pueden presentarse los siguientes defectos menores que afecten su apariencia	Plumillas en: Tarso, alas o rabadilla	1,5 cm	6 defectos por pollo	NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
	Rasgaduras superficiales con cutícula en: Piel o espinazo	5 cm	4 defectos por pollo	
	Rasgaduras profundas ^c en: Piel o espinazo	5 cm	1 defecto por pollo	
	Vena pronunciada roja ^d en: Pechuga central (quilla)	5 cm	1 defecto por pollo	
	Bolsas subcutáneas de agua ^e en: Pechuga o piel	2 cm ^f	4 defectos por pollo	
	Despigmentación de cutícula en: Pollo completo	-	15 % superficie total por pollo	
	^a Vira a rojo brillante en temperaturas < 2 °C. ^{b, f} Diámetro. ^c Piel abierta sin afectar el músculo. ^d Vira a rojo morado oscuro en temperaturas < 2 °C. ^e Propio del enfriamiento en el chiller. Los defectos indicados se refieren a una unidad completa. La unidad de pollo con defectos que superen el tamaño y cantidad de tolerancia indicada en la tabla precedente se considera como no conforme.			
Color	Característico del pollo			
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal			
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa			
pH	De 5,8 a 6,5			
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 la temperatura de recepción del pollo entero sin menudencia refrigerado, la cual no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar si la carcasa del pollo podrá o no contener los riñones y pulmones. Asimismo, deberá indicar el peso promedio de cada carcasa de pollo, y si la punta de la rabadilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

2.2 Envase

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

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.

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.