Resolución Jefatural

N° 162 - 2020 - PERÚ COMPRAS

Lima, 30 de diciembre de 2020

VISTO:

El Informe N° 000109-2020-PERÚ COMPRAS-DES, del 4 de diciembre de 2020 y los Memorandos N°s 000600 y 000648-2020-PERÚ COMPRAS-DES, del 18 y 29 de diciembre de 2020, emitidos por la Dirección de Estandarización y Sistematización; y, el Informe N° 000284-2020-PERÚ COMPRAS-OAJ, del 30 de diciembre de 2020, emitido por la Oficina de Asesoría Jurídica de la Central de Compras Públicas – PERÚ COMPRAS, y;

CONSIDERANDO:

Que, la Central de Compras Públicas – PERÚ COMPRAS es un Organismo Público Ejecutor, adscrito al Ministerio de Economía y Finanzas, que goza de personería jurídica de derecho público, con autonomía técnica, funcional, administrativa, económica y financiera; y tiene como funciones, entre otras: realizar las Compras Corporativas Obligatorias, de acuerdo a lo que se establezca en el Decreto Supremo correspondiente; realizar las Compras Corporativas Facultativas que le encarguen otras entidades del Estado; realizar las adquisiciones que le encarguen otras entidades del Estado, de acuerdo al convenio correspondiente; promover y conducir los procesos de selección para la generación de Catálogos Electrónicos de Acuerdos Marco para la adquisición de bienes y servicios, así como suscribir los acuerdos correspondientes; y, promover la Subasta Inversa y el proceso de homologación, conforme a lo dispuesto en el Decreto Legislativo N° 1018, modificado por la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado;

S. AIQUIPA M.

Que, mediante Decreto Supremo N° 052-2019-EF, se aprobó el Reglamento de Organización y Funciones (ROF) de la Central de Compras Públicas - PERÚ COMPRAS;

E. CENTAS

Que, el numeral 26.1 del artículo 26 del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 082-2019-EF, señala que el procedimiento de selección de Subasta Inversa Electrónica se utiliza para la contratación de bienes y servicios comunes que cuenten con Ficha Técnica y se encuentren incluidos en el Listado de Bienes y Servicios Comunes - LBSC;

B. LEM C.

Que, el numeral 110.2 del artículo 110, del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF y modificatorias, en adelante "el Reglamento", referido al procedimiento de Subasta Inversa Electrónica, establece que la Central de Compras Públicas – PERÚ COMPRAS genera y aprueba las fichas técnicas de los bienes y servicios a incluirse en el Listado de Bienes y Servicios Comunes - LBSC, al que se accede a través del SEACE, pudiendo ser objeto de modificación o exclusión, previo sustento técnico;

F. MASUMURA T.

Que, el Anexo N° 1 de Definiciones del Reglamento, señala que, son bienes y servicios comunes aquellos que, existiendo más de un proveedor en el mercado,

cuentan con características o especificaciones usuales en el mercado, o han sido estandarizados como consecuencia de un proceso de homogeneización llevado a cabo al interior del Estado, cuyo factor diferenciador entre ellos es el precio en el cual se transan;

Que, los numerales 8.1 y 8.2 de las Disposiciones Específicas de la Directiva N° 006-2016-PERÚ COMPRAS, denominada "Disposiciones sobre el Listado de Bienes y Servicios Comunes, y la Obligatoriedad de su Uso", aprobada por Resolución Jefatural N° 042-2016-PERÚ COMPRAS, modificada y actualizada en su Versión 3.0 por Resolución Jefatural N° 063-2017-PERÚ COMPRAS, en adelante "la Directiva", señalan que la Ficha Técnica contiene las características técnicas y/o prestaciones específicas que debe tener determinado bien o servicio al momento de su entrega o prestación a la Entidad, asimismo, la estructura de la misma se encuentra conformada por: i) Características generales del bien o servicio común, y ii) Características específicas del bien o servicio común;

Que, el numeral 8.5 de las Disposiciones Específicas de la Directiva establece que, para los efectos de la generación y aprobación de una Ficha Técnica, PERÚ COMPRAS, a través de la Dirección de Estandarización y Sistematización, podrá solicitar información u opinión técnica a entidades del Estado, las mismas que deberán responder a lo solicitado de manera idónea, bajo responsabilidad; asimismo, indica que PERÚ COMPRAS comprobará la existencia de organismos evaluadores de la conformidad que permitan verificar la calidad del bien o servicio;

Que, los numerales 8.6 y 8.7 de las Disposiciones Específicas de la Directiva señalan que, la Dirección de Estandarización y Sistematización, pre publicará en el Portal Institucional de PERÚ COMPRAS, los proyectos de Fichas Técnicas de los bienes y servicios transables, por un plazo no menor de ocho (8) días hábiles; sin perjuicio de lo señalado, los citados proyectos de Fichas Técnicas se pre publicarán, durante el mismo período, a través del SEACE, donde estará habilitado un formulario electrónico para recibir sugerencias y recomendaciones, alternativamente a otras vías; y, una vez transcurrido el mencionado plazo, la Dirección de Estandarización y Sistematización de PERÚ COMPRAS evaluará las sugerencias y/o recomendaciones recibidas, para lo cual podrá solicitar una opinión técnica o información complementaria a las entidades competentes, las que deberán responder a lo solicitado de manera idónea y oportuna, bajo responsabilidad;

S. AIQUIPA M.

E. CENTA C.

Que, el numeral 8.8 de las Disposiciones Específicas de la Directiva establece que PERÚ COMPRAS contando o no con sugerencias y/o recomendaciones, aprobará mediante Resolución Jefatural, el contenido definitivo de la Ficha Técnica de un bien o servicio, disponiendo su inclusión en el Listado de Bienes y Servicios Comunes y su publicación en el Portal de PERÚ COMPRAS;

B. LEM C.

Que, si bien en la Directiva y en el ROF de PERÚ COMPRAS se hace referencia a los Documentos de Orientación, como aquella información complementaria a la ficha Técnica, dicha referencia debe entenderse efectuada respecto al Documento de Información Complementaria, conforme a lo señalado en el numeral 110.3 del artículo 110 del Reglamento;

F. MASUMURA T.

Que, el numeral 8.9 de las Disposiciones Específicas de la Directiva precisa que los Documentos de Orientación contienen los requisitos mínimos obligatorios relacionados al proveedor del bien o servicio, y los aspectos relacionados a la certificación de su calidad, obligatorios o facultativos, según sea el caso, los cuales

pueden incluir aspectos de muestreo y ensayos, así como las referencias normativas y/o regulatorias de los mismos; precisando en su numeral 8.10 que dichos documentos se aprueban, modifican o dejan sin efecto mediante Resolución Jefatural;

Que, mediante el Informe N° 000109-2020-PERÚ COMPRAS-DES, la Dirección de Estandarización y Sistematización informa las acciones desarrolladas en cumplimiento de lo dispuesto en los numerales 8.5, 8.6 y 8.7 de las Disposiciones Específicas de la Directiva; asimismo, concluye que, los bienes objeto de análisis cumplen con la condición de bien común, por lo que recomienda la aprobación de la inclusión de veintiséis (26) Fichas Técnicas del rubro Alimentos, bebidas y productos del tabaco, en el Listado de Bienes y Servicios Comunes – LBSC, a fin de satisfacer las necesidades reales de las entidades;

Que, a través del Informe N° 000109-2020-PERÚ COMPRAS-DES, la Dirección de Estandarización y Sistematización señala que evaluó la condición de bienes comunes de los productos de las Fichas Técnicas propuestas para su inclusión en el LBSC, conforme al siguiente detalle: i) se verificó la existencia de más de un proveedor en el mercado de los bienes objeto de evaluación; y, ii) los bienes materia de evaluación cuentan con características usuales en el mercado, sustentadas en documentos técnicos que se encuentran vigentes; en ese sentido, concluye que, los productos objeto de análisis cumplen con la condición de bienes comunes, por lo que recomienda la aprobación de la inclusión de veintiséis (26) Fichas Técnicas del rubro Alimentos, bebidas y productos del tabaco en el Listado de Bienes y Servicios Comunes– LBSC, a fin de contribuir que las entidades realicen contrataciones eficientes;

Que, en el citado informe, la Dirección de Estandarización y Sistematización informa las acciones desarrolladas en cumplimiento de lo dispuesto por los numerales 8.5, 8.6 y 8.7 de las Disposiciones Específicas de la Directiva;

Que, al proponer la inclusión de veintiséis (26) Fichas Técnicas del rubro Alimentos, bebidas y productos del tabaco en el Listado de Bienes y Servicios Comunes– LBSC, la Dirección de Estandarización y Sistematización indica que, corresponde la modificación del Documento de Información Complementaria;

S. AIQUIPA M.

Que, mediante Informe N° 000284-2020-PERÚ COMPRAS-OAJ, la Oficina de Asesoría Jurídica concluye que, de conformidad con el numeral 110.2 del artículo 110 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, así como lo dispuesto en la Versión 3.0 de la Directiva N° 006-2016-PERÚ COMPRAS, resulta viable la inclusión de las referidas Fichas Técnicas, así como la modificación del Documento de Información Complementaria;

F. CENTA C.

Con el visto bueno de la Gerencia General, la Dirección de Estandarización y Sistematización, y la Oficina de Asesoría Jurídica, y;

B. LEM C.

De conformidad con lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1018; el Reglamento y modificatorias; la Directiva N° 006-2016-PERÚ COMPRAS, aprobada por Resolución Jefatural N° 042-2016-PERÚ COMPRAS, modificada y actualizada en su Versión 3.0 por Resolución Jefatural N° 063-2017-PERÚ COMPRAS; y, en ejercicio de las atribuciones conferidas por el artículo 8 y los literales d) e y) del artículo 9 del Reglamento de Organización y Funciones de la Central de Compras Públicas – PERÚ COMPRAS, aprobado por el Decreto Supremo N° 052-2019-EF;

F. MASUMURA T.

SE RESUELVE:

Artículo Primero.- Aprobar veintiséis (26) Fichas Técnicas del rubro Alimentos, bebidas y productos del tabaco, disponiendo su inclusión en el Listado de Bienes y Servicios Comunes - LBSC, de acuerdo al contenido del Anexo N° 01 que forma parte integrante de la presente Resolución, conforme al siguiente detalle:

N°	DENOMINACIÓN DEL BIEN
1	CHARQUI
2	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
3	ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA
4	FILETE DE PECHUGA DE POLLO CONGELADO
5	FILETE DE PECHUGA DE POLLO REFRIGERADO
6	FILETE DE PIERNA DE POLLO CONGELADO
7	FILETE DE PIERNA DE POLLO REFRIGERADO
8	GRATED DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
9	GRATED DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA
10	HOJUELA PRECOCIDA DE AVENA CON QUINUA
11	MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA
12	MUSLO DE POLLO CONGELADO
13	MUSLO DE POLLO REFRIGERADO
14	PECHUGA CON ALAS DE POLLO CONGELADA
15	PECHUGA CON ALAS DE POLLO REFRIGERADA
16	PECHUGA ESPECIAL DE POLLO CONGELADA
17	PECHUGA ESPECIAL DE POLLO REFRIGERADA
18	PIERNA DE POLLO CONGELADA
19	PIERNA DE POLLO REFRIGERADA
20	PIERNA ENTERA DE POLLO CONGELADA
21	PIERNA ENTERA DE POLLO REFRIGERADA
22	PIERNA ESPECIAL DE POLLO CONGELADA
23	PIERNA ESPECIAL DE POLLO REFRIGERADA
24	POLLO ENTERO CON MENUDENCIA REFRIGERADO
25	POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA CONGELADO
26	POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO

* Las Fichas Técnicas podrán ser visualizadas en el siguiente enlace web: www.perucompras.gob.pe/lbsc.

S. AIQUIPA M.

E. CENTA C.

B. LEM C.

F. MASUMURA T.

Artículo Segundo. - Modificar el Documento de Información Complementaria del rubro Alimentos, bebidas y productos del tabaco del Listado de Bienes y Servicios Comunes, cuya Versión 12, forma parte integrante de la presente Resolución en Anexo N° 02.

S. AIQUIPA M.

E. CENTA C.

B. LEM C.

Artículo Tercero.- Encargar a la Dirección de Estandarización y Sistematización, así como a la Oficina de Tecnologías de la Información, realicen la publicación de la presente Resolución y sus Anexos en el Sistema Electrónico de Contrataciones del Estado – SEACE y en el Portal Institucional de la Central de Compras Públicas – PERÚ COMPRAS (www.perucompras.gob.pe), respectivamente.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

FERNANDO MASUMURA TANAKA
Jefe de la Central de Compras Públicas – PERÚ COMPRAS

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	CHARQUI
Denominación técnica	:	CHARQUI
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción general	:	El charqui es la carne desgrasada y salada de alpaca, llama y sus híbridos, obtenida mediante el proceso de secado o deshidratado, con la finalidad de prolongar su tiempo de vida útil. Comercialmente puede presentarse con hueso o sin hueso, así como fileteado, deshilachado, desmenuzado, en cubos y otros.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La carne destinada a la elaboración del charqui, deberá provenir de animales faenados bajo inspección veterinaria y de centros de faenamiento autorizados por la entidad sanitaria competente y cumplir con la NTP-CODEX CAC/RCP 58:2012 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Código de práctica de higiene para la carne. 1ª Edición, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.059:2015 y en el Reglamento Sanitario de Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

El Charqui no deberá contener conservadores, con excepción de la sal. La sal utilizada en la elaboración del charqui deberá ser de calidad alimentaria y cumplir con los requisitos establecidos para su uso, según la norma Codex Stan 150-1985 (2012). Norma para la sal de calidad alimentaria, según lo establecido en el numeral 5.3 de la NTP 201.059:2015.

Y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Proteínas	Mínimo 45 %	NTP 201.059:2015 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Charqui. Requisitos. 2ª Edición.
Grasa	Máximo 12 %	
Humedad	Máximo 20 %	
Requisitos sensoriales	Sabor salado característico.	
	Color típico en tonalidades de blanco pajizo.	
	Olor característico, exento de olor rancio y otros olores extraños (putrefactos, enmohecidos).	
	Textura seca al tacto sin presentar apariencia viscosa.	

Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 21:13:41 -05:00

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 08:48:03 -05:00

Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 16:55:02 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 21:14:05 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente[1]. Según el tipo de procesamiento, el charqui debe cumplir con:	– Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA[2] para alimentos de procesamiento primario; o,	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y modificatorias.
	– Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA[3] para alimentos elaborados industrialmente (fabricado).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98- SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 08:48:38 -05:00

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la carne de camélido de la cual procede el charqui (alpaca, llama o sus híbridos); así mismo, deberá precisar la presentación comercial de charqui requerida, que puede ser con hueso o sin hueso y/o fileteado, deshilachado, desmenuzado, en cubos u otros; por ejemplo: charqui de alpaca sin hueso, en cubos.

2.2. Envase y/o embalaje

El charqui deberá envasarse en envases de primer uso y estar limpios; no deberán transmitir olores ni sabores al producto. Los envases no deben exceder los límites establecidos sobre migración de sustancias que representen un riesgo para la salud humana. Deberán cumplir con los requisitos de inocuidad establecidos para los envases en contacto con los alimentos y deberán ser impermeables y resistentes, a fin de proteger al producto, según lo indicado en el numeral 5.5 de la NTP 201.059:2015.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de charqui deberá cumplir con lo establecido en la legislación vigente en materia de rotulado, así como con la NMP 001:2019[4]. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y deberá contener como mínimo la siguiente información según las letras a) y b) del numeral 5.6 de la NTP 201.059:2015:

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 16:55:22 -05:00

- Nombre o denominación del producto.
- Número de Registro Sanitario o de Autorización Sanitaria de Establecimiento, según la autoridad competente que le corresponda de acuerdo al tipo de proceso seguido para la

[1] La autoridad competente dependerá del proceso seguido para la obtención del bien; si la operación de secado, por ejemplo, es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control), 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, la autoridad competente será la DIGESA; en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por la DIGESA en materia de inocuidad alimentaria. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.

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

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

[4] El plazo para la implementación y cumplimiento de la Norma Metrológica Peruana NMP 001:2019 será de un (01) año, contado a partir del 02 de enero de 2020 (fecha de publicación de la Resolución Directoral 016-2019-INACAL/DM en el Diario Oficial El Peruano). Durante el plazo de implementación, la Norma Metrológica Peruana NMP 001:2014 "Requisitos para el etiquetado de productos preenvasados – 4ª Edición", estará vigente.

Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 21:14:18 -05:00

obtención del bien.
- Código o clave de lote.
- País de fabricación.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Contenido neto.
- Declaración de los ingredientes
- Declaración de aditivos empleados en la elaboración del producto (para el caso de alimentos industrializados).
- Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o procesador primario o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de RUC.

En el caso de que el producto se encuentre bajo el control del SENASA, se deberá incluir también el código de trazabilidad dado por la autoridad competente.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 08:48:51 -05:00

Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 16:55:30 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	:	CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	:	LATA
Descripción general	:	El entero de caballa en aceite vegetal es el producto preparado a partir de la especie *Scomber japonicus peruanus*, u otras familias de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados, en aceite vegetal como medio de cobertura y que ha sido sometido a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El entero de caballa es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016). CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

Los pescados deberán envasarse ordenadamente. La mayoría de unidades contenidas en un mismo envase serán de tamaño uniforme. El pescado se envasará libre de roturas y preferentemente sin magulladuras. La superficie de corte del decapitado deberá ser uniforme y precisa. El producto no deberá contener materias extrañas. El contenido ocupará como mínimo el 95% de la capacidad del envase. Asimismo, el peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta, según el numeral 5.1 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

Y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto y color	El contenido de una lata deberá estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la definición de Entero de la presente ficha técnica.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Medio de cobertura	El medio de cobertura deberá tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	
Materias extrañas	El producto final estará exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto deberá tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y estará exento de olores y sabores objetables.	
Textura	El pescado deberá tener la textura característica de la especie y no presentará sobrecocimiento.	
Peso neto y peso escurrido medio	El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2018. Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.	

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:28:32 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:34:46 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:48:09 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defectos	Considerar la tabla de puntuación de defectos, para la presentación Entero, según la NTP 204.017:1984 (revisada el 2010). CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición: - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.	
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.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:35:07 -05:00

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Los envases deberán proteger y mantener al producto y no presentarán oxidaciones ni deformaciones que comprometan su seguridad, según lo establecido en el numeral 11.3 de la NTP 204.018:2015.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:48:29 -05:00

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos deberá 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.

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.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:28:58 -05:00

El embalaje deberá proteger los envases de la intemperie y de los golpes durante su manipuleo, según lo establecido en el numeral 11.4 de la NTP 204.018:2015.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso o contenido del producto por envase y por embalaje requerido. Además, podrá indicar las características del envase y el embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015 y con lo señalado en el numeral 8.1 de la NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE

[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 1402.

PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

El rotulado deberá contener Advertencias Publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Decreto Supremo N° 012-2018-SA y sus modificatorias. Dichas Advertencias Publicitarias deberán ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; asimismo, el rotulado deberá cumplir con lo establecido en el Decreto Supremo N° 012-2018-SA y sus modificatorias.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:48:43 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:29:13 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:35:19 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	:	CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	:	Lata
Descripción general	:	El entero de caballa en agua y sal es el producto preparado a partir de la especie *Scomber japonicus peruanus*, u otras familias de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados, con agua y sal como medio de cobertura y que ha sido sometido a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El entero de caballa es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016). CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

Los pescados deberán envasarse ordenadamente. La mayoría de unidades contenidas en un mismo envase serán de tamaño uniforme. El pescado se envasará libre de roturas y preferentemente sin magulladuras. La superficie de corte del decapitado deberá ser uniforme y precisa. El producto no deberá contener materias extrañas. El contenido ocupará como mínimo el 95% de la capacidad del envase. Así mismo, el peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta, según el numeral 5.1 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

Y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto y color	El contenido de una lata deberá estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la definición de Entero de la presente ficha técnica.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Medio de cobertura	El medio de cobertura deberá tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	
Materias extrañas	El producto final estará exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto deberá tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y estará exento de olores y sabores objetables.	
Textura	El pescado deberá tener la textura característica de la especie y no presentará sobrecocimiento.	
Peso neto y peso escurrido medio	El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2018. Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.	

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:29:46 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:35:34 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:49:09 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defectos	Considerar la tabla de puntuación de defectos, para la presentación Entero, según la NTP 204.017:1984 (revisada el 2010). CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición: - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.	
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.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:35:52 -05:00

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Los envases deberán proteger y mantener al producto y no presentarán oxidaciones ni deformaciones que comprometan su seguridad, según lo establecido en el numeral 11.3 de la NTP 204.018:2015.

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos deberá 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.

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.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:30:03 -05:00

El embalaje deberá proteger los envases de la intemperie y de los golpes durante su manipuleo, según lo establecido en el numeral 11.4 de la NTP 204.018:2015.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso o contenido del producto por envase y por embalaje requerido. Además, podrá indicar las características del envase y el embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015 y con lo señalado en el numeral 8.1 de la NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE

[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 1402.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:49:22 -05:00

PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

El rotulado deberá contener Advertencias Publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Decreto Supremo N° 012-2018-SA y sus modificatorias. Dichas Advertencias Publicitarias deberán ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado deberá cumplir con todo lo establecido en el Decreto Supremo N° 012-2018-SA y sus modificatorias.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:30:15 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:36:01 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:49:31 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FILETE DE PECHUGA DE POLLO CONGELADO
Denominación técnica : FILETE DE PECHUGA DE POLLO CONGELADO ENTERO O EN MITADES
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 filete de pechuga de pollo congelado se obtiene a partir de la pechuga especial (pechuga sin alas y sin esternón), retirando toda la porción de hueso y que ha sido sometido a un proceso de congelación. El filete de pechuga consiste en una pechuga entera sin hueso y puede o no tener piel, asimismo, puede o no tener filete pejerrey o sasami.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:41:27 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El filete de pechuga de pollo congelado 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 6.1 de la NTP 201.054:2009 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Las temperaturas y los procedimientos que son necesarios para el enfriamiento y la congelación de las carcasas y todas las porciones comestibles de las mismas, deben satisfacer las reglas de operación que aseguren la eliminación rápida del calor animal y preserven el estado y la calidad de la carcasa y todas las porciones comestibles de la misma, según lo establecido en el numeral 5.2 de la NTP 201.053:2001 (revisada el 2016). CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Prácticas de higiene para carne de aves. 1ª Edición. El filete de pechuga de pollo congelado deberá estar exento de escarcha o bloques de hielo.

El filete de pechuga de pollo congelado, presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Aspecto general	El corte: - No deben tener presencia de plumas. - No debe presentar lesiones por frío o por escaldado.	NTP 201.054:2009. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición
- 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 Nº 004-2011-AG y sus modificatorias.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:35:41 -05:00

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

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:53:28 -05:00

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción del filete de pechuga de pollo congelado, la cual no debe exceder de -18 °C. Asimismo, debe especificar el peso promedio de cada filete, si deben tener la piel o no y si se incluye el filete pejerrey o no.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

El diseño y los materiales de envasado deberán 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 deberán ser tóxicos ni 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 del Código de Práctica CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si los cortes de filete de pechuga de pollo congelados se despacharán embolsados de manera individual o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de filete de pechuga de pollo congelado, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá indicar lo siguiente:

- Nombre del producto.
- País de origen.
- Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Peso neto.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

Precisión 3: La Entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar los cortes envasados de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:35:53 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:41:36 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:53:39 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FILETE DE PECHUGA DE POLLO REFRIGERADO
Denominación técnica : FILETE DE PECHUGA DE POLLO REFRIGERADO ENTERO O EN MITADES
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 filete de pechuga de pollo refrigerado se obtiene a partir de la pechuga especial (pechuga sin alas y sin esternón), retirando toda la porción de hueso y enfriando el corte hasta una temperatura no mayor a 4 °C. El filete de pechuga consiste en una pechuga entera sin hueso y puede o no tener piel, asimismo, puede o no tener filete pejerrey o sasami.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:47:01 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El filete de pechuga de pollo refrigerado 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 6.1 de la NTP 201.054:2009 en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Después del proceso de faenado, no deberá 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 6.5 de la NTP 201.054:2009.

El filete de pechuga de pollo refrigerado, presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Aspecto general	El corte: - No deben tener presencia de plumas. - No debe presentar lesiones por frío o por escaldado.	NTP 201.054:2009. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición
- 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 Nº 004-2011-AG y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción del filete de pechuga de pollo refrigerado, la cual no debe exceder de 4 °C. Asimismo, debe especificar el peso promedio de

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:43:01 -05:00

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

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:59:14 -05:00

cada filete, si deben tener la piel o no y si se incluye el filete pejerrey o no.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

El diseño y los materiales de envasado deberán 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 deberán ser tóxicos ni 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 del Código de Práctica CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si los cortes de filete de pechuga de pollo refrigerado se despacharán embolsados de manera individual o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases del filete de pechuga de pollo refrigerado, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá indicar lo siguiente:

- Nombre del producto.
- País de origen.
- Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Peso neto.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

Precisión 3: La Entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar los cortes envasados de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:43:11 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:47:11 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:59:25 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FILETE DE PIERNA DE POLLO CONGELADO
Denominación técnica	: FILETE DE PIERNA DE POLLO CONGELADO ENTERO O EN MITADES
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 filete de pierna de pollo comprende la pierna y muslo deshuesado con o sin piel que han sido sometidos a un proceso de congelación.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:41:54 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El filete de pierna de pollo congelado 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 6.1 de la NTP 201.054:2009 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Las temperaturas y los procedimientos que son necesarios para el enfriamiento y la congelación de las carcasas y todas las porciones comestibles de las mismas, deben satisfacer las reglas de operación que aseguren la eliminación rápida del calor animal y preserven el estado y la calidad de la carcasa y todas las porciones comestibles de la misma, según lo establecido en el numeral 5.2 de la NTP 201.053:2001 (revisada el 2016). CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Prácticas de higiene para carne de aves. 1ª Edición. El filete de pierna de pollo congelado deberá estar exento de escarcha o bloques de hielo.

El filete de pierna de pollo congelado, presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Aspecto general	El corte: - No deben tener presencia de plumas. - No debe presentar lesiones por frío o por escaldado.	NTP 201.054:2009. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición
- 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 Nº 004-2011-AG y sus modificatorias.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:36:21 -05:00

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

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:53:57 -05:00

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción del filete de pierna de pollo congelado, la cual no debe exceder de -18 °C. Asimismo, la entidad deberá indicar el peso promedio que deberán tener los filetes de pierna de pollo congelados, y si se incluye o no la piel.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

El diseño y los materiales de envasado deberán 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 deberán ser tóxicos ni 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 del Código de Práctica CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si los cortes de filete de pierna de pollo congelados se despacharán embolsados de manera individual o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de filete de pierna de pollo congelado, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá indicar lo siguiente:

- Nombre del producto.
- País de origen.
- Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Peso neto.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

Precisión 3: La Entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar los cortes envasados de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:36:38 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:42:03 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:54:09 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FILETE DE PIERNA DE POLLO REFRIGERADO
Denominación técnica : FILETE DE PIERNA DE POLLO REFRIGERADO ENTERO O EN MITADES
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 filete de pierna de pollo refrigerado comprende la pierna y muslo deshuesado con o sin piel y que ha sido enfriado hasta una temperatura no mayor a 4 °C.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:47:28 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El filete de pierna de pollo refrigerado 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 6.1 de la NTP 201.054:2009 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 deberá 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 6.5 de la NTP 201.054:2009.

El filete de pierna de pollo refrigerado, presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Aspecto general	El corte: - No debe tener presencia de plumas. - No debe presentar lesiones por frío o por escaldado.	NTP 201.054:2009. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición
- 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 Nº 004-2011-AG y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción del filete de pierna de pollo refrigerado, la cual no debe exceder de 4 °C. Asimismo, la entidad deberá indicar el peso promedio que deberán tener los filetes de pierna de pollo refrigerados y si se incluye o no la piel.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:43:35 -05:00

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

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:59:42 -05:00

olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

El diseño y los materiales de envasado deberán 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 deberán ser tóxicos ni 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 del Código de Práctica CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si los cortes de filete de pierna de pollo refrigerado se despacharán embolsados de manera individual o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases del filete de pierna de pollo refrigerado, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá indicar lo siguiente:

- Nombre del producto.
- País de origen.
- Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Peso neto.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

Precisión 3: La Entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar los cortes envasados de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:43:45 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:47:40 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:59:58 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	GRATED DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	:	CONSERVA DE DESMENUZADO O GRATED DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	:	LATA
Descripción general	:	El grated de caballa en aceite vegetal es el producto preparado a partir de la especie *Scomber japonicus peruanus*, u otras familias de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados, en aceite vegetal y sal como medio de cobertura y que ha sido sometido a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El grated o desmenuzado de caballa, es una mezcla de partículas de músculo de pescado reducidas a dimensiones uniformes, en la cual las partículas aparecen separadas y no forman una pasta, según el numeral 3.9 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016). CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

El producto deberá estar libre de escamas. En lo posible, deberá estar libre de piel, sangre coagulada, huesos y carne oscura. El contenido ocupará como mínimo el 95 % de la capacidad del envase. El peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. El producto no deberá contener materias extrañas, según el numeral 5.8 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

Y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto y color	El contenido de una lata deberá estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la definición de Grated de la presente ficha técnica.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Medio de cobertura	El medio de cobertura deberá tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	
Materias extrañas	El producto final estará exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto deberá tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y estará exento de olores y sabores objetables.	
Textura	El pescado deberá tener la textura característica de la especie y no presentará sobrecocimiento.	
Peso neto y peso escurrido medio	El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002: 2018. Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición	

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:30:35 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:36:23 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:49:49 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defectos	Considerar la tabla de puntuación de defectos, para la presentación Desmenuzado, según la NTP 204.017:1984 (revisada el 2010). CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición: - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.	
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.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:36:33 -05:00

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Los envases deberán proteger y mantener al producto y no presentarán oxidaciones ni deformaciones que comprometan su seguridad, según lo establecido en el numeral 11.3 de la NTP 204.018:2015.

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos deberá 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.

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.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:30:47 -05:00

El embalaje deberá proteger los envases de la intemperie y de los golpes durante su manipuleo, según lo establecido en el numeral 11.4 de la NTP 204.018:2015.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso o contenido del producto por envase y por embalaje requerido. Además, podrá indicar las características del envase y el embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir con lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015 y con lo señalado en el numeral 8.1 de la NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE

[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 1402.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:50:04 -05:00

PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.
El rotulado deberá contener Advertencias Publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Decreto Supremo N° 012-2018-SA y sus modificatorias. Dichas Advertencias Publicitarias deberán ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; asimismo, el rotulado deberá cumplir con todo lo establecido en el Decreto Supremo N° 012-2018-SA y sus modificatorias.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:30:58 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:36:52 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:50:15 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	GRATED DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	:	CONSERVA DE DESMENUZADO O GRATED DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	:	LATA
Descripción general	:	El grated de caballa en agua y sal es el producto preparado a partir de la especie *Scomber japonicus peruanus*, u otras familias de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados, con agua y sal como medio de cobertura y que ha sido sometido a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El grated o desmenuzado de caballa es una mezcla de partículas de músculo de pescado reducidas a dimensiones uniformes, en la cual las partículas aparecen separadas y no forman una pasta, según el numeral 3.9 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016). CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

El producto deberá estar libre de escamas. En lo posible, deberá estar libre de piel, sangre coagulada, huesos y carne oscura. El contenido ocupará como mínimo el 95 % de la capacidad del envase. El peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. El producto no deberá contener materias extrañas, según el numeral 5.8 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

Y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto y color	El contenido de una lata deberá estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la definición de Grated de la presente ficha técnica.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Medio de cobertura	El medio de cobertura deberá tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	
Materias extrañas	El producto final estará exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto deberá tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y estará exento de olores y sabores objetables.	
Textura	El pescado deberá tener la textura característica de la especie y no presentará sobrecocimiento.	
Peso neto y peso escurrido medio	El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2018. Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición	

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:32:58 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:37:05 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:50:31 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defectos	Considerar la tabla de puntuación de defectos, para la presentación Desmenuzado, según lo establecido en la NTP 204.017:1984 (revisada el 2010). CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición: - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.	
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.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:37:19 -05:00

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Los envases deberán proteger y mantener al producto y no presentarán oxidaciones ni deformaciones que comprometan su seguridad, según lo establecido en el numeral 11.3 de la NTP 204.018:2015.

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos deberá 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.

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.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:33:11 -05:00

El embalaje deberá proteger los envases de la intemperie y de los golpes durante su manipuleo, según lo establecido en el numeral 11.4 de la NTP 204.018:2015.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso o contenido del producto por envase y por embalaje requerido. Además, podrá indicar las características del envase y el embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir con lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015 y con lo señalado en el numeral 8.1 de la NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE

[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 1402.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:50:44 -05:00

PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

El rotulado deberá contener Advertencias Publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Decreto Supremo N° 012-2018-SA y sus modificatorias. Dichas Advertencias Publicitarias deberán ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; asimismo, el rotulado deberá cumplir con todo lo establecido en el Decreto Supremo N° 012-2018-SA y sus modificatorias.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:33:26 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:37:30 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:50:57 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:37:50 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las hojuelas deberán 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. Deberán cumplir lo indicado en las normas NTP 205.062:2014 GRANOS ANDINOS. Quinua. Requisitos. 2ª 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 de avena con quinua deberán 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 sustentarán en lo dispuesto por la legislación nacional según lo establecido en la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA.

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	Deberán tener el color característico de la variedad utilizada como materia prima; deberán estar libres de sabores agrios, amargos y rancios y de olores indeseables (fungoso).	
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 Nº 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias.

Precisión 1: Ninguna.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:33:55 -05:00

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

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:51:19 -05:00

2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según 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 envase deberá 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 deberán 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, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán 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 convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, así como en lo especificado en la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, NMP 001:2019[2]. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y por lo establecido en el Codex Alimentarius. Deberá indicar lo siguiente:

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional), expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- Nombre y dirección del fabricante
- Número de Registro Sanitario
- Fecha de producción y fecha de vencimiento
- Código o clave de lote
- Condiciones de conservación
- Valor nutricional por 100 gramos de producto

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:34:06 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:38:01 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:51:31 -05:00

[2] El plazo para la implementación y cumplimiento de la Norma Metrológica Peruana NMP 001:2019 será de un (01) año, contado a partir del 02 de enero de 2020 (fecha de publicación de la Resolución Directoral 016-2019-INACAL/DM en el Diario Oficial El Peruano). Durante el plazo de implementación, la Norma Metrológica Peruana NMP 001:2014 "Requisitos para el etiquetado de productos preenvasados – 4ª Edición", estará vigente.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA
Denominación técnica	:	MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción general	:	Las menudencias refrigeradas, denominadas también menudos, comprenden el conjunto de vísceras y apéndices que han sido enfriados hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Entre las vísceras se encuentran el hígado, corazón y molleja y en el caso de los apéndices, se consideran cuello, patas y cabeza.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:47:57 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las menudencias deben 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 6.1 de la NTP 201.054:2009 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

La menudencia debe enfriarse a 4 °C o menos, en dos horas a partir del momento en que se separen del ave, según lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP 201.053: 2001 (revisada el 2016). CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Prácticas de higiene para carne de aves. 1ª Edición.

Las menudencias deben estar presentadas de la siguiente manera y podrán ser colocadas dentro de la carcasa, según lo establecido en el apartado 5.2 de la NTP 201.054:2009:

PRODUCTO	PRESENTACIÓN
VÍSCERA	
Hígado	No debe tener la vesícula biliar
Corazón	Puede estar con o sin pericarpio
Molleja	Puede estar con o sin grasa, debe estar sin membrana, ni contenido
APÉNDICE	
Cuello o pescuezo	Comprenderán las vértebras cervicales, así como los tejidos blandos que las rodean
Patas	Comprenderán los metatarsos y falanges, así como los tejidos blandos que los rodean
Cabeza	Corresponderá los huesos del cráneo y cara, así como los tejidos blandos que los rodean

Las menudencias presentarán las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Color	Característico	NTP 201.054:2009. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición
- Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
- Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:40:44 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 08:02:23 -05:00

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción de las menudencias, la cual no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar si el corazón contendrá o no el pericarpio y si la molleja presentará o no grasa, según se indica en el numeral 5.2 de la NTP 201.054:2009.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

El diseño y los materiales de envasado deberán 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 deberán ser tóxicos ni 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 del Código de Práctica CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:48:09 -05:00

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si las menudencias se despacharán embolsadas de manera individual o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de la menudencia refrigerada, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá indicar lo siguiente:

- Nombre del producto.
- País de origen.
- Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Peso neto.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

Precisión 3: La Entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales o en el envase a granel, según sea el caso. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:40:55 -05:00

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

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 08:02:35 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MUSLO DE POLLO CONGELADO
Denominación técnica : MUSLO DE POLLO CONGELADO
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Pollo es el ave de la especie *Gallus domesticus*, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. El muslo de pollo congelado se obtiene del corte de una pierna entera en la unión entre la tibia y el fémur. Se retira la pierna y la rótula. El muslo es luego sometido a un proceso de congelación.
El muslo comprende al muslo propiamente dicho y la grasa asociada. La carne adyacente al íleo puede o no estar presente. También se le denomina "muslito".

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:42:17 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El muslo de pollo congelado 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 6.1 de la NTP 201.054:2009 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 deberá haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de -18 °C de la misma, según lo establecido en el numeral 6.5 de la NTP 201.054:2009. El muslo de pollo congelado deberá estar exento de escarcha o bloques de hielo.

El muslo de pollo congelado, presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Aspecto general	El corte: - Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. - Debe presentar ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. - No deben tener presencia de plumas. - No debe presentar lesiones por frío o por escaldado.	NTP 201.054:2009. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición
- 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	

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:37:01 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:54:33 -05:00

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción del muslo de pollo congelado, la cual no debe exceder de -18 °C. Asimismo, la entidad debe indicar el peso promedio de los muslos de pollo.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

El diseño y los materiales de envasado deberán 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 deberán ser tóxicos ni 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 del Código de Práctica CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:42:29 -05:00

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si los cortes de muslo de pollo congelados se despacharán embolsados de manera individual o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de muslo de pollo congelado, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá indicar lo siguiente:

- Nombre del producto.
- País de origen.
- Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Peso neto.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

Precisión 3: La Entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar los cortes envasados de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:37:14 -05:00

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

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:54:45 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MUSLO DE POLLO REFRIGERADO
Denominación técnica : MUSLO DE POLLO 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 muslo de pollo refrigerado se obtiene del corte de una pierna entera en la unión entre la tibia y el fémur. Se retira la pierna y la rótula. El muslo es enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C.
El muslo comprende al muslo propiamente dicho y la grasa asociada. La carne adyacente al íleo puede o no estar presente. También se le denomina "muslito".

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:48:25 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El muslo de pollo refrigerado 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 6.1 de la NTP 201.054:2009 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 deberá 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 6.5 de la NTP 201.054:2009.

El muslo de pollo refrigerado, presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Aspecto general	El corte: - Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. - Debe presentar ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. - No deben tener presencia de plumas. - No debe presentar lesiones por frío o por escaldado.	NTP 201.054:2009. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición
- 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	

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:44:01 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 08:02:57 -05:00

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción del muslo de pollo refrigerado, la cual no debe exceder de 4 °C. Asimismo, la entidad debe indicar el peso promedio de los muslos de pollo.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

El diseño y los materiales de envasado deberán 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 deberán ser tóxicos ni 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 del Código de Práctica CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:48:37 -05:00

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si los cortes de muslo de pollo refrigerado se despacharán embolsados de manera individual o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de muslo de pollo refrigerado, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá indicar lo siguiente:

- Nombre del producto.
- País de origen.
- Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Peso neto.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

Precisión 3: La Entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar los cortes envasados de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

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

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:44:10 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 08:03:09 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PECHUGA CON ALAS DE POLLO CONGELADA
Denominación técnica	: MEDIA CARCASA DE POLLO PARTE SUPERIOR CONGELADA
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. La pechuga entera con alas congelada se obtiene por el corte de un pollo entero perpendicular al hueso de la espalda, a nivel del hueso de la cadera justo por encima del fémur y debajo de la punta del esternón. El corte obtenido es sometido a un proceso de congelación.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:42:50 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La pechuga entera con alas de pollo congelada 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 6.1 de la NTP 201.054:2009 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 deberá haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de -18 °C en la misma, según lo establecido en el numeral 6.5 de la NTP 201.054:2009. La pechuga entera con alas de pollo congelada deberá estar exenta de escarcha o bloques de hielo.

La pechuga entera con alas de pollo congelada, presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Aspecto general	El corte: - Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. - Debe presentar ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. El cartílago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura. - No deben tener presencia de plumas. - No debe presentar lesiones por frío o por escaldado.	NTP 201.054:2009. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición
- 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	

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:37:38 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:55:13 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:43:06 -05:00

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción de la pechuga entera con alas de pollo congelada, la cual no debe exceder de -18 °C. Del mismo modo, deberá indicar el peso promedio que deberá tener la pieza de pollo.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

El diseño y los materiales de envasado deberán 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 deberán ser tóxicos ni 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 del Código de Práctica CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si los cortes de pechuga con alas se despacharán embolsadas de manera individual o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de pechuga entera con alas de pollo congelada, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá indicar lo siguiente:

- Nombre del producto.
- País de origen.
- Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Peso neto.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:37:51 -05:00

Precisión 3: La Entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), que el rotulado 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 rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

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

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:55:24 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PECHUGA CON ALAS DE POLLO REFRIGERADA
Denominación técnica : MEDIA CARCASA DE POLLO PARTE SUPERIOR REFRIGERADA
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. La pechuga con alas de pollo refrigerada se obtiene por el corte de un pollo entero perpendicular al hueso de la espalda, a nivel del hueso de la cadera justo por encima del fémur y debajo de la punta del esternón. El corte obtenido es enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:48:54 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La pechuga con alas de pollo refrigerada 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 6.1 de la NTP 201.054:2009 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 deberá 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 6.5 de la NTP 201.054:2009.

La pechuga con alas de pollo refrigerada, presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Aspecto general	El corte: - Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. - Debe presentar ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. El cartílago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura. - No deben tener presencia de plumas. - No debe presentar lesiones por frío o por escaldado.	NTP 201.054:2009. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición
- 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	

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:44:25 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 08:03:31 -05:00

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción de la pechuga con alas de pollo refrigerada, la cual no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar el peso promedio que deberá tener la pieza de pollo.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

El diseño y los materiales de envasado deberán 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 deberán ser tóxicos ni 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 del Código de Práctica CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:49:05 -05:00

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si los cortes de pechuga con alas de pollo refrigerada se despacharán embolsadas de manera individual o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de pechuga con alas de pollo refrigerada, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá indicar lo siguiente:

- Nombre del producto.
- País de origen.
- Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Peso neto.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

Precisión 3: La Entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), que el rotulado 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 rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:44:38 -05:00

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

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 08:03:42 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PECHUGA ESPECIAL DE POLLO CONGELADA
Denominación técnica : PECHUGA ESPECIAL DE POLLO CONGELADA
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. La pechuga especial de pollo congelada consta del pecho completo sin espinazo y sin alas que ha sido sometido a un proceso de congelación.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:43:28 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La pechuga especial de pollo congelada 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 6.1 de la NTP 201.054:2009 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 deberá haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de -18 °C en la misma, según lo establecido en el numeral 6.5 de la NTP 201.054:2009. La pechuga especial de pollo congelada deberá estar exenta de escarcha o bloques de hielo.

La pechuga especial de pollo congelada, presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Aspecto general	El corte: - Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. - Debe presentar ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. El cartílago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura. - No deben tener presencia de plumas. - No debe presentar lesiones por frío o por escaldado.	NTP 201.054:2009. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición
- 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	

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:38:12 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:55:55 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:43:40 -05:00

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción de la pechuga especial de pollo congelada, la cual no debe exceder de -18 °C. Asimismo, la entidad deberá indicar el peso promedio de cada pieza de pollo.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

El diseño y los materiales de envasado deberán 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 deberán ser tóxicos ni 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 del Código de Práctica CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si los cortes de pechuga especial de pollo congelada se despacharán embolsadas de manera individual o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de pechuga especial de pollo congelada, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá indicar lo siguiente:

- Nombre del producto.
- País de origen.
- Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Peso neto.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

Precisión 3: La Entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar los cortes envasados de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:38:23 -05:00

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

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:56:15 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PECHUGA ESPECIAL DE POLLO REFRIGERADA
Denominación técnica	: PECHUGA ESPECIAL DE POLLO REFRIGERADA
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. La pechuga especial de pollo refrigerada consta del pecho completo sin espinazo y sin alas que ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:49:24 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La pechuga especial de pollo refrigerada 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 6.1 de la NTP 201.054:2009 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 deberá 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 6.5 de la NTP 201.054:2009.

La pechuga especial de pollo refrigerada, presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Aspecto general	El corte: - Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. - Debe presentar ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. El cartílago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura. - No deben tener presencia de plumas. - No debe presentar lesiones por frío o por escaldado.	NTP 201.054:2009. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición
- 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	

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:44:56 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 08:05:21 -05:00

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción de la pechuga especial de pollo refrigerada, la cual no debe exceder de 4 °C. Asimismo, la entidad deberá indicar el peso promedio de cada pieza de pollo.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

El diseño y los materiales de envasado deberán 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 deberán ser tóxicos ni 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 del Código de Práctica CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si los cortes de pechuga especial de pollo refrigerada se despacharán embolsadas de manera individual o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de pechuga especial de pollo refrigerada, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá indicar lo siguiente:

- Nombre del producto.
- País de origen.
- Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Peso neto.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

Precisión 3: La Entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar los cortes envasados de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

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

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:49:37 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:45:07 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 08:23:54 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PIERNA DE POLLO CONGELADA
Denominación técnica : PIERNA DE POLLO CONGELADA
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. La pierna de pollo congelada se obtiene de cortar la pierna completa a través de la unión entre la tibia y el fémur, se retira el muslo. La pierna es luego sometida a un proceso de congelación.
La pierna consiste de la tibia, peroné, rótula y los músculos asociados.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La pierna de pollo congelada 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 6.1 de la NTP 201.054:2009 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 deberá haber demora en el enfriamiento del corte hasta lograr una temperatura interna de -18 °C en el mismo, según lo establecido en el numeral 6.5 de la NTP 201.054:2009. La pierna de pollo congelada deberá estar exenta de escarcha o bloques de hielo.

La pierna de pollo congelada, presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Aspecto general	El corte: - Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. - Debe presentar ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. - No deben tener presencia de plumas. - No debe presentar lesiones por frío o por escaldado.	NTP 201.054:2009. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición
- 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	

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:44:07 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:38:44 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:56:29 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:44:19 -05:00

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción de la pierna de pollo congelada, la cual no debe exceder de -18 °C. Asimismo, la entidad deberá indicar el peso promedio de cada pieza de pollo.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

El diseño y los materiales de envasado deberán 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 deberán ser tóxicos ni 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 del Código de Práctica CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si los cortes de pierna de pollo congelada se despacharán embolsados de manera individual o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de pierna de pollo congelada, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá indicar lo siguiente:

- Nombre del producto.
- País de origen.
- Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Peso neto.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

Precisión 3: La Entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar los cortes envasados de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:38:53 -05:00

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

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:56:50 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PIERNA DE POLLO REFRIGERADA
Denominación técnica : PIERNA DE POLLO REFRIGERADA
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. La pierna de pollo refrigerada se obtiene de cortar la pierna completa a través de la unión entre la tibia y el fémur, se retira el muslo y se enfría hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. La pierna consiste de la tibia, peroné, rótula y los músculos asociados.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:50:59 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La pierna de pollo refrigerada 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 6.1 de la NTP 201.054:2009 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 deberá 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 6.5 de la NTP 201.054:2009.

La pierna de pollo refrigerada, presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Aspecto general	El corte: - Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. - Debe presentar ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. - No deben tener presencia de plumas. - No debe presentar lesiones por frío o por escaldado.	NTP 201.054:2009. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición
- 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	

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:46:56 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 08:06:52 -05:00

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción de la pierna de pollo refrigerada, la cual no debe exceder de 4 °C. Asimismo, la entidad deberá indicar el peso promedio de cada pieza de pollo.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

El diseño y los materiales de envasado deberán 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 deberán ser tóxicos ni 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 del Código de Práctica CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si los cortes de pierna de pollo refrigerada se despacharán embolsados de manera individual o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de pierna de pollo refrigerada, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá indicar lo siguiente:

- Nombre del producto.
- País de origen.
- Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Peso neto.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

Precisión 3: La Entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar los cortes envasados de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

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

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:51:10 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:47:06 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 08:07:26 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PIERNA ENTERA DE POLLO CONGELADA
Denominación técnica : PIERNA ENTERA DE POLLO CONGELADA
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. La pierna entera de pollo congelada se obtiene cortando la mitad de la media carcasa posterior a lo largo del centro del hueso de la espina dorsal (espinazo) en aproximadamente dos partes iguales y sometiendo la pieza obtenida a un proceso de congelación.
La pierna entera consiste de una parte intacta que incluye la pierna y el muslo con una parte del espinazo. Tanto la rabadilla como la grasa abdominal pueden o no ser retiradas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La pierna entera de pollo congelada 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 6.1 de la NTP 201.054:2009 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 deberá haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de -18 °C en la misma, según lo establecido en el numeral 6.5 de la NTP 201.054:2009. La pierna entera de pollo congelada deberá estar exenta de escarcha o bloques de hielo.

La pierna entera de pollo congelada, presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Aspecto general	El corte: - Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. - Debe presentar ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. - No deben tener presencia de plumas. - No debe presentar lesiones por frío o por escaldado.	NTP 201.054:2009. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición
- 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	

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:44:38 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:39:18 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:57:03 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:44:51 -05:00

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción de la pierna entera de pollo congelada, la cual no debe exceder de -18 °C. Asimismo, deberá indicar el peso promedio de cada pieza de pollo, y si la rabadilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

El diseño y los materiales de envasado deberán 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 deberán ser tóxicos ni 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 del Código de Práctica CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si los cortes de pierna entera de pollo congelada se despacharán embolsados de manera individual o a granel en recipientes con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de pierna entera de pollo congelada, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá indicar lo siguiente:

- Nombre del producto.
- País de origen.
- Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Peso neto.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

Precisión 3: La Entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar los cortes envasados de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:39:32 -05:00

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

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:57:18 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PIERNA ENTERA DE POLLO REFRIGERADA
Denominación técnica : PIERNA ENTERA DE POLLO REFRIGERADA
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. La pierna entera de pollo refrigerada se obtiene cortando la mitad de la media carcasa posterior a lo largo del centro del hueso de la espina dorsal (espinazo) en aproximadamente dos partes iguales y sometiendo la pieza a enfriamiento hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C.
La pierna entera consiste de una parte intacta que incluye la pierna y el muslo con una parte del espinazo. Tanto la rabadilla como la grasa abdominal pueden o no ser retiradas.

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:49:57 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La pierna entera de pollo refrigerada 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 6.1 de la NTP 201.054:2009 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 deberá 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 6.5 de la NTP 201.054:2009.

La pierna entera de pollo refrigerada, presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Aspecto general	El corte: - Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. - Debe presentar ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. - No deben tener presencia de plumas. - No debe presentar lesiones por frío o por escaldado.	NTP 201.054:2009. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición
- 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	

Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:45:46 -05:00

Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 08:05:37 -05:00

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción de la pierna entera de pollo refrigerada, la cual no debe exceder de 4 °C. Asimismo, deberá indicar el peso promedio de cada pieza de pollo y si la rabadilla y la grasa abdominal deben ser retiradas.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

El diseño y los materiales de envasado deberán 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 deberán ser tóxicos ni 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 del Código de Práctica CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si los cortes de pierna entera de pollo refrigerada se despacharán embolsados de manera individual o a granel en recipientes con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de pierna entera de pollo refrigerada, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá indicar lo siguiente:

- Nombre del producto.
- País de origen.
- Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Peso neto.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

Precisión 3: La Entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar los cortes envasados de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

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

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:50:08 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:46:01 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 08:22:40 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PIERNA ESPECIAL DE POLLO CONGELADA
Denominación técnica : PIERNA MUSLO DE POLLO CONGELADA
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. La pierna especial de pollo congelada se obtiene de separar una pierna de la media carcasa posterior entre la unión del fémur y el hueso pélvico y someterla a un proceso de congelación. La grasa abdominal y espinazo son removidos. La piel puede o no ser retirada. Comprende la pierna y el muslo.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:45:06 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La pierna especial de pollo congelada 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 6.1 de la NTP 201.054:2009 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 deberá haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de -18 °C en la misma, según lo establecido en el numeral 6.5 de la NTP 201.054:2009. La pierna especial de pollo congelada deberá estar exenta de escarcha o bloques de hielo.

La pierna especial de pollo congelada, presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Aspecto general	El corte: - Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. - Debe presentar ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. - No deben tener presencia de plumas. - No debe presentar lesiones por frío o por escaldado.	NTP 201.054:2009. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición
- 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	

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:40:08 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:57:39 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:45:18 -05:00

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción de la pierna especial de pollo congelada, la cual no debe exceder de -18 °C. La entidad deberá indicar el peso promedio de cada pieza, y si la piel deberá o no ser retirada.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

El diseño y los materiales de envasado deberán 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 deberán ser tóxicos ni 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 del Código de Práctica CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si los cortes de pierna especial de pollo congelada se despacharán embolsados de manera individual o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de pierna especial de pollo congelada, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá indicar lo siguiente:

- Nombre del producto.
- País de origen.
- Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Peso neto.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

Precisión 3: La Entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar los cortes envasados de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

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

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:40:22 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:57:48 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PIERNA ESPECIAL DE POLLO REFRIGERADA
Denominación técnica	: PIERNA MUSLO DE POLLO REFRIGERADA
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. La pierna especial de pollo refrigerada se obtiene de separar una pierna de la media carcasa posterior entre la unión del fémur y el hueso pélvico. El corte obtenido es enfriado hasta alcanzar una temperatura no menor a 4 °C. La grasa abdominal y espinazo son removidos. La piel puede o no ser retirada. Comprende la pierna y el muslo.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:50:29 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La pierna especial de pollo refrigerada 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 6.1 de la NTP 201.054:2009 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 deberá 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 6.5 de la NTP 201.054:2009.

La pierna especial de pollo refrigerada, presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Aspecto general	El corte: - Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. - Debe presentar ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. - No deben tener presencia de plumas. - No debe presentar lesiones por frío o por escaldado.	NTP 201.054:2009. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición
- 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	

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:46:24 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 08:06:15 -05:00

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción de la pierna especial de pollo refrigerada, la cual no debe exceder de 4 °C. La entidad deberá indicar el peso promedio de cada pieza y si deberá retirar la piel o no.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

El diseño y los materiales de envasado deberán 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 deberán ser tóxicos ni 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 del Código de Práctica CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:50:41 -05:00

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si los cortes de pierna especial de pollo refrigerada se despacharán embolsados de manera individual o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de pierna especial de pollo refrigerada, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá indicar lo siguiente:

- Nombre del producto.
- País de origen.
- Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Peso neto.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

Precisión 3: La Entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar los cortes envasados de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

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

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:46:37 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 08:06:26 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : POLLO ENTERO CON MENUDENCIA REFRIGERADO
Denominación técnica : POLLO ENTERO CON 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 con menudencia refrigerado consiste en una carcasa (cuerpo entero desangrado, desplumado y eviscerado) con todas sus partes, incluyendo: pecho, alas, muslos, piernas y espinazo. Contiene las menudencias (cuello o pescuezo, patas, cabeza, molleja, corazón e hígado). La carcasa y las menudencias deben haberse sometido a un proceso de enfriamiento hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Tanto la rabadilla como la grasa abdominal pueden o no estar presentes.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:45:34 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El pollo entero con menudencia refrigerado 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 6.1 de la NTP 201.054:2009 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Las menudencias deben estar presentadas de la siguiente manera y podrán ser colocadas dentro de la carcasa, según lo establecido en el numeral 5.2 de la NTP 201.054:2009:

PRODUCTO	PRESENTACIÓN
VÍSCERA	
Hígado	No debe tener la vesícula biliar
Corazón	Puede estar con o sin pericarpio
Molleja	Puede estar con o sin grasa, debe estar sin membrana, ni contenido
APÉNDICE	
Cuello o pescuezo	Comprenderán las vértebras cervicales, así como los tejidos blandos que las rodean
Patas	Comprenderán los metatarsos y falanges, así como los tejidos blandos que los rodean
Cabeza	Corresponderá los huesos del cráneo y cara, así como los tejidos blandos que los rodean

Después del proceso de faenado, no deberá haber demora en el enfriamiento de la carcasa y las menudencias, hasta lograr una temperatura interna de 0 °C a 4 °C en las mismas, según lo establecido en el numeral 6.5 de la NTP 201.054:2009.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:41:44 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:58:02 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:45:45 -05:00

El pollo entero con menudencia refrigerado, presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
De la carcasa del pollo		NTP 201.054:2009. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición
- Aspecto general	- Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. - Debe presentar ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. El cartílago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura. - No deben tener presencia de plumas. - No debe presentar lesiones por frío o por escaldado.	
- 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	
De las menudencias		
- Color	Característico	
- Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
- Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[1].	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción de las carcasas y de las menudencias, la cual no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar si la carcasa del pollo podrá o no contener los riñones, si el corazón contendrá o no el pericarpio y si la molleja presentará o no grasa. Asimismo, la entidad deberá indicar el peso promedio de cada pollo, y si la rabadilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

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

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:41:57 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:58:32 -05:00

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

El diseño y los materiales de envasado deberán 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 deberán ser tóxicos ni 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 del Código de Práctica CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si las carcasas de pollo entero refrigerado se despacharán embolsadas de manera individual o a granel en envases con tapa. Asimismo, deberá indica si la menudencia se colocará envasada dentro de cada carcasa de manera individual o en un envase separado de ésta, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de pollo entero con menudencia refrigerado, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá indicar lo siguiente:

- Nombre del producto.
- País de origen.
- Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Peso neto.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

El rótulo también aplica para los envases en los que se presenten las menudencias.

Precisión 3: La Entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), que el rotulado 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 rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:42:07 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:46:00 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:58:14 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:39:02 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El pollo entero sin menudencia congelado 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 6.1 de la NTP 201.054:2009 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 deberá haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de -18 °C en la misma, según lo establecido en el numeral 6.5 de la NTP 201.054:2009. El pollo entero sin menudencia congelado deberá estar exento de escarcha o bloques de hielo.

El pollo entero sin menudencia congelado, presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Aspecto general	La carcasa: - Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. - Debe presentar ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. El cartílago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura. - No deben tener presencia de plumas. - No debe presentar lesiones por frío o por escaldado.	NTP 201.054:2009. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición
- 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	

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:34:59 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:52:21 -05:00

Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:39:58 -05:00

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción del pollo entero sin menudencia congelado, la cual no debe exceder de -18 °C. Del mismo modo, deberá indicar si la carcasa del pollo podrá o no contener los riñones. Asimismo, la entidad deberá indicar el peso promedio de cada carcasa de pollo y si la rabadilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

El diseño y los materiales de envasado deberán 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 deberán ser tóxicos ni 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 del Código de Práctica CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si las carcasas de pollo entero sin menudencia congelado se despacharán embolsadas de manera individual o a granel en jabas con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado del pollo entero sin menudencia congelado, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá indicar lo siguiente:

- Nombre del producto.
- País de origen.
- Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Peso neto.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:35:10 -05:00

Precisión 3: La Entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), que el rotulado 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 rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:52:35 -05:00

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

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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 rabadilla como la grasa abdominal pueden o no estar presentes.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:46:35 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El pollo entero sin menudencia refrigerado 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 6.1 de la NTP 201.054:2009 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 deberá 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 6.5 de la NTP 201.054:2009.

El pollo entero sin menudencia refrigerado, presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Aspecto general	La carcasa: - Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. - Debe presentar ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. El cartílago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura. - No deben tener presencia de plumas. - No debe presentar lesiones por frío o por escaldado.	NTP 201.054:2009. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición
- 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	

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:42:32 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:58:51 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 17:46:46 -05:00

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) 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. Asimismo, la entidad deberá indicar el peso promedio de cada carcasa de pollo, y si la rabadilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

El diseño y los materiales de envasado deberán 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 deberán ser tóxicos ni 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 del Código de Práctica CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si las carcasas de pollo entero sin menudencia refrigerado se despacharán embolsadas de manera individual o a granel en jabas con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de pollo entero sin menudencia refrigerado, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá indicar lo siguiente:

- Nombre del producto.
- País de origen.
- Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Peso neto.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

Precisión 3: La Entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), que el rotulado 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 rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 28.12.2020 16:42:43 -05:00

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

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:58:59 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 09:12:17 -05:00

DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

[El texto redactado en letra cursiva, está referido a información referencial a tener en cuenta por la Entidad y no deberá incluirse en las Bases Estandarizadas]

OBJETIVO

Orientar a las Entidades en la elaboración de las Bases estandarizadas del procedimiento de Subasta Inversa Electrónica - SIE para la contratación de bienes comunes.
El presente documento de Información Complementaria está constituido por las siguientes partes:

Parte I - REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS DEL PROVEEDOR DEL BIEN

La información contenida en esta parte, precisará los requisitos documentarios mínimos y vigentes que deberá presentar el proveedor en un procedimiento de selección, de tal forma que se acredite el llevar a cabo la actividad económica materia de la contratación, según la reglamentación aplicable en el territorio nacional; asimismo, la inclusión de los referidos requisitos mínimos en las Bases para la convocatoria de una SIE, se realizará en el Capítulo IV "Requisitos de Habilitación" de las Bases estandarizadas, aprobadas por el OSCE.

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		
1.	Ajo categoría primera	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.
2.	Ajo categoría segunda	
3.	Ajo categoría tercera	
4.	Arveja partida calidad 1 – extra	
5.	Arveja partida calidad 2 – superior	
6.	Arveja partida calidad 3 – corriente	
7.	Carambola categoría extra	
8.	Carambola categoría I	
9.	Carambola categoría II	
10.	Choclo categoría extra o primera	
11.	Choclo categoría segunda	
12.	Choclo categoría tercera	
13.	Col crespa calidad extra	
14.	Col crespa calidad primera	
15.	Col crespa calidad segunda	
16.	Durazno categoría extra	
17.	Durazno categoría I	
18.	Durazno categoría II	
19.	Durazno categoría III	
20.	Frijol Bayo calidad 1 – extra	
21.	Frijol Bayo calidad 2 – superior	
22.	Frijol Bayo calidad 3 – corriente	
23.	Frijol blanco calidad 1 – extra	
24.	Frijol blanco calidad 2 – superior	
25.	Frijol blanco calidad 3 – corriente	
26.	Frijol Caballero calidad 1 – extra	
	Frijol Caballero calidad 2 – superior	
	Frijol Caballero calidad 3 – corriente	
29.	Frijol Canario calidad 1 – extra	
30.	Frijol Canario calidad 2 – superior	

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 18:07:21 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Olenka Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 22:06:41 -05:00

Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 22:07:06 -05:00

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		
31.	Frijol Canario calidad 3 – corriente	
32.	Frijol Castilla calidad 1 – extra	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.
33.	Frijol Castilla calidad 2 – superior	
34.	Frijol Castilla calidad 3 – corriente	
35.	Frijol Panamito calidad 1 – extra	
36.	Frijol Panamito calidad 2 – superior	
37.	Frijol Panamito calidad 3 – corriente	
38.	Garbanzo calidad 1 – extra	
39.	Garbanzo calidad 2 – superior	
40.	Garbanzo calidad 3 – corriente	
41.	Haba entera seca calidad primera	
42.	Haba entera seca calidad segunda	
43.	Haba entera seca calidad tercera	
44.	Harina de plátano[1]	
45.	Lenteja calidad 1 – extra	
46.	Lenteja calidad 2 – superior	
47.	Lenteja calidad 3 – corriente	
48.	Limón categoría extra	
49.	Limón categoría I	
50.	Limón categoría II	
51.	Maíz canchero huancavelicano de categoría primera	
52.	Maíz canchero huancavelicano de categoría segunda	
53.	Maíz canchero huancavelicano de categoría tercera	
54.	Maíz canchero Paro de categoría primera	
55.	Maíz canchero Paro de categoría segunda	
56.	Maíz canchero Paro de categoría tercera	
57.	Maíz canchero Piscorunto de categoría primera	
58.	Maíz canchero Piscorunto de categoría segunda	
59.	Maíz canchero Piscorunto de categoría tercera	
60.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría primera	
61.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría segunda	
62.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría tercera	
63.	Maíz Chullpi de categoría primera	

Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 18:07:37 -05:00

Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 09:12:38 -05:00

[1] Para los alimentos en los cuales la operación de secado es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control), la competencia corresponde al SENASA y el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho Organismo competente; si cambian el secado por uno de tipo industrial, el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante la DIGESA.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 22:07:17 -05:00

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		
64.	Maíz Chullpi de categoría segunda	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.
65.	Maíz Chullpi de categoría tercera	
66.	Maíz Cusco de categoría primera	
67.	Maíz Cusco de categoría segunda	
68.	Maíz Cusco de categoría tercera	
69.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría primera	
70.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría segunda	
71.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría tercera	
72.	Maíz Morocho de categoría primera	
73.	Maíz Morocho de categoría segunda	
74.	Maíz Morocho de categoría tercera	
75.	Mandarina Satsuma categoría extra	
76.	Mandarina Satsuma categoría I	
77.	Mandarina Satsuma categoría II	
78.	Mandarina Satsuma categoría III	
79.	Manzana Delicia categoría extra	
80.	Manzana Delicia categoría I	
81.	Manzana Delicia categoría II	
82.	Melón categoría extra	
83.	Melón categoría primera	
84.	Melón categoría segunda	
85.	Naranja Valencia categoría extra	
86.	Naranja Valencia categoría I	
87.	Naranja Valencia categoría II	
88.	Naranja Valencia categoría III	
89.	Naranja Washington Navel categoría extra	
90.	Naranja Washington Navel categoría I	
91.	Naranja Washington Navel categoría II	
92.	Naranja Washington Navel categoría III	
93.	Pallar bebe calidad corriente	
94.	Pallar bebe calidad extra	
95.	Pallar bebe calidad superior	
96.	Pallar calidad corriente	
97.	Pallar calidad extra	
98.	Pallar calidad superior	
99.	Palta Fuerte categoría extra	
100.	Palta Fuerte categoría I	
101.	Palta Fuerte categoría II	
102.	Papa Canchán calidad extra	
103.	Papa Canchán calidad primera	
104.	Papa Canchán calidad segunda	
105.	Papa Huayro calidad extra	
106.	Papa Huayro calidad primera	

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 18:07:46 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 09:12:54 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 22:07:29 -05:00

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		
107.	Papa Huayro calidad segunda	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.
108.	Papa Perricholi calidad extra	
109.	Papa Perricholi calidad primera	
110.	Papa Perricholi calidad segunda	
111.	Papa Peruanita calidad extra	
112.	Papa Peruanita calidad primera	
113.	Papa Peruanita calidad segunda	
114.	Papa Yungay calidad extra	
115.	Papa Yungay calidad primera	
116.	Papa Yungay calidad segunda	
117.	Papaya categoría extra	
118.	Papaya categoría I	
119.	Papaya categoría II	
120.	Quinua grado 1[2]	
121.	Quinua grado 2[2]	
122.	Sandía categoría extra	
123.	Sandía categoría primera	
124.	Tangelo categoría extra	
125.	Tangelo categoría I	
126.	Tangelo categoría II	
127.	Tangelo categoría III	
128.	Uva Italia categoría extra	
129.	Uva Italia categoría I	
130.	Uva Italia categoría II	
131.	Uva Red Globe categoría extra	
132.	Uva Red Globe categoría I	
133.	Uva Red Globe categoría II	
134.	Vainita calidad extra	
135.	Vainita calidad primera	
136.	Vainita calidad segunda	
137.	Yuca categoría extra	
138.	Yuca categoría I	
139.	Yuca categoría II	
140.	Zapallo Macre categoría cuarta	
141.	Zapallo Macre categoría primera	
142.	Zapallo Macre categoría segunda	
143.	Zapallo Macre categoría tercera	

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 18:08:04 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 09:13:32 -05:00

[2] Para los alimentos en los cuales la operación de secado es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control), la competencia corresponde al SENASA y el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho Organismo competente; si cambian el secado por uno de tipo industrial, el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante la DIGESA.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 22:07:47 -05:00

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
144.	**Charqui**[3]	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias. **El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.** Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.
145.	Huevo de gallina calidad primera	
146.	Huevo de gallina calidad segunda	
147.	Huevo de gallina calidad tercera	
148.	**Filete de pechuga de pollo refrigerado**	
149.	**Filete de pierna de pollo refrigerado**	
150.	**Menudencia de pollo refrigerada (pata, pescuezo, molleja, corazón, hígado)**	
151.	**Muslo de pollo refrigerado**	
152.	**Pechuga con alas refrigerada**	
153.	**Pechuga especial de pollo refrigerada**	
154.	**Pierna de pollo refrigerada**	
155.	**Pierna especial de pollo refrigerada**	
156.	**Pierna entera de pollo refrigerada**	
157.	**Filete de pechuga de pollo congelado**	**Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.** **El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.** Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA. **Para el caso de producto importado:** **Adicionalmente al Certificado de Autorización, se requerirá una copia simple del Reporte de Inspección y Verificación (RIV) para la importación y tránsito internacional de alimentos de procesamiento primario y piensos vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según lo indica el artículo 12 del Decreto Supremo N° 015-2015-AG, Decreto Supremo que modifica y complementa Normas Reglamentarias para fortalecer el Marco Normativo del Servicio Nacional de Sanidad Agraria.**
158.	**Pierna de pollo congelada**	
159.	**Pierna entera de pollo congelada**	
160.	**Pierna especial de pollo congelada**	
161.	**Filete de pierna de pollo congelado**	
162.	**Muslo de pollo congelado**	
163.	**Pechuga con alas de pollo congelada**	
164.	**Pechuga especial de pollo congelada**	

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 09:13:58 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 18:08:25 -05:00

[3] Para los alimentos en los cuales la operación de secado es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control), la competencia corresponde al SENASA y el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho Organismo competente; si cambian el secado por uno de tipo industrial, el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante la DIGESA.

Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 22:08:07 -05:00

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
165.	**Pollo entero con menudencia refrigerado**	**Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias;** Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA. **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 Decreto Supremo N° 029-2007-AG, Reglamento del Sistema Sanitario Avícola y sus modificatorias.**
166.	**Pollo entero sin menudencia refrigerado**	
167.	**Pollo entero sin menudencia congelado**	**Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria 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 Decreto Supremo N° 029-2007-AG, Reglamento del Sistema Sanitario Avícola y su modificatoria.** **Para el caso de producto importado:** **Adicionalmente al Certificado de Autorización, se requerirá una copia simple del Reporte de Inspección y Verificación (RIV) para la importación y tránsito internacional de alimentos de procesamiento primario y piensos vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según lo indica el artículo 12 del Decreto Supremo N° 015-2015-AG, Decreto Supremo que modifica y complementa Normas Reglamentarias para fortalecer el Marco Normativo del Servicio Nacional de Sanidad Agraria.**

Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 18:08:44 -05:00

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 09:14:15 -05:00

Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 22:08:18 -05:00

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)		
168.	Aceite vegetal comestible	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. 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 Nº 449-2006/MINSA, Aprueban 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 Nº 449-2006/MINSA. Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.
169.	Arroz pilado corriente	
170.	Arroz pilado extra	
171.	Arroz pilado popular	
172.	Arroz pilado superior	
173.	Azúcar blanca	
174.	Azúcar rubia doméstica	
175.	**Charqui**[4]	
176.	Hojuela de cebada	
177.	Hojuelas de avena	
178.	**Hojuela de avena con quinua**	
179.	Harina de plátano[4]	
180.	Harina de trigo	
181.	Harina de trigo preparada	
182.	Papa seca	
183.	Quinua grado 1[4]	
184.	Quinua grado 2[4]	
185.	Tunta o chuño blanco	

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 09:14:34 -05:00

Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 18:09:08 -05:00

[4] Los alimentos en los cuales la operación de secado es industrial (secado por aire caliente, atomización, entre otros; implica transferencia de masa y calor, donde se requiere que dichos procesos sean controlados), la competencia corresponde a la DIGESA y el proveedor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho organismo competente.

Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 22:08:32 -05:00

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS		
PESCADO ENTERO REFRIGERADO		
186.	Anchoveta entera refrigerada – categoría extra	Copia simple de la Habilitación Sanitaria vigente del Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPAs), muelles o sistemas de descarga, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera –SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, de donde proviene el bien a adquirir, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias. En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de Habilitación Sanitaria de Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo 040-2001-PE y sus modificatorias. Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.
187.	Bonito entero refrigerado – categoría extra	
188.	Caballa entera refrigerada – categoría extra	
189.	Cabinza entera refrigerada – categoría extra	
190.	Doncella entera refrigerada – categoría extra	
191.	Jurel entero refrigerado – categoría extra	
192.	Lorna entera refrigerada – categoría extra	
193.	Perico entero refrigerado – categoría extra	
194.	Tollo entero refrigerado – categoría extra	
195.	Gamitana entera refrigerada – categoría extra	Copia simple de la Habilitación o registro del establecimiento para producción acuícola vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 003-2016-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.
196.	Paco entero refrigerado – categoría extra	Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, otorgado por el SANIPES, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.
FILETE DE PESCADO REFRIGERADO		
197.	Filete de Bonito refrigerado	Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y acuícolas vigente; O, Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal vigente, de ser el caso, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.
198.	Filete de Cojinova refrigerado	
199.	Filete de Jurel refrigerado	

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 09:14:50 -05:00

Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 18:09:31 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 22:08:48 -05:00

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
200.	Filete de Perico refrigerado	En caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de Habilitación Sanitaria del Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias. En el caso de que los filetes se encuentren envasados, copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar. Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.
201.	Filete de Reineta refrigerado	
202.	Filete de Tilapia refrigerado	
203.	Filete de Tollo refrigerado	
204.	Filete de Trucha refrigerado	
PESCADO EVISCERADO REFRIGERADO		
205.	Bonito eviscerado con cabeza refrigerado – categoría extra	Copia simple de la Habilitación Sanitaria vigente del Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPAs), muelles o sistemas de descarga; O, Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal vigente, de ser el caso, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias. En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de Habilitación Sanitaria de Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias. Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos refrigerados y/o congelados) vigente, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.
206.	Bonito eviscerado sin cabeza refrigerado – categoría extra	
207.	Caballa eviscerada con cabeza refrigerada – categoría extra	
208.	Caballa eviscerada sin cabeza refrigerada – categoría extra	
209.	Doncella eviscerada con cabeza refrigerada – categoría extra	
210.	Doncella eviscerada sin cabeza refrigerada – categoría extra	
211.	Jurel eviscerado con cabeza refrigerado – categoría extra	
212.	Jurel eviscerado sin cabeza refrigerado – categoría extra	
213.	Pampanito eviscerado con cabeza refrigerado – categoría extra	
214.	Pampanito eviscerado sin cabeza – categoría extra	
215.	Suco/Coco eviscerado con cabeza refrigerado – categoría extra	
216.	Suco/Coco eviscerado sin cabeza refrigerado – categoría extra	

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 09:15:08 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 18:09:55 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 22:08:58 -05:00

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
PESCADO CONGELADO		
217.	Bonito entero congelado	Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias. En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de Habilitación Sanitaria de Almacén de productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias. Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar. Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.
218.	Jurel entero congelado	
219.	Filete de Perico con espinas congelado	
220.	Filete de Perico sin espinas congelado	
221.	Filete de Tilapia con espinas congelado	
222.	Filete de Tilapia sin espinas congelado	
223.	Jurel eviscerado sin cabeza y sin cola congelado (HGT)	
224.	Jurel eviscerado sin cabeza congelado (HG)	
PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS		
225.	**Entero de caballa en agua y sal calidad extra**	Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias. En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias. Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.
226.	**Entero de caballa en aceite vegetal calidad extra**	
227.	Filete de atún en aceite vegetal	
228.	Filete de caballa calidad extra en aceite vegetal	
229.	Grated de pescado en agua y sal	
230.	**Grated de caballa en agua y sal calidad extra**	
231.	**Grated de caballa en aceite vegetal calidad extra**	
232.	Grated de Sardina Peruana o anchoveta calidad A en agua y sal	
233.	Lomitos de Sardina Peruana o anchoveta calidad A en aceite vegetal	
234.	Sardina Peruana o anchoveta entera calidad A en aceite vegetal	
235.	Sardina Peruana o anchoveta entera calidad A en agua y sal	

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 09:16:02 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 18:10:19 -05:00

Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 22:09:12 -05:00

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
236.	Sardina Peruana o anchoveta entera calidad A en salsa de tomate	
237.	Sólido de atún en aceite vegetal	
238.	Sólido de atún en agua y sal	
239.	Sólido de atún en salsa de tomate	
240.	Sólido de caballa calidad extra en aceite vegetal	
241.	Sólido de caballa calidad extra en agua y sal	
242.	Sólido de caballa calidad extra en salsa de tomate	

Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 09:16:17 -05:00

Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 18:10:40 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 22:09:38 -05:00

Parte II - CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL BIEN

La información contenida en esta parte, precisará la metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar; asimismo, dicha información podrá ser empleada por las entidades para establecer la exigencia de dicha comprobación en la elaboración de las bases para la convocatoria de una SIE, específicamente en lo relacionado al numeral 3.2 "Forma de Entrega de la Prestación" (segundo párrafo) del Capítulo III "Especificaciones Técnicas" de las Bases Estandarizadas, aprobadas por el OSCE, de acuerdo a la siguiente estructura:

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ORIGEN VEGETAL			
1.	Ajo categoría primera	Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 011.101:2015. HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 5 de la NTP 011.101:2015. HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición.
2.	Ajo categoría segunda		
3.	Ajo categoría tercera		
4.	Arveja partida calidad 1 - extra	Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 205.025:2014. LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.025:2014. LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición.
5.	Arveja partida calidad 2 – superior		
6.	Arveja partida calidad 3 – corriente		
7.	Carambola categoría extra	Según lo establecido en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018). DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición.	Para los Requisitos mínimos y Clasificación: realizar evaluaciones físicas y sensoriales, utilizar la NTP-ISO 6658:2008 (revisada el 2014). Análisis sensorial. Metodología. Lineamientos generales. 1ª Edición, la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición, u otra específica, de existir. Para el Calibre: se determina por el peso, se podrá realizar mediante medición directa con balanza calibrada con una sensibilidad adecuada, se registra y el resultado se expresa en gramos (g).
8.	Carambola categoría I		
9.	Carambola categoría II		
10.	Choclo categoría extra o primera	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.105:2014. MAÍZ AMILÁCEO. Choclo. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.105:2014. MAÍZ AMILÁCEO. Choclo. Requisitos. 2ª Edición.
11.	Choclo categoría segunda		
12.	Choclo categoría tercera		
13.	Col crespa calidad extra	Según lo indicado en el numeral 4 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. Col crespa. 1ª Edición, y su corrigenda NTP 011.108:1974 (revisada el 2018)/CT 1:2019	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 5 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. Col crespa. 1ª Edición, y su corrigenda NTP 011.108:1974 (revisada el 2018)/CT 1:2019.
14.	Col crespa calidad primera		
15.	Col crespa calidad segunda		

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 09:16:32 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 18:11:43 -05:00

Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 22:09:50 -05:00

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
16.	Durazno categoría extra	Según lo indicado en el numeral 11 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018). FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018). FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón. Requisitos. 1ª Edición.
17.	Durazno categoría I		
18.	Durazno categoría II		
19.	Durazno categoría III		
20.	Frijol Bayo calidad 1 – extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición, y su corrigenda NTP 205.015:2015/COR 1:2016.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición, y su corrigenda NTP 205.015:2015/COR 1:2016.
21.	Frijol Bayo calidad 2 - superior		
22.	Frijol Bayo calidad 3 - corriente		
23.	Frijol blanco calidad 1 – extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición, y su corrigenda NTP 205.015:2015/COR 1:2016.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición, y su corrigenda NTP 205.015:2015/COR 1:2016.
24.	Frijol blanco calidad 2 - superior		
25.	Frijol blanco calidad 3 – corriente		
26.	Frijol Caballero calidad 1 - extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición, y su corrigenda NTP 205.015:2015/COR 1:2016.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición, y su corrigenda NTP 205.015:2015/COR 1:2016.
27.	Frijol Caballero calidad 2 – superior		
28.	Frijol Caballero calidad 3 – corriente		
29.	Frijol Canario calidad 1 - extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición, y su corrigenda NTP 205.015:2015/COR 1:2016.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición, y su corrigenda NTP 205.015:2015/COR 1:2016.
30.	Frijol Canario calidad 2 – superior		
31.	Frijol Canario calidad 3 – corriente		
32.	Frijol Castilla calidad 1 – extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición, y su corrigenda NTP 205.015:2015/COR 1:2016.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición, y su corrigenda NTP 205.015:2015/COR 1:2016.
33.	Frijol Castilla calidad 2 – superior		
34.	Frijol Castilla calidad 3 – corriente		
35.	Frijol Panamito calidad 1 - extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición, y su corrigenda NTP 205.015:2015/COR 1:2016.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición, y su corrigenda NTP 205.015:2015/COR 1:2016.
36.	Frijol Panamito calidad 2 – superior		
37.	Frijol Panamito calidad 3 – corriente		
38.	Garbanzo calidad 1 – extra	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 205.023:2014. LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.1, 6.2 y Tabla 1 de la NTP 205.023:2014. LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición.
39.	Garbanzo calidad 2 – superior		
40.	Garbanzo calidad 3 - corriente		
41.	Haba entera seca calidad primera	Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.024:2014.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 9 de la

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 09:16:49 -05:00

Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 18:12:17 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 22:10:03 -05:00

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
42.	Haba entera seca calidad segunda	CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. 3ª Edición, y su corrigenda NTP 205.024:2014/COR.1:2014.	NTP 205.024:2014 CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. 3ª Edición, y su corrigenda NTP 205.024:2014/COR.1:2014.
43.	Haba entera seca calidad tercera		
44.	Harina de plátano[5]	Según el numeral 11 de la NTP 011.700:2009 (revisada el 2014). PLÁTANO Y DERIVADOS. Harina de plátano. Definiciones, clasificación y requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de análisis precisados en el Anexo de la NTP 011.700:2009 (revisada el 2014). PLÁTANO Y DERIVADOS. Harina de plátano. Definiciones, clasificación y requisitos. 1ª Edición. Para características establecidas en condiciones generales, factores de calidad generales y específicos de la NTP 011.700:2009 (revisada el 2014) a los cuales no se les ha asignado un método de ensayo especifico, se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2008 (revisada el 2014). Análisis sensorial. Metodología. Lineamientos generales. 1ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019). Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. Para características en las que no se precisa método de ensayo o prueba se realizará mediante métodos físicos o sensoriales (inspección) y/o medición directa con equipos calibrados.
45.	Lenteja calidad 1 – extra	Según lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP 205.022:2014. LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.022:2014. LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.
46.	Lenteja calidad 2 – superior		
47.	Lenteja calidad 3 – corriente		
48.	Limón categoría extra	Según lo indicado en la NTP–ISO 874:2014. FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS. Muestreo. 1ª Edición.	La evaluación considerará las tolerancias establecidas en la NTP 011.006:2005. LIMÓN SUTIL. Requisitos. 4ª Edición.
49.	Limón categoría I		
50.	Limón categoría II		
51.	Maíz canchero huancavelicano de categoría primera	Según el numeral 11 de la NTP 205.051:2009. CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco.	Según los métodos de análisis siguientes: - Humedad: NTP 205.002:1979 (revisada el 2016). CEREALES
52.	Maíz canchero huancavelicano de categoría segunda		

[5] El método de muestreo y los métodos de ensayo para la Harina de plátano obtenida por procesamiento primario, son los mismos que para la Harina de plátano obtenida por procesamiento industrializado.

Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 22:10:27 -05:00

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
53.	Maíz canchero huancavelicano de categoría tercera	Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición.	Y MENESTRAS. Determinación del contenido de humedad. Método usual. 1ª Edición. - Granos dañados y Materias extrañas (impurezas): NTP 205.029:1982 (revisada el 2016). CEREALES Y MENESTRAS. Análisis físicos. 1ª Edición. - Color del grano y Granos infestados, se realizará mediante métodos físicos sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658: 2008 (revisada el 2014). Análisis sensorial. Metodología. Lineamientos generales. 1ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019). Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición.
54.	Maíz canchero Paro de categoría primera		
55.	Maíz canchero Paro de categoría segunda		
56.	Maíz canchero Paro de categoría tercera		
57.	Maíz canchero Piscorunto de categoría primera		
58.	Maíz canchero Piscorunto de categoría segunda		
59.	Maíz canchero Piscorunto de categoría tercera		
60.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría primera		
61.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría segunda		
62.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría tercera		
63.	Maíz Chullpi de categoría primera		
64.	Maíz Chullpi de categoría segunda		
65.	Maíz Chullpi de categoría tercera		
66.	Maíz Cusco de categoría primera		
67.	Maíz Cusco de categoría segunda		
68.	Maíz Cusco de categoría tercera		
69.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría primera		
70.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría segunda		
71.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría tercera		
72.	Maíz Morocho de categoría primera		
73.	Maíz Morocho de categoría segunda		
74.	Maíz Morocho de categoría tercera		
75.	Mandarina Satsuma categoría extra	Según lo indicado en el numeral 13 de la NTP 011.023:2014. CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.023:2014. CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.
76.	Mandarina Satsuma categoría I		
77.	Mandarina Satsuma categoría II		
78.	Mandarina Satsuma categoría III		
79.	Manzana Delicia categoría extra	Según lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP 011.002:2014. FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 011.002:2014. FRUTAS
80.	Manzana Delicia categoría I		

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 09:17:53 -05:00

Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 18:13:29 -05:00

Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 22:10:40 -05:00

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
81.	Manzana Delicia categoría II		FRESCAS. Manzana. Requisitos. 2ª Edición.
82.	Melón categoría extra	Según lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP 011.014:2015. FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 8 de la NTP 011.014:2015. FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición.
83.	Melón categoría primera		
84.	Melón categoría segunda		
85.	Naranja Valencia categoría extra	Según lo indicado en el numeral 13 de la NTP 011.023:2014. CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.023:2014. CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.
86.	Naranja Valencia categoría I		
87.	Naranja Valencia categoría II		
88.	Naranja Valencia categoría III		
89.	Naranja Washington Navel categoría extra	Según lo indicado en el numeral 13 de la NTP 011.023:2014. CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.023:2014. CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.
90.	Naranja Washington Navel categoría I		
91.	Naranja Washington Navel categoría II		
92.	Naranja Washington Navel categoría III		
93.	Pallar bebe calidad corriente	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 205.019:2015. LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.019:2015. LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición.
94.	Pallar bebe calidad extra		
95.	Pallar bebe calidad superior		
96.	Pallar calidad corriente	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 205.019:2015. LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.019:2015. LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición.
97.	Pallar calidad extra		
98.	Pallar calidad superior		
[illegible]	Palta fuerte categoría extra	Según lo indicado en el numeral 13 de la NTP 011.018:2014. PALTA. Requisitos. 5ª Edición.	Para características en las que no se precisa método de ensayo o prueba, se realizará mediante métodos físicos sensoriales y/o medición directa con equipos calibrados. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2008 (revisada el 2014) Análisis sensorial. Metodología. Lineamientos generales. 1ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019). Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición.
100.	Palta fuerte categoría I		
101.	Palta fuerte categoría II		
102.	Papa canchán calidad extra	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.119:2016. PAPA Y SUS DERIVADOS.	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 011.119:2016. PAPA Y SUS
103.	Papa canchán calidad primera		

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 09:18:47 -05:00

Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 18:14:08 -05:00

Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 22:10:54 -05:00

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
104.	Papa canchán calidad segunda	Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.	DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.
105.	Papa huayro calidad extra	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.119:2016. PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 011.119:2016. PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.
106.	Papa huayro calidad primera		
107.	Papa huayro calidad segunda		
108.	Papa perricholi calidad extra	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.119:2016. PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 011.119:2016. PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.
109.	Papa perricholi calidad primera		
110.	Papa perricholi calidad segunda		
111.	Papa peruanita calidad extra	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.119:2016. PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 011.119:2016. PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.
112.	Papa peruanita calidad primera		
113.	Papa peruanita calidad segunda		
114.	Papa seca	Según el numeral 10 de la NTP 011.802:2017. PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición.	Para características en las que no se precisa método de ensayo o prueba se realizará mediante métodos físicos sensoriales y/o medición directa con equipos calibrados. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2008 (revisada el 2014) Análisis sensorial. Metodología. Lineamientos generales. 1ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019). Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. La humedad se debe determinar según lo señalado en el numeral 4.2 de la NTP 011.802:2017. PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición.
115.	Papa Yungay calidad extra	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.119:2016. PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 011.119:2016. PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.
116.	Papa Yungay calidad primera		
117.	Papa Yungay calidad segunda		

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 09:19:20 -05:00

Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 18:14:53 -05:00

Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 22:11:07 -05:00

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 09:19:43 -05:00

Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 18:15:25 -05:00

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
118.	Papaya categoría extra	Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018). DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición.	Para los Requisitos mínimos y Clasificación: realizar evaluaciones físicas y sensoriales, utilizar la NTP-ISO 6658:2008 (revisada el 2014). Análisis sensorial. Metodología. Lineamientos generales. 1ª Edición, la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019). Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición u otra específica, de existir. Para el Calibre: se determina mediante la medición unitaria de la masa del fruto que compone la muestra; se podrá realizar mediante medición directa con balanza calibrada de 0,1 g de sensibilidad, se registra y el resultado se expresa en gramos (g).
119.	Papaya categoría I		
120.	Papaya categoría II		
121.	Quinua grado 1[6]	Según lo indicado en el numeral 12 de la NTP 205.062:2014. GRANOS ANDINOS. Quinua. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 205.062:2014. GRANOS ANDINOS. Quinua. Requisitos. 2ª Edición.
122.	Quinua grado 2[6]		
123.	Sandía categoría extra	Según lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP 011.017:2015. FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 8 de la NTP 011.017:2015. FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición.
124.	Sandía categoría primera		
125.	Tangelo categoría extra	Según lo indicado en el numeral 13 de la NTP 011.023:2014. CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.023:2014. CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.
126.	Tangelo categoría I		
127.	Tangelo categoría II		
128.	Tangelo categoría III		
129.	Uva Italia categoría extra	Según lo indicado en el numeral 12.1 de la NTP 011.012:2005. UVA DE MESA. Requisitos. 2ª Edición.	Según el procedimiento de evaluación descrito en el numeral 12.2 de la NTP 011.012:2005. UVA DE MESA. Requisitos. 2ª Edición.
130.	Uva Italia categoría I		
131.	Uva Italia categoría II		
132.	Uva Red Globe categoría extra	Según lo indicado en el numeral 12.1 de la NTP 011.012:2005. UVA DE MESA. Requisitos. 2ª Edición.	Según el procedimiento de evaluación descrito en el numeral 12.2 de la NTP 011.012:2005. UVA DE MESA. Requisitos. 2ª Edición.
133.	Uva Red Globe categoría I		
134.	Uva Red Globe categoría II		
135.	Vainita calidad extra	Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su corrigenda Cor. 1:2014.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 6 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su corrigenda Cor. 1:2014.
136.	Vainita calidad primera		
137.	Vainita calidad segunda		

[6] El método de muestreo y los métodos de ensayo para la Quinua obtenida por procesamiento primario, son los mismos que para la Quinua obtenida por procesamiento industrializado.

Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por
ALZAMORA GUTIERREZ Claudia
Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 22:11:41 -05:00

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
138.	Yuca categoría extra	Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018). DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en el anexo nacional de la NTP-CODEX STAN 238:2014. NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) DULCE. 1ª Edición.
139.	Yuca categoría I		
140.	Yuca categoría II		
141.	Zapallo Macre categoría cuarta	Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 011.114:2015. HORTALIZAS. Zapallo macre. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 7.1 de la NTP 011.114:2015. HORTALIZAS. Zapallo macre. Requisitos. 2ª Edición.
142.	Zapallo Macre categoría primera		
143.	Zapallo Macre categoría segunda		
144.	Zapallo Macre categoría tercera		

Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN
GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU
20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 09:20:00 -05:00

Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA
CUEVA Enma Raquel FAU
20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 18:16:12 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 22:12:00 -05:00

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ORIGEN ANIMAL			
145.	**Charqui**[7]	**Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 201.059:2015. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Charqui. Requisitos. 2ª Edición.**	**Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 7 de la NTP 201.059:2015. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Charqui. Requisitos. 2ª Edición.**
146.	Huevo de gallina calidad primera	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.219:2015. HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en los numerales 5.1, 5.2, 6.2 y 8 de la NTP 011.219:2015. HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición.
147.	Huevo de gallina calidad segunda		
148.	Huevo de gallina calidad tercera		
149.	**Filete de pechuga de pollo congelado**	**Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018). DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición.**	**Los requisitos físico sensoriales se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020. Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019). Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición.** **El pH se analizará según lo indicado en la NTP-ISO 2917:2005 (revisada el 2020). Carne y productos cárnicos. Medición de pH. Método de referencia. 2ª Edición.**
150.	**Filete de pechuga de pollo refrigerado**		
151.	**Filete de pierna de pollo congelado**		
152.	**Filete de pierna de pollo refrigerado**		
153.	**Menudencia de pollo refrigerada (pata, pescuezo, molleja, corazón, hígado)**		
154.	**Muslo de pollo congelado**		
155.	**Muslo de pollo refrigerado**		
156.	**Pechuga con alas de pollo congelada**		
157.	**Pechuga con alas refrigerada**		
158.	**Pechuga especial de pollo congelada**		
159.	**Pechuga especial de pollo refrigerada**		
160.	**Pierna de pollo congelada**		
161.	**Pierna de pollo refrigerada**		
162.	**Pierna entera de pollo congelada**		
163.	**Pierna entera de pollo refrigerada**		
164.	**Pierna especial de pollo congelada**		
165.	**Pierna especial de pollo refrigerada**		
166.	**Pollo entero con menudencia refrigerado**		
167.	**Pollo entero sin menudencia congelado**		
168.	**Pollo entero sin menudencia refrigerado**		

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 18:16:52 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 09:24:13 -05:00

[7] El método de muestreo y los métodos de ensayo para el Charqui obtenido por procesamiento primario, son los mismos que para el Charqui obtenido por procesamiento industrializado.

Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 22:12:12 -05:00

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)			
169.	Aceite vegetal comestible	Según lo establecido en la NTP-ISO 5555:2014. Aceite y grasas de aceite vegetal y animal. Muestreo. 1ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma Codex Stan 19-1981 (2019). Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.
170.	Arroz pilado corriente	Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.011:2014. ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.011:2014. ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 2ª Edición.
171.	Arroz pilado extra		
172.	Arroz pilado popular		
173.	Arroz pilado superior		
174.	Azúcar blanca	Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018). DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 207.002:2009. AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. 3ª Edición.
175.	Azúcar rubia doméstica	Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018). DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 207.007:2015. AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición.
176.	Harina de trigo	Según lo indicado en el numeral 10 de la NTP 205.064:2015. TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo y/o procedimientos descritos en la NTP 205.064:2015. TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición.
177.	Harina de trigo preparada		
178.	Hojuela de cebada	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 205.060:2014 (revisada el 2019). CEBADA. Hojuelas de cebada. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo y/o procedimientos indicados en la NTP 205.060:2014 (revisada el 2019). CEBADA. Hojuelas de cebada. Requisitos. 2ª Edición.
179.	Hojuela de avena	Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.050:2014. HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo. 2ª Edición, y su enmienda NTP 205.050:2014/ENM 1:2016.	Según los métodos de ensayo y/o procedimientos descritos en la NTP 205.050:2014 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo. 2ª Edición, y su enmienda NTP 205.050:2014/ENM 1:2016.
180.	**Hojuela de avena con quinua**	**Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 205.059:2015. CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con quinua. Requisitos. 1ª Edición.**	**Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 6 de la NTP 205.059:2015. CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con quinua. Requisitos. 1ª**

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 09:25:42 -05:00

Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 18:17:40 -05:00

Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 22:12:23 -05:00

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
181.	Tunta o chuño blanco	Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018). DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición.	Los requisitos de uniformidad, olor y sabor extraño, color y defectos y tolerancias se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales (se recomienda usar la NTP-ISO 6658:2008 (revisada el 2014) Análisis sensorial. Metodología. Lineamientos generales. 1ª Edición. o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019)). Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición.

Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 09:22:31 -05:00

Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 18:18:20 -05:00

Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 22:12:39 -05:00

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
	PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS		
	Pescado refrigerado		
182.	Anchoveta entera refrigerada – categoría extra	Según lo indicado en la NTP 700.002:2012. LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS PARA INSPECCIÓN. 2ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 041.001:2011 (revisada el 2016). PESCADO FRESCO. Requisitos. 2ª Edición. **Para el análisis de presencia de parásitos, utilizar la NTP 102.001:2018. PESCADOS. Método de ensayo para la detección de parásitos visibles en músculo de pescado. 1ª Edición, cuando corresponda.**
183.	Bonito entero refrigerado – categoría extra		
184.	Bonito eviscerado con cabeza refrigerado – categoría extra		
185.	Bonito eviscerado sin cabeza – categoría extra		
186.	Caballa entera refrigerada – categoría extra		
187.	Caballa eviscerada con cabeza refrigerada – categoría extra		
188.	Caballa eviscerada sin cabeza refrigerada – categoría extra		
189.	Cabinza entera refrigerada – categoría extra		
190.	Doncella entera refrigerada – categoría extra	Según lo indicado en la NTP 700.002:2012. LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS PARA INSPECCIÓN. 2ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 041.001:2011 (revisada el 2016). PESCADO FRESCO. Requisitos. 2ª Edición. **Para el análisis de presencia de parásitos, utilizar la NTP 102.001:2018. PESCADOS. Método de ensayo para la detección de parásitos visibles en músculo de pescado. 1ª Edición, cuando corresponda.**
191.	Doncella eviscerada con cabeza refrigerada – categoría extra		
192.	Doncella eviscerada sin cabeza refrigerada – categoría extra		
193.	Gamitana entera refrigerada – categoría extra		
194.	Jurel entero refrigerado – categoría extra		
195.	Jurel eviscerado con cabeza refrigerado – categoría extra		
196.	Jurel eviscerado sin cabeza refrigerado – categoría extra		
197.	Lorna entera refrigerada – categoría extra		
198.	Paco entero refrigerado – categoría extra		
199.	Pampanito eviscerado con cabeza refrigerado – categoría extra		
200.	Pampanito eviscerado sin cabeza – categoría extra		
201.	Perico entero refrigerado – categoría extra		
202.	Suco/Coco eviscerado con cabeza refrigerado – categoría extra		
203.	Suco/Coco eviscerado sin cabeza refrigerado – categoría extra		
204.	Tollo entero refrigerado – categoría extra		

Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 18:19:03 -05:00

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 09:22:16 -05:00

Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 22:12:51 -05:00

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
205.	Filete de Bonito refrigerado	Según lo indicado en la NTP 700.002:2012. LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS PARA INSPECCIÓN. 2ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 041.001:2011 (revidada el 2016). PESCADO FRESCO. Requisitos. 2ª Edición. Para el análisis de presencia de parásitos, utilizar la NTP 102.001:2018. PESCADOS. Método de ensayo para la detección de parásitos visibles en músculo de pescado. 1ª Edición, cuando corresponda.
206.	Filete de Cojinova refrigerado		
207.	Filete de Jurel refrigerado		
208.	Filete de Perico refrigerado		
209.	Filete de Reineta refrigerado		
210.	Filete de Tilapia refrigerado		
211.	Filete de Tollo refrigerado		
212.	Filete de Trucha refrigerado		
PESCADO CONGELADO			
213.	Bonito entero congelado	Según lo indicado en la NTP 700.002:2012. LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS PARA INSPECCIÓN. 2ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7.2 de la norma Codex Stan CXS 36-1981 (2017). Norma para pesados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente. **Para el análisis de presencia de parásitos, utilizar la NTP 102.001:2018. PESCADOS. Método de ensayo para la detección de parásitos visibles en músculo de pescado. 1ª Edición, cuando corresponda.**
214.	Jurel entero congelado		
215.	Jurel eviscerado sin cabeza congelado (HG)		
216.	Jurel eviscerado sin cabeza y sin cola congelado (HGT)		
217.	Filete de Tilapia sin espinas congelado	Según lo indicado en la NTP 700.002:2012. LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS PARA INSPECCIÓN. 2ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7.2 de la norma Codex Stan 190-1995 (2017). Norma para filetes de pescado congelados rápidamente. Para el análisis de presencia de parásitos, utilizar la NTP 102.001:2018. PESCADOS. Método de ensayo para la detección de parásitos visibles en músculo de pescado. 1ª Edición.
218.	Filete de Tilapia con espinas congelado		
219.	Filete de Perico sin espinas congelado		
220.	Filete de Perico con espinas congelado		
PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS			
221.	**Entero de caballa en agua y sal calidad extra**	**Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015. CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conservas de caballa. 2ª Edición.**	**Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 10 de la NTP 204.018:2015. CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conservas de caballa. 2ª Edición.**
222.	**Entero de caballa en aceite vegetal calidad extra**	**Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015. CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE**	**Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 10 de la NTP 204.018:2015. CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES**

Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 18:20:04 -05:00

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 09:22:00 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 22:13:08 -05:00

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
		CERRADOS. Conservas de caballa. 2ª Edición.	**HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conservas de caballa. 2ª Edición.**
223.	Filete de atún en aceite vegetal	Según lo indicado en los numerales 7.1 y 9 de la NTP-CODEX STAN 70:2019. NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019. NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición.
224.	Filete de caballa calidad extra en aceite vegetal	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015. CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conservas de caballa. 2ª Edición.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.018:2015. CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conservas de caballa. 2ª Edición.
225.	**Grated de caballa en agua y sal calidad extra**	**Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015. CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conservas de caballa. 2ª Edición.**	**Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 10 de la NTP 204.018:2015. CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conservas de caballa. 2ª Edición.**
226.	**Grated de caballa en aceite vegetal y sal calidad extra**	**Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015. CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conservas de caballa. 2ª Edición.**	**Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 10 de la NTP 204.018:2015. CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conservas de caballa. 2ª Edición.**
227.	Grated de pescado en agua y sal	Según lo indicado en la norma NTP 700.002:2012. LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS PARA INSPECCIÓN. 2ª Edición.	Según los métodos indicados en el numeral 7 de la NTP 204.001:1980 (revisada el 2010). PESCADO FRESCO. Requisitos. 2ª Edición.
228.	Grated de Sardina Peruana o anchoveta calidad A en agua y sal	Según lo indicado en el numeral 16 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016). CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016). CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.
229.	Lomitos de Sardina Peruana o anchoveta calidad A en aceite vegetal	Según lo indicado en el numeral 16 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016). CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016). CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 09:21:43 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 18:20:47 -05:00

Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 22:13:21 -05:00

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
		Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.	Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.
230.	Sólido de atún en aceite vegetal	Según lo indicado en los numerales 7.1 y 9 de la NTP-CODEX STAN 70:2019. NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019. NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición.
231.	Sólido de atún en agua y sal		
232.	Sólido de atún en salsa de tomate		
233.	Sólido de caballa calidad extra en aceite vegetal	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015. CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conservas de caballa. 2ª Edición.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.018:2015. CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conservas de caballa. 2ª Edición.
234.	Sólido de caballa calidad extra en agua y sal		
235.	Sólido de caballa calidad extra en salsa de tomate		
236.	Sardina Peruana o anchoveta entera calidad A en aceite vegetal	Según lo indicado en el numeral 16 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016). CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016). CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.
237.	Sardina Peruana o anchoveta entera calidad A en agua y sal		
238.	Sardina Peruana o anchoveta entera calidad A en salsa de tomate		

Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 09:21:19 -05:00

Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 18:21:01 -05:00

Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 22:15:46 -05:00

2.4 OTRAS PRECISIONES

La entidad convocante podrá exigir al proveedor que durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de los siguientes documentos en original:

ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO

1. Un "Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien **–** Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).

2. En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota: *Si la entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma de contrato), y realizar las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.*

La entidad deberá definir la antigüedad de los documentos antes citados.

ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)

1. Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Accreditation Forum (IAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).

2. En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota: *Si la entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma de contrato), y realizar las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.*

La entidad deberá definir la antigüedad de los documentos antes citados.

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 09:20:56 -05:00

Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 18:21:17 -05:00

Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 22:14:15 -05:00

2.4 OTRAS PRECISIONES

La entidad convocante podrá exigir al proveedor que durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de los siguientes documentos en original:

PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

1. Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Accreditation Forum (IAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).

2. En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota: *Si la entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma de contrato), y realizar las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.*

La entidad deberá definir la antigüedad de los documentos antes citados.

Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 09:20:38 -05:00

Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 18:21:39 -05:00

Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 22:14:31 -05:00

Parte III – OTROS

3.1 Transporte

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento. En caso de que la Entidad requiera algún documento de comprobación del cumplimiento de estas condiciones, podrán ser requeridos en las Bases para la convocatoria de una SIE, consignándolos en el numeral 3.2 “Forma de entrega de la prestación” (2do párrafo) del Capítulo III, “Especificaciones Técnicas” de las Bases estandarizadas, aprobadas por el OSCE.

Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual y no deben ser incluidos como “Requisitos de Habilitación”, señalados en la Parte I del presente documento.

ALIMENTOS AGROPECUARIOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO
El transporte del alimento **agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.** **Para carcasas y menudencia de pollo, adicionalmente se debe cumplir con lo indicado en artículo 60 del Reglamento del Sistema Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG y su modificatoria.**
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)
Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II “Del Transporte” del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA y sus modificatorias.
PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS
Los productos pesqueros enlatados deben transportarse de acuerdo con lo señalado en el artículo 37 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias.
PRODUCTOS PESQUEROS REFRIGERADOS O CONGELADOS
Los productos pesqueros refrigerados o congelados deben transportarse de acuerdo con lo señalado en el Título IV del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias.

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 09:20:24 -05:00

Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 18:22:04 -05:00

Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 17.12.2020 22:14:45 -05:00

3.2 Almacenamiento

El almacenamiento de los alimentos, según el tipo de procesamiento, deberá cumplir con las siguientes directivas sectoriales. En caso de que la Entidad requiera algún documento de comprobación del cumplimiento de estas condiciones, podrán ser requeridos en las Bases para la convocatoria de una SIE, consignándolos en el numeral 3.2 "Forma de entrega de la prestación" (2do párrafo) del Capítulo III, "Especificaciones Técnicas" de las Bases estandarizadas, aprobadas por el OSCE.

Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual y no deben ser incluidos como "Requisitos de Habilitación", señalados en la Parte I del presente documento.

ALIMENTOS AGROPECUARIOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO
El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)
Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA que aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano.
PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS
Los productos pesqueros enlatados deben almacenarse de acuerdo a lo señalado en los artículos 36 y 37 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias.
PRODUCTOS PESQUEROS REFRIGERADOS O CONGELADOS
Los productos pesqueros refrigerados o congelados deben almacenarse de acuerdo a lo señalado en el Título IV del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias.

oooOooo

Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 09:20:13 -05:00

Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.12.2020 18:22:13 -05:00