



PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas

Central de
Compras Públicas -
PERÚ COMPRAS

Jefatura

Resolución Jefatural

N° 048 - 2019 - PERÚ COMPRAS

Lima, 06 de mayo de 2019

VISTO:

El Informe N° 000028-2019-PERÚ COMPRAS-DES, de fecha 15 de abril de 2019, emitido por la Dirección de Estandarización y Sistematización; y el Informe N° 000085-2019-PERÚ COMPRAS-OAJ, de fecha 29 de abril de 2019, de 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, la de 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;

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, 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;

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 de la Entidad, y 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;



J. HINOSTROZA P. (e)



E. CENTA C.



B. LEM C.



F. MASUMURA T.



PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas

Central de
Compras Públicas -
PERÚ COMPRAS

Jefatura

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 periodo, 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;

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 (LBSC) y su publicación en el Portal de PERÚ COMPRAS;

Que, por otro lado, el numeral 8.9 de las Disposiciones Específicas de la Directiva señala que el Documento de Orientación, hoy denominado Documento de Información Complementaria, contiene 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 del mismo;

Que, el numeral 8.10 de las Disposiciones Específicas de la Directiva señala que mediante Resolución Jefatural se aprueban o modifican los Documentos de Orientación de cada uno de los rubros de las Fichas Técnicas del Listado de Bienes y Servicios Comunes – LBSC;

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

Que, mediante Resolución Jefatural N° 012-2019- PERÚ COMPRAS, se aprueba el Cuadro de Equivalencias de los órganos de la Central de Compras Públicas – PERÚ COMPRAS con la nueva estructura orgánica aprobado por el ROF, en el que la Dirección de Subasta Inversa, ahora se denomina Dirección de Estandarización y Sistematización;

Que, mediante Informe N° 000028-2019-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 estudio, cumplen con la condición de bien común, por lo que recomienda la aprobación de la inclusión de dos (02) Fichas Técnicas del rubro Alimentos, bebidas y productos de tabaco en el LBSC; así como la modificación del Documento de Información Complementaria del rubro señalado;

Que, en el citado informe, la Dirección de Estandarización y Sistematización, señala que ha evaluado los dos (02) bienes objeto de las Fichas Técnicas propuestas para ser incluidas en el LBSC, así como su condición de bien común, conforme al siguiente detalle: i) Se advierte la existencia de su demanda a través de los procesos convocados por las entidades públicas durante el periodo 2015 al 2018, según la información extraída de la base de datos del Sistema Electrónico de Contrataciones del Estado – SEACE; ii) Se verificó la existencia de más de un proveedor en los procesos convocados por las entidades públicas; iii) Se verificó que los bienes objeto de evaluación cuentan con características usuales en el mercado, y; iv) Se ha verificado la existencia de oferta de organismos evaluadores de la conformidad de calidad;



J. HINOSTROZA P. (el)



E. CENTA C.



B. LEM C.



F. MASUMURA T.



PERÚ

Ministerio de Economía y Finanzas

Central de Compras Públicas - PERÚ COMPRAS

Jefatura

Que, asimismo, al proponer la inclusión de dos (02) Fichas Técnicas del rubro Alimentos, bebidas y productos de tabaco en el LBSC, corresponde la revisión y modificación del Documento de Orientación, ahora denominado "Documento de Información Complementaria", conforme el artículo 110 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado con Decreto Supremo N° 344-2018-EF;

Que, mediante el Informe N° 000085-2019-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, aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF, así como lo dispuesto en la Directiva N° 006-2016-PERÚ COMPRAS modificada y actualizada en su Versión 3.0 por Resolución Jefatural N° 063-2017-PERÚ COMPRAS, resulta viable la aprobación de dos (02) Fichas Técnicas del rubro Alimentos, bebidas y productos de tabaco en LBSC; así como, del Documento de Información Complementaria correspondiente;

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

De conformidad con lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1018; el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018 -EF, 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 la atribución conferida por el artículo 8 y el literal d) del artículo 9, del Reglamento de Organización y Funciones de la Central de Compras Públicas – PERÚ COMPRAS, aprobado por Decreto Supremo N° 052-2019-EF;

SE RESUELVE:

Artículo Primero.- Aprobar dos (02) Fichas Técnicas del rubro Alimentos, bebidas y productos de tabaco, y disponer 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	Quinua grado 1
2	Quinua grado 2

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

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

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 su Anexo 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



J. HINOSTROZA P. (e)



E. CENTA C.



B. LEM C.



PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas

Central de
Compras Públicas -
PERÚ COMPRAS

Dirección de
Estandarización y
Sistematización

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la Lucha contra la Corrupción y la Impunidad”



Resolución Jefatural N° 048-2019-PERÚ COMPRAS

ANEXO N° 01



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La quinua grado 1 debe presentar atributos de color, olor y sabor característicos del producto y debe responder a un grado de homogeneidad respecto a las características sensoriales, según el numeral 5 de la NTP 205.062:2014.

La quinua grado 1 presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la norma de la referencia.	NTP 205.062:2014. GRANOS ANDINOS. Quinua. Requisitos
Requisitos químico proximales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la norma de la referencia.	
Tamaño del grano ¹	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño de quinua a contratar.	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la norma de la referencia (según el grado 1).	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 8.1 de la norma de la referencia.	
INOCUIDAD		
	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente ²	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA ³ , Autoridad Nacional competente.	

¹ Según la NTP 205.062:2014, los granos de quinua pueden clasificarse según su diámetro promedio en: Grandes (mayor a 1,70 mm), medianos (entre 1,70 mm y 1,40 mm) y pequeños (menores a 1,40 mm).

² A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (lío-filización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.

A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado, deshidratación osmótica, etc.), donde no se requiera necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. 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.

³ 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.



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA ⁴ para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el tamaño del grano de quinua grado 1 requerido de acuerdo a lo establecido en la NTP 205.062:2014, por ejemplo: Quinua grano grande - grado 1.

2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 1 deberá ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deberán ser de grado alimentario, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deberán ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua. Estos envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según lo indica la NTP 205.062:2014.

Cuando la quinua grado 1 se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según lo especificado en la NTP 205.062:2014.

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

Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex Stan 1-1985 (2018) y en la NMP 001:2014, el rotulado contendrá lo siguiente, según el numeral 9 de la NTP 205.062:2014:

- Nombre del producto.
- Nombre y dirección del productor, envasador o comercializador.
- Clasificación, tamaño y grado.
- Peso neto.
- Número de lote.

Adicionalmente, si el producto corresponde que sea controlado por la DIGESA, debe cumplir con el Art. 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.

Si el producto corresponde que sea controlado por el SENASA, debe presentar, además, la siguiente información:

- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por SENASA.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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.

⁴ Según artículo 12 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	: QUINUA GRADO 2
Denominación técnica	: QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 2
Unidad de medida	: kilogramo
Descripción general	: Quinua procesada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La quinua grado 2 debe presentar atributos de color, olor y sabor característicos del producto y debe responder a un grado de homogeneidad respecto a las características sensoriales, según el numeral 5 de la NTP 205.062:2014.

La quinua grado 2 presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la norma de la referencia.	NTP 205.062:2014. GRANOS ANDINOS. Quinua. Requisitos
Requisitos químico proximales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la norma de la referencia.	
Tamaño del grano ¹	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño de quinua a contratar.	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la norma de la referencia (según el grado 2).	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 8.1 de la norma de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente ²	
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA ³ , Autoridad Nacional competente	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

¹ Según la NTP 205.062:2014, los granos de quinua pueden clasificarse según su diámetro promedio en: Grandes (mayor a 1,70 mm), medianos (entre 1,70 mm y 1,40 mm) y pequeños (menores a 1,40 mm).

² A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (lío-filización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.

A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado, deshidratación osmótica, etc.), donde no se requiera necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. 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.

³ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA ⁴ para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el tamaño del grano de quinua grado 2 requerido de acuerdo a lo establecido en la NTP 205.062:2014, por ejemplo: Quinua grano mediano grado 2.

2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 2 deberá ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deberán ser de grado alimentario, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deberán ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua. Estos envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según lo indica la NTP 205.062:2014.

Cuando la quinua grado 2 se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según lo especificado en la NTP 205.062:2014.

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

Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex Stan 1-1985 (2018) y en la NMP 001:2014, el rotulado contendrá lo siguiente, según el numeral 9 de la NTP 205.062:2014:

- Nombre del producto.
- Nombre y dirección del productor, envasador o comercializador.
- Clasificación, tamaño y grado.
- Peso neto.
- Número de lote.

Adicionalmente, si el producto corresponde que sea controlado por la DIGESA, debe cumplir con el Art. 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.

Si el producto corresponde que sea controlado por el SENASA, debe presentar además la siguiente información:

- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por SENASA.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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.

⁴ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.





PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas

Central de
Compras Públicas -
PERÚ COMPRAS

Dirección de
Estandarización y
Sistematización

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la Lucha contra la Corrupción y la Impunidad”



Resolución Jefatural N° 048-2019-PERÚ COMPRAS

ANEXO N° 02



**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 orientación 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		
1.	Ajo categoría primera	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.</p> <p>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.</p>
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 crespita calidad extra	
14.	Col crespita calidad primera	
15.	Col crespita 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	
27.	Frijol Caballero calidad 2 - superior	
28.	Frijol Caballero calidad 3 - corriente	
29.	Frijol Canario calidad 1 - extra	
30.	Frijol Canario calidad 2 - superior	
31.	Frijol Canario calidad 3 - corriente	



**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Nº	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS	
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO			
32.	Frijol Castilla calidad 1 - extra	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.	
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.	Huevo de gallina calidad primera		
45.	Huevo de gallina calidad segunda		
46.	Huevo de gallina calidad tercera		
47.	Harina de plátano ¹		
48.	Lenteja calidad 1 - extra		
49.	Lenteja calidad 2 - superior		
50.	Lenteja calidad 3 - corriente		
51.	Limón categoría extra		
52.	Limón categoría I		
53.	Limón categoría II		
54.	Maíz canchero huancavelicano de categoría primera		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.
55.	Maíz canchero huancavelicano de categoría segunda		
56.	Maíz canchero huancavelicano de categoría tercera		
57.	Maíz canchero Paro de categoría primera		
58.	Maíz canchero Paro de categoría segunda		
59.	Maíz canchero Paro de categoría tercera		
60.	Maíz canchero Piscorunto de categoría primera		
61.	Maíz canchero Piscorunto de categoría segunda		
62.	Maíz canchero Piscorunto de categoría tercera		
63.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría primera		
64.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría segunda		
65.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría tercera		
66.	Maíz Chullpi de categoría primera		

¹ 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 proveedor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho Organismo competente; si cambian el secado por uno de tipo industrial, el proveedor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante la DIGESA.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
67.	Maíz Chullpi de categoría segunda	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.
68.	Maíz Chullpi de categoría tercera	
69.	Maíz Cusco de categoría primera	
70.	Maíz Cusco de categoría segunda	
71.	Maíz Cusco de categoría tercera	
72.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría primera	
73.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría segunda	
74.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría tercera	
75.	Maíz Morocho de categoría primera	
76.	Maíz Morocho de categoría segunda	
77.	Maíz Morocho de categoría tercera	
78.	Mandarina Satsuma categoría extra	
79.	Mandarina Satsuma categoría I	
80.	Mandarina Satsuma categoría II	
81.	Mandarina Satsuma categoría III	
82.	Manzana Delicia categoría extra	
83.	Manzana Delicia categoría I	
84.	Manzana Delicia categoría II	
85.	Melón categoría extra	
86.	Melón categoría primera	
87.	Melón categoría segunda	
88.	Naranja Valencia categoría extra	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.
89.	Naranja Valencia categoría I	
90.	Naranja Valencia categoría II	
91.	Naranja Valencia categoría III	
92.	Naranja Washington Navel categoría extra	
93.	Naranja Washington Navel categoría I	
94.	Naranja Washington Navel categoría II	
95.	Naranja Washington Navel categoría III	
96.	Pallar bebe calidad corriente	
97.	Pallar bebe calidad extra	
98.	Pallar bebe calidad superior	
99.	Pallar calidad corriente	
100.	Pallar calidad extra	
101.	Pallar calidad superior	
102.	Palta Fuerte categoría extra	
103.	Palta Fuerte categoría I	
104.	Palta Fuerte categoría II	
105.	Papa Canchán calidad extra	
106.	Papa Canchán calidad primera	
107.	Papa Canchán calidad segunda	
108.	Papa Huayro calidad extra	
109.	Papa Huayro calidad primera	



**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
110.	Papa Huayro calidad segunda	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. 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.
111.	Papa Perricholi calidad extra	
112.	Papa Perricholi calidad primera	
113.	Papa Perricholi calidad segunda	
114.	Papa Peruanita calidad extra	
115.	Papa Peruanita calidad primera	
116.	Papa Peruanita calidad segunda	
117.	Papa Yungay calidad extra	
118.	Papa Yungay calidad primera	
119.	Papa Yungay calidad segunda	
120.	Papaya categoría extra	
121.	Papaya categoría I	
122.	Papaya categoría II	
123.	Quinua grado 1	
124.	Quinua grado 2	
125.	Sandía categoría extra	
126.	Sandía categoría primera	
127.	Tangelo categoría extra	
128.	Tangelo categoría I	
129.	Tangelo categoría II	
130.	Tangelo categoría III	
131.	Uva Italia categoría extra	
132.	Uva Italia categoría I	
133.	Uva Italia categoría II	
134.	Uva Red Globe categoría extra	
135.	Uva Red Globe categoría I	
136.	Uva Red Globe categoría II	
137.	Vainita calidad extra	
138.	Vainita calidad primera	
139.	Vainita calidad segunda	
140.	Yuca categoría extra	
141.	Yuca categoría I	
142.	Yuca categoría II	
143.	Zapallo Macre categoría cuarta	
144.	Zapallo Macre categoría primera	
145.	Zapallo Macre categoría segunda	
146.	Zapallo Macre categoría tercera	



**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)		
147.	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 "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
148.	Arroz pilado corriente	
149.	Arroz pilado extra	- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA ^(*) (**). El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.
150.	Arroz pilado popular	
151.	Arroz pilado superior	
152.	Azúcar blanca	
153.	Azúcar rubia doméstica	
154.	Hojuela de cebada (**)	(*) La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA".
155.	Hojuelas de avena (**)	
156.	Harina de plátano ³	(**) Sólo para hojuela de cebada y hojuelas de avena, la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación cuyo artículo 6 indica que: "(...) dado que los alimentos destinados a programas sociales son considerados de alto riesgo y por la vulnerabilidad de los beneficiarios, el fabricante conforme a la legislación sanitaria vigente, debe aplicar el sistema HACCP para el control de calidad sanitaria e inocuidad de los productos que fabrica (...)".
157.	Harina de trigo	
158.	Harina de trigo preparada	
159.	Papa seca	
160.	Quinua grado 1	
161.	Quinua grado 2	
		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.



² Los alimentos destinados a poblaciones vulnerables deberán cumplir lo dispuesto en el artículo 6 de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA.

³ 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.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS		
162.	Filete de atún en aceite vegetal	Copia simple de la Habilitación Sanitaria vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el artículo 26 del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE Reglamento de la Ley N° 30063, para cada bien a contratar.
163.	Filete de caballa calidad extra en aceite vegetal	
164.	Grated de pescado en agua y sal	
165.	Grated de Sardina Peruana o anchoveta calidad A en agua y sal	
166.	Lomitos de Sardina Peruana o anchoveta calidad A en aceite vegetal	
167.	Sardina Peruana o anchoveta entera calidad A en aceite vegetal	
168.	Sardina Peruana o anchoveta entera calidad A en agua y sal	
169.	Sardina Peruana o anchoveta entera calidad A en salsa de tomate	
170.	Sólido de atún en aceite vegetal	
171.	Sólido de atún en agua y sal	
172.	Sólido de atún en salsa de tomate	
173.	Sólido de caballa calidad extra en aceite vegetal	
174.	Sólido de caballa calidad extra en agua y sal	
175.	Sólido de caballa calidad extra en salsa de tomate	

(Continúa en página 7)



**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

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
1.	Aceite vegetal comestible	Según lo establecido en la NTP-ISO 5555:2014.	Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma Codex Stan 19-1981 (2017).
2.	Ajo categoría primera	Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 011.101:2015.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 5 de la NTP 011.101:2015.
3.	Ajo categoría segunda		
4.	Ajo categoría tercera		
5.	Arroz pilado corriente	Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.011:2014.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.011:2014.
6.	Arroz pilado extra		
7.	Arroz pilado popular		
8.	Arroz pilado superior		
9.	Arveja partida calidad 1 - extra	Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 205.025:2014.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.025:2014.
10.	Arveja partida calidad 2 - superior		
11.	Arveja partida calidad 3 - corriente		
12.	Azúcar blanca	Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018).	Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 207.002:2009.
13.	Azúcar rubia doméstica	Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018).	Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 207.007:2015.
14.	Carambola categoría extra	Según lo establecido en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018).	Para los Requisitos mínimos y Clasificación: realizar evaluaciones físicas y sensoriales, utilizar la NTP-ISO 6658:2008 (revisada el 2014), la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2014) 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).
15.	Carambola categoría I		
16.	Carambola categoría II		
17.	Choclo categoría extra o primera	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.105:2014.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.105:2014.
18.	Choclo categoría segunda		
19.	Choclo categoría tercera		



**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
20.	Col crespa calidad extra	Según lo indicado en el numeral 4 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2012) y su corrigenda Cor 1:2014.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 5 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2012) y su corrigenda Cor 1:2014.
21.	Col crespa calidad primera		
22.	Col crespa calidad segunda		
23.	Durazno categoría extra	Según lo indicado en el numeral 11 de la NTP 011.650:2012 y su enmienda ENM 1:2014.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.650:2012 y su enmienda ENM 1:2014.
24.	Durazno categoría I		
25.	Durazno categoría II		
26.	Durazno categoría III		
27.	Filete de atún en aceite vegetal	Según lo indicado en los numerales 7 y 9 de la NTP-CODEX STAN 70:2016 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA y su Enmienda 1:2017.	
28.	Filete de caballa calidad extra en aceite vegetal	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015 CONSERVA DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de Caballa.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.018:2015 CONSERVA DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de Caballa.
29.	Frijol Bayo calidad 1 - extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor 1:2016.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor 1:2016.
30.	Frijol Bayo calidad 2 - superior		
31.	Frijol Bayo calidad 3 - corriente		
32.	Frijol blanco calidad 1 - extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor 1:2016.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor 1:2016.
33.	Frijol blanco calidad 2 - superior		
34.	Frijol blanco calidad 3 - corriente		
35.	Frijol Caballero calidad 1 - extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor 1:2016.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor 1:2016.
36.	Frijol Caballero calidad 2 - superior		
37.	Frijol Caballero calidad 3 - corriente		
38.	Frijol Canario calidad 1 - extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor 1:2016.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor 1:2016.
39.	Frijol Canario calidad 2 - superior		
40.	Frijol Canario calidad 3 - corriente		
41.	Frijol Castilla calidad 1 - extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor 1:2016.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor 1:2016.
42.	Frijol Castilla calidad 2 - superior		
43.	Frijol Castilla calidad 3 - corriente		



**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
44.	Frijol Panamito calidad 1 - extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor 1:2016.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor 1:2016.
45.	Frijol Panamito calidad 2 - superior		
46.	Frijol Panamito calidad 3 - corriente		
47.	Garbanzo calidad 1 - extra	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 205.023:2014.	Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.1, 6.2 y Tabla 1 de la NTP 205.023:2014.
48.	Garbanzo calidad 2 - superior		
49.	Garbanzo calidad 3 - corriente		
50.	Grated de pescado en agua y sal	Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 204.001:1980 (revisada el 2010) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades.	Según los métodos indicados en el numeral 7 de la NTP 204.001:1980 (revisada el 2010) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades.
51.	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) CONSERVA DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVA DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos.
52.	Haba entera seca calidad primera	Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.024:2014 y su corrigenda Cor 1:2014.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 9 de la NTP 205.024:2014 y su corrigenda Cor 1:2014.
53.	Haba entera seca calidad segunda		
54.	Haba entera seca calidad tercera		



**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
55.	Harina de plátano	Según el numeral 11 de la NTP 011.700:2009 (revisada el 2014).	<p>Según los métodos de análisis precisados en el Anexo de la NTP 011.700:2009 (revisada el 2014).</p> <p>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 específico, se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2008 (revisada el 2014) o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2014).</p> <p>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.</p>
56.	Harina de trigo	Según lo indicado en el numeral 10 de la NTP 205.064:2015.	Según los métodos de ensayo y/o procedimientos descritos en la NTP 205.064:2015.
57.	Harina de trigo preparada		
58.	Hojuela de cebada	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 205.060:2014.	Según los métodos de ensayo y/o procedimientos indicados en la NTP 205.060:2014.
59.	Hojuelas de avena	Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda Enm 1:2016.	Según los métodos de ensayo y/o procedimientos descritos en la NTP 205.050:2014 y su enmienda Enm 1:2016.
60.	Huevo de gallina calidad primera	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.219:2015.	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.
61.	Huevo de gallina calidad segunda		
62.	Huevo de gallina calidad tercera		
63.	Lenteja calidad 1 - extra	Según lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP 205.022:2014.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.022:2014.
64.	Lenteja calidad 2 - superior		
65.	Lenteja calidad 3 - corriente		
66.	Limón categoría extra	Según lo indicado en la NTP-ISO 874:2014.	La evaluación considerará las tolerancias establecidas en la NTP 011.006:2005.
67.	Limón categoría I		
68.	Limón categoría II		



**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
69.	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) CONSERVA DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVA DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos.
70.	Maíz canchero huancavelicano de categoría primera	Según el numeral 11 de la NTP 205.051:2009.	Según los métodos de análisis siguientes: - Humedad: NTP 205.002:1979 (Revisada el 2016). - Granos dañados y Materias extrañas (impurezas): NTP 205.029:1982 (Revisada el 2016). - Color del grano y Granos infestados, se realizará mediante métodos físicos sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658: 2008 (revisada el 2014) o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2014).
71.	Maíz canchero huancavelicano de categoría segunda		
72.	Maíz canchero huancavelicano de categoría tercera		
73.	Maíz canchero Paro de categoría primera		
74.	Maíz canchero Paro de categoría segunda		
75.	Maíz canchero Paro de categoría tercera		
76.	Maíz canchero Piscorunto de categoría primera		
77.	Maíz canchero Piscorunto de categoría segunda		
78.	Maíz canchero Piscorunto de categoría tercera		
79.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría primera		
80.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría segunda		
81.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría tercera		
82.	Maíz Chullpi de categoría primera		
83.	Maíz Chullpi de categoría segunda		
84.	Maíz Chullpi de categoría tercera		
85.	Maíz Cusco de categoría primera		
86.	Maíz Cusco de categoría segunda		
87.	Maíz Cusco de categoría tercera		



**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
88.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría primera	Según el numeral 11 de la NTP 205.051:2009.	Según los métodos de análisis siguientes: - Humedad: NTP 205.002:1979 (Revisada el 2016). - Granos dañados y Materias extrañas (impurezas): NTP 205.029:1982 (Revisada el 2016). - Color del grano y Granos infestados, se realizará mediante métodos físicos sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658: 2008 (revisada el 2014) o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2014).
89.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría segunda		
90.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría tercera		
91.	Maíz Morocho de categoría primera		
92.	Maíz Morocho de categoría segunda		
93.	Maíz Morocho de categoría tercera		
94.	Mandarina Satsuma categoría extra	Según lo indicado en el numeral 13 de la NTP 011.023:2014.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.023:2014.
95.	Mandarina Satsuma categoría I		
96.	Mandarina Satsuma categoría II		
97.	Mandarina Satsuma categoría III	Según lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP 011.002:2014.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 011.002:2014.
98.	Manzana Delicia categoría extra		
99.	Manzana Delicia categoría I		
100.	Manzana Delicia categoría II	Según lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP 011.014:2015.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 8 de la NTP 011.014:2015.
101.	Melón categoría extra		
102.	Melón categoría primera		
103.	Melón categoría segunda	Según lo indicado en el numeral 13 de la NTP 011.023:2014.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.023:2014.
104.	Naranja Valencia categoría extra		
105.	Naranja Valencia categoría I		
106.	Naranja Valencia categoría II		
107.	Naranja Valencia categoría III	Según lo indicado en el numeral 13 de la NTP 011.023:2014.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.023:2014.
108.	Naranja Washington Navel categoría extra		
109.	Naranja Washington Navel categoría I		
110.	Naranja Washington Navel categoría II		
111.	Naranja Washington Navel categoría III	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 205.019:2015.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.019:2015.
112.	Pallar bebe calidad corriente		
113.	Pallar bebe calidad extra		



**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
114.	Pallar bebe calidad superior		
115.	Pallar calidad corriente	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 205.019:2015.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.019:2015.
116.	Pallar calidad extra		
117.	Pallar calidad superior		
118.	Palta Fuerte categoría extra	Según lo indicado en el numeral 13 y los métodos y procedimientos indicados en la NTP 011.018:2014.	
119.	Palta Fuerte categoría I		
120.	Palta Fuerte categoría II		
121.	Papa Chanchán calidad extra	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.119:2016.	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 011.119:2016.
122.	Papa Chanchán calidad primera		
123.	Papa Chanchán calidad segunda		
124.	Papa Huayro calidad extra	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.119:2016.	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 011.119:2016.
125.	Papa Huayro calidad primera		
126.	Papa Huayro calidad segunda		
127.	Papa Perricholi calidad extra	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.119:2016.	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 011.119:2016.
128.	Papa Perricholi calidad primera		
129.	Papa Perricholi calidad segunda		
130.	Papa Peruanita calidad extra	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.119:2016.	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 011.119:2016.
131.	Papa Peruanita calidad primera		
132.	Papa Peruanita calidad segunda		
133.	Papa seca	Según el numeral 10 de la NTP 011.802:2017.	<p>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.</p> <p>Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2008 (revisada el 2014) o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2014).</p> <p>La humedad se debe determinar según lo señalado en el numeral 4.2 de la NTP 011.802:2017.</p>
134.	Papa Yungay calidad extra	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.119:2016.	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 011.119:2016.
135.	Papa Yungay calidad primera		
136.	Papa Yungay calidad segunda		



**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
137.	Papaya categoría extra	Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018).	Para los Requisitos mínimos y Clasificación: realizar evaluaciones físicas y sensoriales, utilizar la NTP-ISO 6658:2008 (revisada el 2014), la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2014) 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).
138.	Papaya categoría I		
139.	Papaya categoría II		
140.	Quinua grado 1	Según lo indicado en el numeral 12 de la NTP 205.062:2014	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 205.062:2014.
141.	Quinua grado 2		
142.	Sandía categoría extra	Según lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP 011.017:2015.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 8 de la NTP 011.017:2015.
143.	Sandía categoría primera		
144.	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) CONSERVA DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVA DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos.
145.	Sardina Peruana o anchoveta entera calidad A en agua y sal		
146.	Sardina Peruana o anchoveta entera calidad A en salsa de tomate		
147.	Sólido de atún en aceite vegetal	Según lo indicado en los numerales 7 y 9 de la NTP-CODEX STAN 70:2016 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA Y SU ENMIENDA 1:2017.	
148.	Sólido de atún en agua y sal		
149.	Sólido de atún en salsa de tomate		
150.	Sólido de caballa calidad extra en aceite vegetal	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015 CONSERVA DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de Caballa.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.018:2015 CONSERVA DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de Caballa.
151.	Sólido de caballa calidad extra en agua y sal		
152.	Sólido de caballa calidad extra en salsa de tomate		
153.	Tangelo categoría extra	Según lo indicado en el numeral 13 de la NTP 011.023:2014.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.023:2014.
154.	Tangelo categoría I		
155.	Tangelo categoría II		
156.	Tangelo categoría III		
157.	Uva Italia categoría extra	Según lo indicado en el numeral 12.1 de la NTP 011.012:2005.	Según el procedimiento de evaluación descrito en el numeral 12.2 de la NTP 011.012:2005.
158.	Uva Italia categoría I		



**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
159.	Uva Italia categoría II		
160.	Uva Red Globe categoría extra	Según lo indicado en el numeral 12.1 de la NTP 011.012:2005.	Según el procedimiento de evaluación descrito en el numeral 12.2 de la NTP 011.012:2005.
161.	Uva Red Globe categoría I		
162.	Uva Red Globe categoría II		
163.	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.
164.	Vainita calidad primera		
165.	Vainita calidad segunda		
166.	Yuca categoría extra	Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018).	Según los métodos de ensayo citados en el anexo nacional de la NTP-CODEX STAN 238:2014.
167.	Yuca categoría I		
168.	Yuca categoría II		
169.	Zapallo Macre categoría cuarta	Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 011.114:2015.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 7.1 de la NTP 011.114:2015.
170.	Zapallo Macre categoría primera		
171.	Zapallo Macre categoría segunda		
172.	Zapallo Macre categoría tercera		



DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

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 Mutuo del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o 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 Mutuo del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) o del International Accreditation Forum (IAF), respectivamente.
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.



DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

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 Mutuo del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) o del International Accreditation Forum (IAF), respectivamente.
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.



**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Parte III – OTROS

3.1 Transporte

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO
El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.
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 N° 007-98-SA y sus modificatorias.
PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS
Los productos pesqueros enlatados deben transportarse de acuerdo a lo señalado en el artículo 37° del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas".

3.2 Almacenamiento

El almacenamiento de los alimentos, según el tipo de procesamiento, deberá cumplir con las siguientes directivas sectoriales:

ALIMENTOS 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.
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".

oooOooo