

# Resolución Jefatural

N° 035 - 2017 - PERÚ COMPRAS

Lima, 26 de abril de 2017

## VISTOS:

El Informe N° 019-2017-PERÚ COMPRAS/JEFATURA-DSI, emitido por la Dirección de Subasta Inversa, así como el Informe N° 102-2017-PERÚ COMPRAS/SG-OAJ 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 el 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 Convenios Marco para la adquisición de bienes y servicios, así como suscribir los acuerdos correspondientes, y promover la Subasta Inversa, conforme a lo dispuesto en el Decreto Legislativo N° 1018;

Que, el artículo 78 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por el Decreto Supremo N° 350-2015-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 transables, las que son incluidas en un Listado de Bienes y Servicios Comunes al que se accede a través del SEACE, pudiendo ser objeto de modificación o exclusión, previo sustento técnico;

Que, los sub 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 la Resolución Jefatural N° 042-2016-PERÚ COMPRAS, modificada por la Resolución Jefatural N° 069-2016-PERÚ COMPRAS, en adelante la "Directiva", señalan que la Ficha Técnica contiene las características técnicas y/o prestaciones específicas que deben 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 sub numeral 8.5 de la Directiva establece que para los efectos de la generación y aprobación de una Ficha Técnica, PERÚ COMPRAS podrá solicitar información u opinión técnica a Entidades del Estado, las mismas que deberán responder a lo solicitado de manera idónea y oportuna, bajo responsabilidad; asimismo, PERÚ COMPRAS comprobará la existencia de organismos evaluadores de la conformidad que permitan verificar la calidad del bien o servicio;

Que, el sub numeral 8.6 de la Directiva señala que la Dirección de Subasta Inversa 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. Adicionalmente, el sub numeral 8.7 de la Directiva dispone que una vez transcurrido el mencionado plazo, la Dirección de Subasta Inversa 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 sub numeral 8.8 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 LBSC y su publicación en el Portal de PERÚ COMPRAS;

Que, por otro lado, el sub numeral 7.2 de las Disposiciones Generales de la Directiva, establece que la información contenida en los Documentos de Orientación, de uso complementario a las Fichas Técnicas del LBSC en la elaboración de las bases estandarizadas del procedimiento de la Subasta Inversa Electrónica, deberá sustentarse en: i) La normativa que regula el objeto de la contratación, y ii) Los procedimientos técnicos establecidos para la certificación de la calidad, de acuerdo a cada bien o servicios, de ser el caso;

Que, el sub numeral 8.9 de las Disposiciones Específicas de la Directiva, señala que el Documento de Orientación 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 sub numeral 8.10 de la Directiva establece que PERÚ COMPRAS con Resolución Jefatural, aprobará, modificará o dejará sin efecto los Documentos de Orientación correspondientes a cada uno de los Rubros de las Fichas Técnicas del LBSC;

Que, mediante el Informe N° 019-2017-PERÚ COMPRAS/JEFATURA-DSI, la Dirección de Subasta Inversa informa las acciones desarrolladas en cumplimiento de lo dispuesto en los sub numerales 8.5, 8.6 y 8.7 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 inclusión de tres (3) Fichas Técnicas de alimentos elaborados industrialmente (fabricados) del Rubro Alimentos, Bebidas y Productos de Tabaco en el Listado de Bienes y Servicios Comunes - LBSC, conforme al siguiente listado de bienes:

N°	DENOMINACIÓN DEL BIEN	VERSIÓN	ITEM	
			CÓDIGO CUBSO	TÍTULO
1	Hojuelas de Avena	1	50221101-00002693	Hojuelas de Avena
2	Harina de Trigo	1	50221102-00002841	Harina de Trigo
3	Harina de Trigo Preparada	1	50221102-00002857	Harina de Trigo Preparada

Que, asimismo, en el citado Informe, la Dirección de Subasta Inversa sustenta las siguientes propuestas de modificación en el Documento de Orientación del Rubro Alimentos, Bebidas y Productos de Tabaco del Listado de Bienes y Servicios Comunes – LBSC: i) Incorporar en la Parte I, Requisitos Documentarios Mínimos del Proveedor del Bien, al Listado de "Alimentos elaborados industrialmente (fabricados)", las filas referidas a los bienes de Hojuelas de Avena, Harina de Trigo y Harina de Trigo Preparada, así como precisar en la columna referida a los "Requisitos Documentarios Mínimos", que la aplicación de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA es también para el bien Hojuela de Avena, ii) Incorporar en la Parte II, Certificación de la Calidad del Bien, al Listado de "Alimentos elaborados industrialmente (fabricados)", las filas referidas a los bienes de



Hojuelas de Avena, Harina de Trigo y Harina de Trigo Preparada, así como hacer referencia en la columna "Método de Muestreo", conforme la sugerencia de INACAL, a la NTP 700.001:2007 (revisada el 2013) para los bienes azúcar blanca y azúcar rubia doméstica; recomendando la aprobación de la modificación del Documento de Orientación del Rubro Alimentos, Bebidas y Productos de Tabaco del Listado de Bienes y Servicios Comunes – LBSC, con la finalidad de mantener su idoneidad técnica;

Que, mediante el Informe N° 102-2017-PERÚ COMPRAS/SG-OAJ, la Oficina de Asesoría Jurídica concluye que de acuerdo al sustento técnico de la Dirección de Subasta Inversa, así como a lo establecido en la Directiva N° 006-2016-PERÚ COMPRAS, aprobada por la Resolución Jefatural N° 042-2016-PERÚ COMPRAS, modificada por la Resolución Jefatural N° 069-2016-PERÚ COMPRAS, es procedente la aprobación de tres (3) Fichas Técnicas de alimentos elaborados industrialmente (fabricados) y la modificación del Documento de Orientación del Rubro Alimentos, Bebidas y Productos de Tabaco en el Listado de Bienes y Servicios Comunes - LBSC;

Con el visto bueno de la Secretaría General, la Dirección de Subasta Inversa y la Oficina de Asesoría Jurídica, y;

De conformidad con lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1018; el artículo 78 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por el Decreto Supremo N° 350-2015-EF y modificatoria; y la Directiva N° 006-2016-PERÚ COMPRAS, aprobada por Resolución Jefatural N° 042-2016-PERÚ COMPRAS, modificada por la Resolución Jefatural N° 069-2016-PERÚ COMPRAS; y en uso de la atribución conferida por el artículo 7 y los literales c) y f) del artículo 8 del Reglamento de Organización y Funciones de la Central de Compras Públicas – PERÚ COMPRAS, aprobado por el Decreto Supremo N° 364-2015-EF;

#### SE RESUELVE:

**Artículo Primero.-** Aprobar tres (3) Fichas Técnicas de alimentos elaborados industrialmente (fabricados) del Rubro Alimentos, Bebidas y Productos de Tabaco y 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.

**Artículo Segundo.-** Modificar el Documento de Orientación del Rubro Alimentos, Bebidas y Productos de Tabaco del Listado de Bienes y Servicios Comunes - LBSC, conforme a los términos contenidos en el Anexo N° 02, que forma parte integrante de la presente Resolución.

**Artículo Tercero.-** Disponer que la Dirección de Subasta Inversa y la Oficina de Tecnologías de la Información publiquen la presente Resolución 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](http://www.perucompras.gob.pe)), respectivamente.

Regístrese y comuníquese.



**MIRTHA AGUSTINA RAZURI ALPISTE**  
Jefa (e) de la Central de Compras Públicas – PERÚ COMPRAS



"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

ANEXO N° 01

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	:	HARINA DE TRIGO PREPARADA
Denominación técnica	:	HARINA DE TRIGO PREPARADA PARA CONSUMO HUMANO
Unidad de medida	:	Kilogramo
Descripción general	:	Es el producto destinado al consumo humano que se obtiene de la molienda gradual y metódica de granos limpios de trigo de las especies <i>Triticum aestivum</i> o <i>Tricum durum</i> , durante el cual se retira el salvado y germen quedando principalmente el endospermo, el cual puede presentar diversos grados de extracción. Debe ser fortificada con micronutrientes, según normativa vigente. Puede tener agentes de tratamiento de harina y/u otros micronutrientes. Es la harina que contiene un agregado de sustancia leudante.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La harina de trigo deberá contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo deberá estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadíos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se deberá obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos, según numeral 6.1 de la NTP 205.064:2015.

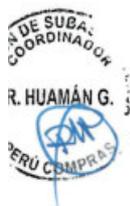
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos físico químicos	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2.1 para el tipo especial de la NTP de la referencia	NTP 205.064:2015 TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos
Requisitos físico sensorial	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2.2 de la NTP de la referencia	
Aditivos alimentarios	Cumplir con lo establecido en los numerales 4.12 y 7 de la NTP de la referencia	
<b>MICRONUTRIENTES</b>	Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia	Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias

**Precisión 1:** Ninguna

**2.2. Envase**

Se emplearán envases de primer uso y que constituyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias inocuas y apropiadas al uso para el que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser

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



resistentes y estar bien cocidos. El peso tendrá una tolerancia de acuerdo a lo indicado en la NMP 002:2008, el peso se considera en base a la humedad máxima de 15 %, según numeral 12.1 de la NTP 205.064:2015.

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 D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el contenido neto del bien 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 harina de trigo, además de lo contemplado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA, deberá cumplir con lo establecido en la NMP 001:2014 y la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), así mismo se deberá incluir la frase "contiene gluten", según el numeral 12.2 de la NTP 205.064:2015.

**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



## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	HARINA DE TRIGO
Denominación técnica	:	HARINA DE TRIGO PARA CONSUMO HUMANO
Unidad de medida	:	Kilogramo
Descripción general	:	Es el producto destinado al consumo humano que se obtiene de la molienda gradual y metódica de granos limpios de trigo de las especies <i>Triticum aestivum</i> o <i>Tricum durum</i> , durante el cual se retira el salvado y germen quedando principalmente el endospermo, el cual puede presentar diversos grados de extracción. Debe ser fortificada con micronutrientes, según normativa vigente. Puede tener agentes de tratamiento de harina y/u otros micronutrientes.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

La harina de trigo deberá contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo deberá estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se deberá obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos, según numeral 6.1 de la NTP 205.064:2015.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos físico químicos	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2.1 para el tipo especial de la NTP de la referencia	NTP 205.064:2015 TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos
Requisitos físico sensorial	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2.2 de la NTP de la referencia	
Aditivos alimentarios	Cumplir con lo establecido en el numeral 7 de la NTP de la referencia	
<b>MICRONUTRIENTES</b>	Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia	Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias

**Precisión 1:** Ninguna

#### 2.2. Envase

Se emplearán envases de primer uso y que constituyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias inocuas y apropiadas al uso para el que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser

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



resistentes y estar bien cocidos. El peso tendrá una tolerancia de acuerdo a lo indicado en la NMP 002:2008, el peso se considera en base a la humedad máxima de 15 %, según numeral 12.1 de la NTP 205.064:2015.

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 D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el contenido neto del bien 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 harina de trigo, además de lo contemplado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA, deberá cumplir con lo establecido en la NMP 001:2014 y la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), así mismo se deberá incluir la frase "contiene gluten", según el numeral 12.2 de la NTP 205.064:2015.

**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



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	:	HOJUELA DE AVENA
Denominación técnica	:	HOJUELAS DE AVENA
Unidad de medida	:	Kilogramo
Descripción general	:	Es el producto obtenido de los granos de avena ( <i>Avena sativa</i> , L o <i>Avena bizantina</i> , L) previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente o no, y que han sido aplastados para formar las hojuelas, escamas o copos.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

Las hojuelas de avena deberán provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable; por lo que deberán cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:1982 (Revisada el 2016). Las hojuelas de avena deberán ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con el CAC/RCP 1-1969 (2003) y otros códigos de prácticas recomendados por el Codex que sean pertinentes para este producto, según los numerales 5.1 y 5.2 de la NTP 205.050:2014.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos físico: - Tamaño de partícula - Materias extrañas	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.1 (correspondiente a hojuela de avena normal) de la NTP de la referencia	NTP 205.050:2014 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo y su enmienda ENM1:2016
Requisitos fisicoquímicos	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia	
Requisitos sensoriales (organolépticos)	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.4 de la NTP de la referencia	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias

**Precisión 1:** Ninguna

**2.2. Envase**

Las hojuelas deberán envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas (sensoriales) del producto. Los recipientes, inclusive el material de envasado, deberán ser fabricados con sustancias que sean inocuas y de acuerdo al uso que se destina. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables, según el numeral 10.1 de la NTP 205.050:2014.

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 D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el contenido neto del bien por envase. Además podrá

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



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 deberá cumplir con lo establecido la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), según el numeral 10.2 de la NTP 205.050:2014.

**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





"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

**ANEXO N° 02**

**DOCUMENTO DE ORIENTACIÓN  
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
<b>ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO</b>		
1.	Ajo categoría primera	<p>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 "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 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	
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 ORIENTACIÓN  
APROBADO**

**RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco**

Nº	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
<b>ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO</b>		
32.	Frijol Castilla calidad 1 - extra	<p>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 "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>
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.	Lenteja calidad 1 - extra	
48.	Lenteja calidad 2 - superior	
49.	Lenteja calidad 3 - corriente	
50.	Limón categoría extra	
51.	Limón categoría I	
52.	Limón categoría II	
53.	Mandarina Satsuma categoría extra	
54.	Mandarina Satsuma categoría I	
55.	Mandarina Satsuma categoría II	
56.	Mandarina Satsuma categoría III	
57.	Manzana Delicia categoría extra	
58.	Manzana Delicia categoría I	
59.	Manzana Delicia categoría II	
60.	Melón categoría extra	
61.	Melón categoría primera	
62.	Melón categoría segunda	
63.	Naranja Valencia categoría extra	
64.	Naranja Valencia categoría I	
65.	Naranja Valencia categoría II	
66.	Naranja Valencia categoría III	
67.	Naranja Washington Navel categoría extra	
68.	Naranja Washington Navel categoría I	
69.	Naranja Washington Navel categoría II	
70.	Naranja Washington Navel categoría III	
71.	Pallar bebe calidad corriente	
72.	Pallar bebe calidad extra	
73.	Pallar bebe calidad superior	
74.	Pallar calidad corriente	
75.	Pallar calidad extra	



**DOCUMENTO DE ORIENTACIÓN  
APROBADO**

**RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco**

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS	
<b>ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO</b>			
76.	Pallar calidad superior	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 "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.	
77.	Palta Fuerte categoría extra		
78.	Palta Fuerte categoría I		
79.	Palta Fuerte categoría II		
80.	Papa Canchán calidad extra		
81.	Papa Canchán calidad primera		
82.	Papa Canchán calidad segunda		
83.	Papa Huayro calidad extra		
84.	Papa Huayro calidad primera		
85.	Papa Huayro calidad segunda		
86.	Papa Perricholi calidad extra		
87.	Papa Perricholi calidad primera		
88.	Papa Perricholi calidad segunda		
89.	Papa Peruanita calidad extra		
90.	Papa Peruanita calidad primera		
91.	Papa Peruanita calidad segunda		
92.	Papa Yungay calidad 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 "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.
93.	Papa Yungay calidad primera		
94.	Papa Yungay calidad segunda		
95.	Papaya categoría extra		
96.	Papaya categoría I		
97.	Papaya categoría II		
98.	Sandia categoría extra		
99.	Sandia categoría primera		
100.	Tangelo categoría extra		
101.	Tangelo categoría I		
102.	Tangelo categoría II		
103.	Tangelo categoría III		
104.	Uva Italia categoría extra		
105.	Uva Italia categoría I		
106.	Uva Italia categoría II		
107.	Uva Red Globe categoría extra		
108.	Uva Red Globe categoría I		
109.	Uva Red Globe categoría II		
110.	Vainita calidad 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.	
111.	Vainita calidad primera		
112.	Vainita calidad segunda		
113.	Yuca categoría extra		
114.	Yuca categoría I		
115.	Yuca categoría II		
116.	Zapallo Macre categoría cuarta		
117.	Zapallo Macre categoría primera		
118.	Zapallo Macre categoría segunda		
119.	Zapallo Macre categoría tercera		



**DOCUMENTO DE ORIENTACIÓN  
APROBADO**

**RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco**

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
<b>ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)</b>		
120.	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.
121.	Arroz pilado corriente	- 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 <sup>(*)</sup> (**). 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 aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.
122.	Arroz pilado extra	
123.	Arroz pilado popular	
124.	Arroz pilado superior	
125.	Azúcar blanca	(*) 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".
126.	Azúcar rubia doméstica	(**) 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 (...)"
127.	Hojuela de cebada(**)	
128.	Hojuelas de avena(**)	
129.	Harina de trigo	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.
130.	Harina de trigo preparada	



**DOCUMENTO DE ORIENTACIÓN  
APROBADO**

**RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco**

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
<b>PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS</b>		
131.	Sardina Peruana o anchoveta entera calidad A en aceite vegetal	Copia simple de la Habilitación Sanitaria vigente, otorgado 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.
132.	Sardina Peruana o anchoveta entera calidad A en agua y sal	
133.	Sardina Peruana o anchoveta entera calidad A en salsa de tomate	
134.	Sólido de atún en aceite vegetal	
135.	Sólido de atún en agua y sal	
136.	Sólido de atún en salsa de tomate	
137.	Sólido de caballa calidad extra en aceite vegetal	
138.	Sólido de caballa calidad extra en agua y sal	
139.	Sólido de caballa calidad extra en salsa de tomate	

*(Continúa en página 6)*



**DOCUMENTO DE ORIENTACIÓN  
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:

<b>ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO</b>			
N°	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
1.	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.
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.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.025:2014.
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 2013).	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).
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.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.105:2014.
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 2012) y su corrigenda Cor1:2014.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 5 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2012) y su corrigenda Cor1:2014.
14.	Col crespa calidad primera		
15.	Col crespa calidad segunda		
16.	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.
17.	Durazno categoría I		
18.	Durazno categoría II		
19.	Durazno categoría III	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016.
20.	Frijol Bayo calidad 1 - extra		
21.	Frijol Bayo calidad 2 - superior		
22.	Frijol Bayo calidad 3 - corriente		



**DOCUMENTO DE ORIENTACIÓN  
APROBADO**

**RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco**

<b>ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO</b>			
<b>N°</b>	<b>2.1 BIEN</b>	<b>2.2 MÉTODO DE MUESTREO</b>	<b>2.3 ENSAYOS O PRUEBAS</b>
23.	Frijol blanco calidad 1 - extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016.
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 y su corrigenda Cor1:2016.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016.
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 y su corrigenda Cor1:2016.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016.
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 y su corrigenda Cor1:2016.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016.
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 y su corrigenda Cor1:2016.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016.
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.	Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.1, 6.2 y Tabla 1 de la NTP 205.023:2014.
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 y su corrigenda Cor1:2014	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 9 de la NTP 205.024:2014 y su corrigenda Cor1:2014.
42.	Haba entera seca calidad segunda		
43.	Haba entera seca calidad tercera		
44.	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.
45.	Huevo de gallina calidad segunda		
46.	Huevo de gallina calidad tercera		
47.	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
48.	Lenteja calidad 2 - superior		
49.	Lenteja calidad 3 - corriente		
50.	Limón categoría extra	Según lo indicado en la NTP-ISO 874:2014.	La evaluación considerará las tolerancias establecidas en la NTP 011.006:2005.
51.	Limón categoría I		
52.	Limón categoría II		



**DOCUMENTO DE ORIENTACIÓN  
APROBADO**

**RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco**

<b>ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO</b>			
<b>N°</b>	<b>2.1 BIEN</b>	<b>2.2 MÉTODO DE MUESTREO</b>	<b>2.3 ENSAYOS O PRUEBAS</b>
53.	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.
54.	Mandarina Satsuma categoría I		
55.	Mandarina Satsuma categoría II		
56.	Mandarina Satsuma categoría III		
57.	Manzana Delicia categoría extra	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.
58.	Manzana Delicia categoría I		
59.	Manzana Delicia categoría II		
60.	Melón categoría extra	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.
61.	Melón categoría primera		
62.	Melón categoría segunda		
63.	Naranja Valencia 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.
64.	Naranja Valencia categoría I		
65.	Naranja Valencia categoría II		
66.	Naranja Valencia categoría III		
67.	Naranja Washington Navel 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.
68.	Naranja Washington Navel categoría I		
69.	Naranja Washington Navel categoría II		
70.	Naranja Washington Navel categoría III		
71.	Pallar bebe 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.
72.	Pallar bebe calidad extra		
73.	Pallar bebe calidad superior		
74.	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.
75.	Pallar calidad extra		
76.	Pallar calidad superior		
77.	Palta Fuerte categoría extra	Según lo indicado en el numeral 13 y los métodos y procedimientos indicados en la NTP 011.018:2014.	
78.	Palta Fuerte categoría I		
79.	Palta Fuerte categoría II		
80.	Papa Canchán 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.
81.	Papa Canchán calidad primera		
82.	Papa Canchán calidad segunda		



**DOCUMENTO DE ORIENTACIÓN  
APROBADO**

**RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco**

<b>ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO</b>			
<b>N°</b>	<b>2.1 BIEN</b>	<b>2.2 MÉTODO DE MUESTREO</b>	<b>2.3 ENSAYOS O PRUEBAS</b>
83.	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.
84.	Papa Huayro calidad primera		
85.	Papa Huayro calidad segunda		
86.	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.
87.	Papa Perricholi calidad primera		
88.	Papa Perricholi calidad segunda		
89.	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.
90.	Papa Peruanita calidad primera		
91.	Papa Peruanita calidad segunda		
92.	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.
93.	Papa Yungay calidad primera		
94.	Papa Yungay calidad segunda		
95.	Papaya categoría extra	Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2013)	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).
96.	Papaya categoría I		
97.	Papaya categoría II		
98.	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
99.	Sandía categoría primera		
100.	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
101.	Tangelo categoría I		
102.	Tangelo categoría II		
103.	Tangelo categoría III	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.
104.	Uva Italia categoría extra		
105.	Uva Italia categoría I		
106.	Uva Italia categoría II		



**DOCUMENTO DE ORIENTACIÓN  
APROBADO**

**RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco**

<b>ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO</b>			
<b>N°</b>	<b>2.1 BIEN</b>	<b>2.2 MÉTODO DE MUESTREO</b>	<b>2.3 ENSAYOS O PRUEBAS</b>
107.	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.
108.	Uva Red Globe categoría I		
109.	Uva Red Globe categoría II		
110.	Vainita calidad extra	Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su corrigenda Cor1:2014	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 6 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su corrigenda Cor1:2014
111.	Vainita calidad primera		
112.	Vainita calidad segunda		
113.	Yuca categoría extra	Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2013).	Según los métodos de ensayo citados en el anexo nacional de la NTP-CODEX STAN 238:2014.
114.	Yuca categoría I		
115.	Yuca categoría II		
116.	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.
117.	Zapallo Macre categoría primera		
118.	Zapallo Macre categoría segunda		
119.	Zapallo Macre categoría tercera		

<b>ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)</b>			
<b>N°</b>	<b>2.1 BIEN</b>	<b>2.2 MÉTODO DE MUESTREO</b>	<b>2.3 ENSAYOS O PRUEBAS</b>
120.	Aceite vegetal comestible	Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma Codex Stan 19-1981(2015).	
121.	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
122.	Arroz pilado extra		
123.	Arroz pilado popular		
124.	Arroz pilado superior		
125.	Azúcar blanca	Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2013)	Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 207.002:2009
126.	Azúcar rubia doméstica	Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2013)	Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 207.007:2015
127.	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
128.	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
129.	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
130.	Harina de trigo preparada		



**DOCUMENTO DE ORIENTACIÓN  
APROBADO**

**RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco**

<b>PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS</b>			
<b>2.1 BIEN</b>		<b>2.2 MÉTODO DE MUESTREO</b>	<b>2.3 ENSAYOS O PRUEBAS</b>
131.	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
132.	Sardina Peruana o anchoveta entera calidad A en agua y sal		
133.	Sardina Peruana o anchoveta entera calidad A en salsa de tomate		
134.	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 ATUN Y BONITO EN CONSERVA	
135.	Sólido de atún en agua y sal		
136.	Sólido de atún en salsa de tomate		
137.	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
138.	Sólido de caballa calidad extra en agua y sal		
139.	Sólido de caballa calidad extra en salsa de tomate		

**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



DOCUMENTO DE ORIENTACIÓN  
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 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

**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 ORIENTACIÓN  
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:

<b>ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO</b>
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.
<b>ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)</b>
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

oooOooo



