

BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O SUMINISTRO DE BIENES

Aprobado mediante Directiva N°001-2019-OSCE/CD



**SUB DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD – DIRECCIÓN TÉCNICO NORMATIVA
ORGANISMO SUPERVISOR DE LAS CONTRATACIONES DEL ESTADO - OSCE**

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	Importante <div>• Abc</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	Advertencia <div>• Abc</div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad <div>• Xyz</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombread.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019

Modificadas en marzo, junio y diciembre de 2019, julio 2020, julio 2021, noviembre 2021 y diciembre 2021

**BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA
PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O SUMINISTRO DE
BIENES**

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 16-2022-INABIF

(PRIMERA CONVOCATORIA)

CONTRATACIÓN DE BIENES

**ADQUISICIÓN DE VIVERES FRESCOS USPNNNA REGION
ICA**



DEBER DE COLABORACIÓN

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista, deben conducir su actuación conforme a los principios previstos en la Ley de Contrataciones del Estado.

En este contexto, se encuentran obligados a prestar su colaboración al OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI, en todo momento según corresponda a sus competencias, a fin de comunicar presuntos casos de fraude, colusión y corrupción por parte de los funcionarios y servidores de la Entidad, así como los proveedores y demás actores que participan en el proceso de contratación.

De igual forma, deben poner en conocimiento del OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI los indicios de conductas anticompetitivas que se presenten durante el proceso de contratación, en los términos del Decreto Legislativo N° 1034, "Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas", o norma que la sustituya, así como las demás normas de la materia.

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista del proceso de contratación deben permitir al OSCE o a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI el acceso a la información referida a las contrataciones del Estado que sea requerida, prestar testimonio o absolución de posiciones que se requieran, entre otras formas de colaboración.



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(ESTA SECCIÓN NO DEBE SER MODIFICADA EN NINGÚN EXTREMO, BAJO SANCIÓN DE NULIDAD)

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

- Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF.
- Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

1.2. CONVOCATORIA

Se realiza a través de su publicación en el SEACE de conformidad con lo señalado en el artículo 54 del Reglamento, en la fecha señalada en el calendario del procedimiento de selección, debiendo adjuntar las bases y el resumen ejecutivo.

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se lleva a cabo desde el día siguiente de la convocatoria hasta la fecha y hora señalada en el calendario, de forma ininterrumpida. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitado ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Cómo participar en un proceso de Subasta Inversa Electrónica (SEACE v3.0)" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

- a) Ingresar al SEACE con el usuario y contraseña contenidos en el Certificado SEACE, asignado al momento de efectuar su inscripción en el RNP.
- b) Declarar la aceptación de las condiciones de uso del sistema para participar en la Subasta Inversa Electrónica. Para tal efecto, y con carácter de declaración jurada, deberá aceptar el formulario que le mostrará el SEACE.

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

Los documentos que acompañan a las ofertas, se presentan en idioma español. Cuando los documentos no figuren en idioma español, se presenta la respectiva traducción por traductor público juramentado o traductor colegiado certificado, según corresponda, salvo el caso de la información técnica complementaria contenida en folletos, instructivos, catálogos o similares, que puede ser presentada en el idioma original. El postor es responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

El monto de la oferta incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien o suministro a contratar, excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluyen en su oferta los tributos respectivos

El monto total de la oferta y los subtotales que lo componen deben ser expresados con dos decimales.

Para registrar su oferta a través del SEACE el participante debe:

- a) Registrar los datos de su representante legal en el formulario correspondiente. De presentarse en consorcio, debe consignar los datos del consorcio, incluyendo los del representante legal común.
- b) Adjuntar el archivo digital conteniendo los documentos escaneados de su oferta, de acuerdo a lo requerido en las bases, según los literales a), b) c) y e) del artículo 52 del Reglamento y los requisitos de habilitación, exigidos en la Ficha Técnica y/o documentos de información complementaria publicados a través del SEACE, así como en la normativa que regula el objeto de la contratación con carácter obligatorio, según corresponda.
- c) Registrar el monto total de la oferta o respecto del ítem al cual se presenta, el cual será utilizado por el sistema para dar inicio al periodo de lances en línea. En los procesos convocados bajo el sistema a precios unitarios, el precio unitario se determina al momento del perfeccionamiento del contrato con base al monto final de la oferta ganadora.

El participante puede realizar modificaciones a la oferta registrada sólo hasta antes de haber confirmado su presentación. En los procedimientos según relación de ítems, el registro se efectúa por cada ítem en el que se desea participar, mediante el formulario correspondiente.

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

El participante debe presentar su oferta a través del SEACE. Para tal efecto, el sistema procederá a solicitarle la confirmación de la presentación de la oferta para, de hacerse así, generar el respectivo aviso electrónico en la ficha del procedimiento, indicando que la oferta ha sido presentada.

En la Subasta Inversa Electrónica convocada según relación de ítems, la presentación de

¹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ofertas se efectúa en una sola oportunidad y por todos los ítems registrados.

Importante

Los integrantes de un consorcio no pueden presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un procedimiento de selección, o en un determinado ítem cuando se trate de procedimientos de selección según relación de ítems.

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

Esta etapa se desarrolla a través de los siguientes dos ciclos consecutivos:

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

El sistema realiza esta etapa en la fecha y hora señalada en el cronograma publicado en el SEACE. Para tal efecto, verifica el registro y presentación de dos (2) ofertas como mínimo por ítem, para continuar con el ciclo de periodo de lances, caso contrario, el procedimiento es declarado desierto.

1.6.2 PERIODO DE LANCES

El periodo de lances permite a los postores mejorar los montos de sus ofertas a través de lances sucesivos en línea. La mejora de precios de la oferta queda a criterio de cada postor. Para tal efecto, el postor debe realizar lo siguiente:

- a) Acceder al SEACE, a través de su usuario y contraseña, en la fecha y hora indicadas en el calendario del procedimiento.
- b) Ingresar a la ficha del procedimiento y seguidamente acceder a la opción mejora de precios.
- c) Hacer efectiva su participación en la mejora de precios mediante lances en línea. Para ello el postor visualizará el monto de su oferta, mientras que el SEACE le indicará si su oferta es la mejor o si está perdiendo o empatando la subasta hasta ese momento.

El postor puede mejorar su propia oferta durante el período establecido en el calendario del procedimiento. Está obligado a enviar lances siempre inferiores a su último precio ofertado.

Cinco (5) minutos antes de la finalización del horario indicado en el calendario del procedimiento para efectuar los lances en línea, el sistema enviará una alerta indicando el cierre del periodo de lances, durante el cual los postores pueden enviar sus últimos lances. Cerrado este ciclo no se admitirán más lances en el procedimiento.

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

Una vez culminada la etapa de apertura de ofertas y período de lances, el sistema procesa los lances recibidos del ítem o ítems de la Subasta Inversa Electrónica, ordenando a los postores por cada ítem según el monto de su último lance, estableciendo el orden de prelación de los postores.

Para efectos de conocer el ganador del proceso, el sistema genera un reporte con los resultados del ciclo del período de lances, permitiendo a la Entidad visualizar el último monto ofertado por los postores en orden de prelación, lo cual quedará registrado en el sistema.

En caso de empate, el sistema efectúa automáticamente un sorteo para establecer el postor que ocupa el primer lugar en el orden de prelación.

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Una vez generado el reporte señalado en el numeral anterior, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar que los postores que han obtenido el primer y el segundo lugar hayan presentado la documentación requerida en las bases. En caso de subsanación, se procederá de conformidad con lo señalado en el artículo 60 del Reglamento y la Directiva sobre "Procedimiento de Selección de Subasta Inversa Electrónica", quedando suspendido el otorgamiento de la buena pro.

En caso que la documentación reúna las condiciones requeridas por las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro al postor que ocupó el primer lugar. En caso que no reúna tales condiciones, procede a descalificarla y revisar las demás ofertas respetando el orden de prelación.

Para otorgar la buena pro a la oferta de menor precio que reúna las condiciones exigidas en las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar la existencia, como mínimo, de dos (2) ofertas válidas, de lo contrario declara desierto el procedimiento de selección.

En el supuesto que la oferta de menor precio supere el valor estimado de la convocatoria, para efectos que el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorgue la buena pro debe contar con la disponibilidad presupuestal correspondiente y la aprobación del Titular de la Entidad, que no puede exceder de cinco (5) días hábiles, contados desde la fecha prevista en el calendario para el otorgamiento de la buena pro, bajo responsabilidad. Tratándose de compras corporativas el referido plazo como máximo es de diez (10) días hábiles

El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, elabora el acta de otorgamiento de la buena pro con el resultado del primer y segundo lugar obtenido por cada ítem, el sustento debido en los casos en que los postores sean descalificados, detallando asimismo las subsanaciones que se hayan presentado. Dicha acta debe ser publicada en el SEACE el mismo día de otorgada la buena pro.

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

El consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento en el SEACE, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación; salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso se produce a los ocho (8) días hábiles de la notificación de dicho otorgamiento.

El consentimiento del otorgamiento de la buena pro se publica en el SEACE al día hábil siguiente de producido.

Importante

Una vez consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el órgano de la Entidad al que se haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro conforme lo establecido en el numeral 64.6 del artículo 64 del Reglamento

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

A través del recurso de apelación se pueden impugnar los actos dictados durante el desarrollo del procedimiento de selección hasta antes del perfeccionamiento del contrato.

El recurso de apelación se presenta ante la Entidad convocante, y es conocido y resuelto por su Titular, cuando el valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT. Cuando el valor estimado sea mayor a dicho monto, el recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

En los procedimientos de selección según relación de ítems, el valor estimado total del procedimiento determina ante quién se presenta el recurso de apelación.

Los actos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por el Titular de la Entidad que afecten la continuidad de este, se impugnan ante el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Los plazos y el procedimiento para perfeccionar el contrato se realiza conforme a lo indicado en el artículo 141 del Reglamento.

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, salvo en los contratos cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en los que se puede perfeccionar con la recepción de la orden de compra, conforme a lo previsto en la sección específica de las bases.

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el valor estimado del ítem corresponda al parámetro establecido en el párrafo anterior.

Importante

El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, debe consignar en la sección específica de las bases la forma en que se perfeccionará el contrato, sea con la suscripción del contrato o la recepción de la orden de compra. En caso la Entidad perfeccione el contrato con la recepción de la orden de compra no debe incluir la proforma del contrato establecida en el Capítulo V de la sección específica de las bases.

Para perfeccionar el contrato, el postor ganador de la buena pro debe presentar los documentos señalados en el artículo 139 del Reglamento y los previstos en la sección específica de las bases.

3.2. GARANTÍAS

Las garantías que deben otorgar los postores y/o contratistas, según corresponda, son las de fiel cumplimiento del contrato y por los adelantos.

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

Como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, el postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del mismo por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original. Esta se mantiene vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

Importante

- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el artículo 149 del Reglamento.*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

En caso se haya previsto en la sección específica de las bases la entrega de adelantos, el contratista debe presentar una garantía emitida por idéntico monto conforme a lo estipulado en el artículo 153 del Reglamento.

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones y que cuenten con clasificación de riesgo B o superior. Asimismo, deben estar autorizadas para emitir garantías; o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

Importante

Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro y/o contratista cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.

Advertencia

Los funcionarios de las Entidades no deben aceptar garantías emitidas bajo condiciones distintas a las establecidas en el presente numeral, debiendo tener en cuenta lo siguiente:

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*
- 2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*
- 3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*
- 4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.

De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a

efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitir-cartas-fianza>).

Los funcionarios competentes deben verificar la autenticidad de la garantía a través de los mecanismos establecidos (consulta web, teléfono u otros) por la empresa emisora.

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

La Entidad puede solicitar la ejecución de las garantías conforme a los supuestos contemplados en el artículo 155 del Reglamento.

3.5. ADELANTOS

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido previsto en la sección específica de las bases.

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con el artículo 162 del Reglamento.

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

La Entidad puede establecer penalidades distintas a la mencionada en el numeral precedente, según lo previsto en el artículo 163 del Reglamento y lo indicado en la sección específica de las bases.

Estos dos tipos de penalidades se calculan en forma independiente y pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley y 164 del Reglamento.

3.8. PAGOS

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta.

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en

cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

Advertencia

En caso de retraso en los pagos a cuenta o pago final por parte de la Entidad, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, esta reconoce al contratista los intereses legales correspondientes, de conformidad con el artículo 39 de la Ley y 171 del Reglamento, debiendo repetir contra los responsables de la demora injustificada.

3.9. DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se regirán supletoriamente por la Ley y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes.

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(EN ESTA SECCIÓN LA ENTIDAD DEBERÁ COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES INDICADAS)

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR-INABIF
RUC N° : 20507920722
Domicilio legal : Av. San Martín N° 685 – Pueblo Libre
Teléfono: : 417-6720
Correo electrónico: : inabif.sul_co51@inabif.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la ADQUISICIÓN DE VIVERES FRESCOS USPNN REGION ICA.

ITEM PAQUETE N°	DESCRIPCIÓN DEL ÍTEM PAQUETE	N° DE COMPONENTE	COMPONENTES DEL ÍTEM PAQUETE	U.M.	CANT.
1	HUEVOS Y POLLO	1.1	HUEVO DE GALLINA, CALIDAD PRIMERA	KILO	2040
		1.2	MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA (HÍGADO DE POLLO FRESCO REFRIGERADO)	KILO	1824
		1.3	POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO	KILO	9120
2	CARNICOS	2.1	CARNE DE RES- CORTE CHURRASCO LARGO REFRIGERADO	KILO	1008
		2.2	MENUDENCIA DE RES- MONDONGO REFRIGERADO	KILO	672
		2.3	MENUDENCIA DE RES- HIGADO REFRIGERADO	KILO	768
3	FRUTAS, VERDURAS, TUBÉCULOS Y RAICES	3.1	CARAMBOLA CATEGORIA I	KILO	480
		3.2	DURAZNO CATEGORIA I	KILO	1152
		3.3	LIMÓN CATEGORIA I	KILO	1440
		3.4	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I	KILO	1632
		3.5	MANZANA DELICIA CATEGORIA I	KILO	1680
		3.6	MELON CATEGORIA I	KILO	1056
		3.7	NARANJA VALENCIA CATEGORIA I	KILO	1680
		3.8	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA I	KILO	1680
		3.9	PALTA FUERTE CATEGORIA I	KILO	864
		3.10	PAPAYA CATEGORIA I	KILO	1680
		3.11	SANDIA CATEGORIA PRIMERA	KILO	1920
		3.12	TANGELO CATEGORIA I	KILO	1632
		3.13	UVA RED GLOBE CATEGORIA I	KILO	1680
		3.14	FRESA CALIDAD PRIMERA	KILO	768
		3.15	GRANADILLA CATEGORIA I	KILO	1200
		3.16	MARACUYA CATEGORIA I	KILO	528

ITEM PAQUETE N°	DESCRIPCIÓN DEL ÍTEM PAQUETE	N° DE COMPONENTE	COMPONENTES DEL ÍTEM PAQUETE	U.M.	CANT.
		3.17	PERA CATEGORIA PRIMERA	KILO	864
		3.18	PLÁTANO DE SEDA CATEGORIA I	UND.	19200
		3.19	MANGO EDWARDS CATEGORIA I	KILO	864
		3.20	AJO CATEGORIA PRIMERA	KILO	384
		3.21	PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA	KILO	3840
		3.22	VAINITA CALIDAD I	KILO	768
		3.23	YUCA CATEGORIA I	KILO	1440
		3.24	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KILO	1392
		3.25	ARVEJAS VERDE EN VAINA CATEGORIA PRIMERA	KILO	1056
		3.26	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KILO	1344
		3.27	ESPARRAGO VERDE CATEGORIA I	KILO	240
		3.28	MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA	KILO	672

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato N° 28, Solicitud y Aprobación de Expediente de Contratación, el 13 de mayo de 2022.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

Importante

La fuente de financiamiento debe corresponder a aquella prevista en la Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal en el cual se convoca el procedimiento de selección.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de PRECIOS UNITARIOS, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en las Especificaciones Técnicas y los Requisitos de Habilitación, que forman parte de la presente sección en los Capítulos III y IV.

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar el costo de reproducción de S/ 10.00 (Diez con 00/100 soles) en la caja de la Entidad, sito en Av. San Martín N° 685 – Pueblo Libre, en el horario de 08:00 a 16:00 horas, debiendo luego pasar a recogerlas en la Sub Unidad de Logística.

Importante

El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.

1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 28411 – Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto.
- Ley N° 31365 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2022.
- Ley N° 31366 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2022.
- Texto Único Ordenado de la Ley N°30225, Ley de Contrataciones del Estado. Aprobado mediante Decreto Supremo N°082-2019-EF y publicado en el Diario Oficial El Peruano el 13 de marzo de 2019.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225. Modificado por Decreto Supremo N° 377-2019-EF, Decreto Supremo N° 168-2020-EF y Decreto Supremo N° 250-2020-EF.
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806 Ley de transparencia y de acceso a la Información Pública.
- Directivas del OSCE.

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Según el cronograma de la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

- a) Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo N° 1**).
- b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.

En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.

En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE² y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**).
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)
- e) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones (**Anexo N° 4**)
- f) El postor debe incorporar en su oferta los documentos que acreditan los **“Requisitos de Habilitación”** que se detallan en el Capítulo IV de la presente sección de las bases.

² Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas al objeto de la convocatoria debe acreditar estos requisitos.

Importante

El monto total de la oferta o respecto del ítem al que se presenta al que se refiere el literal c) del numeral 1.4 de la sección general de las bases se presenta en soles.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

No aplica.

Advertencia

El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites "Documentación de presentación obligatoria" y "Documentación de presentación facultativa".

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato. (de corresponder)
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales d) y e).

- f) Domicilio y correo electrónico para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁴.
- h) Lista del personal distribuidor autorizados con su respectiva copia de los certificados de vacunación COVID 19, certificados de salud o carné de salud o carné de sanidad actualizado, indicando nombre, apellidos, DNI, N° de carné, vigencia. En los casos que el personal transportista cumpla además la función de personal distribuidor, también deberá con los documentos antes mencionados
- i) Lista de vehículos para la distribución de los víveres y copia de los documentos de los vehículos de transporte de alimentos (nombre de propietario, volumen de carga, placa del vehículo y tarjeta de propiedad) adecuadamente acondicionados conforme a la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de

³ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

⁴ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA.

- j) Declaración jurada que cumple con lo indicado para el transporte de carcasas y menudencia de pollo según el artículo 60 del Reglamento del sistema sanitario avícola, D.S. N° 029-2027-AG y sus modificatorias.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁵.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento,

⁵ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

debe presentar la documentación requerida en la Sub Unidad de Administración Documentaria, sito en: Calle Rodríguez de Mendoza N° 360 – Pueblo Libre, de lunes a viernes (en días hábiles), desde las 08:00 hasta las 16:00 horas; o a través de MESA DE PARTES VIRTUAL en la siguiente dirección electrónica: <https://srvapp01.inabif.gob.pe:8443/mdp/#/inicio>, en el horario de 00:00 a las 16:00 horas (verificar las condiciones y procedimientos en la web), salvo para el caso de las GARANTIAS, las cuales deben ser entregadas en original.

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación. Asimismo, de acuerdo a lo previsto en el numeral 29.10 del mismo artículo, el requerimiento recoge las características técnicas ya definidas en la Ficha Técnica del Listado de Bienes y Servicios Comunes.

ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS USPNN REGIÓN ICA

1. **DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Adquisición de víveres frescos USPNN Región Ica
2. **FINALIDAD PÚBLICA:**
La adquisición de la presente contratación tiene como finalidad brindar una alimentación balanceada para los niños, niñas y adolescentes que acogen los Centros de Acogida Residencial de la región de Ica de la Unidad de Servicios de Protección de Niños, Niñas y Adolescentes (USPNN) del INABIF
3. **OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:**
Adquirir alimentos para la atención de niños, niñas y adolescentes atendidos en los diferentes CAR de la Unidad de Servicios de Protección de Niños, Niñas y Adolescentes (USPNN) de la región de Ica, bajo administración del INABIF.
4. **ÁREA USUARIA:**
Unidad de Servicios de Protección de Niños, Niñas y Adolescentes (USPNN)



5. FICHA TÉCNICA

ITEM PAQUETE I: HUEVOS, POLLO E HIGADO DE POLLO

- Huevo de gallina calidad primera. Versión 4. 12/05/2021
- Menudencia de pollo refrigerada (Higado de pollo fresco refrigerada). Versión 2. 05/05/2022
- Pollo entero sin menudencia refrigerado. Versión 2. 05/05/2022

ITEM PAQUETE II: CÁRNICOS

- Carne de Res –Corte Churrasco Largo Refrigerado Versión 1. 27/10/2021
- Menudencia de Res – Mondongo Refrigerado Versión 1. 27/10/2021
- Menudencia de Res – Hígado Refrigerado Versión 1. 27/10/2021



ITEM PAQUETE III: FRUTAS, VERDURAS, HORTALIZA, TUBERCULOS Y RAICES

- Carambola categoría I. Versión 4. 12/05/2021
- Durazno categoría I. Versión 5. 12/05/2021
- Limón categoría I. Versión 3. 12/05/2021
- Mandarina satsuma categoría I. Versión 3. 30/12/2016
- Manzana delicia categoría I. Versión 6. 12/05/2021
- Melón categoría I. Versión 7. 12/05/2021
- Naranja valencia categoría I. Versión 3. 30/12/2016
- Naranja Washington navel categoría I. Versión 3. 30/12/2016
- Palta fuerte categoría I. Versión 4. 12/05/2021
- Papaya categoría I. Versión 4. 12/05/2021
- Sandía categoría primera. Versión 7. 12/05/2021
- Tangelo categoría I. Versión 3. 30/12/2016
- Uva red globe categoría I. Versión 3. 12/05/2021
- Fresa Calidad Primera. Versión I. 24/11/2021
- Granadilla Categoría I. Versión I. 24/11/2021
- Maracuyá Categoría I. Versión 1. 24/11/2021
- Pera Categoría Primera. Versión 1. 24/11/2021
- Plátano de Seda Categoría I. Versión 1. 24/11/2021
- Mango Edwards Categoría I. Versión 1. 30/12/2021
- Ajo categoría primera. Versión 7. 12/05/2021
- Papa Yungay calidad primera. Versión 7. 12/05/2021
- Vainita calidad I. Versión 6. 12/05/2021
- Yuca categoría I. Versión 6. 12/05/2021



PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF
Subasta Inversa Electrónica N° 16-2022-INABIF



Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar
Subasta Inversa Electrónica N° 16-2022-INABIF

- Zapallo macre categoría primera. Versión 3. 12/05/2021
- Arveja Verde Categoría Primera. Versión 1. 24/11/2021
- Camote Amarillo Calidad Primera. Versión 1. 24/11/2021
- Esparrago Verde Categoría I. Versión 1. 24/11/2021
- Mazorca de Maíz Morado Categoría Primera. Versión 1. 24/11/2021

6. DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL BIEN

ITEM PAQUETE I: HUEVOS, POLLO E HIGADO DE POLLO



DESCRIPCIÓN	U.M.	CARACTERÍSTICAS	DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA
HUEVO DE GALLINA	KG	TIPO	HUEVO DE GALLINA DE CALIDAD PRIMERA (Huevos frescos)
		PRESENTACIÓN	EN KILOS, EN JABAS DE MADERA O CAJAS DE CARTÓN O PLÁSTICO (QUE PERMITA LA VENTILACIÓN Y PROTEJAN AL PRODUCTO), DENTRO DE LAS CUALES IRAN LAS BANDEJAS DE CARTON PENSADO QUE CONTIENE LOS HUEVOS CON SEPARACIÓN ENTRE UNO Y OTRO HUEVO. ROTULADO SEGÚN LA NTP 209.038:2019: mínimo cumplir lo siguiente: - Nombre del producto - Marca registrada o razón social y domicilio fiscal del productor o emparador - Clasificación por peso y presentación - Número de Autorización Sanitaria de establecimiento otorgado por SENASA - Fecha de caducidad - Lote (puede ser la fecha del vencimiento) - Contenido neto o número de unidades - Instrucciones para su conservación - Código de Rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento Los huevos de gallina, deberán ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, ventilados y bien presentados.
		CALIDAD	Cumplir con la Ficha Técnica OSCE HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA versión 04 o NTP 011.219.2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición Tamaño Mediano (De 55.55 gr. a 62.5 gr). Color: Pardo La fecha de vencimiento en rotulo, deberá ser como mínimo de 10 días desde el ingreso al almacén.
		SEGURIDAD	Al internar el producto: - Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N°004-2011-AG.
		CARACTERÍSTICAS	Olor característico y libre de olores desagradables, sabor característico, las características de un huevo apto contemplan cáscara libre de roturas y quiebras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia, limpios y secos, la yema deberá tener forma casi esférica de contorno ligeramente definido.
MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA (HIGADO DE POLLO FRESCO REFRIGERADO)	KG	TIPO	MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA (Higado De Pollo Fresco Refrigerada)
		PRESENTACIÓN	EN KILOS, EMBOLSADOS POR PRESENTACIÓN DE 1.0 KG. NO DEBE TENER LA VESICULA BILIAR. ROTULADO SEGÚN LA NTP 209.038:2019, deberán indicar lo siguiente como mínimo: - Nombre o denominación del producto - Código o clave del lote - País de procedencia - Fecha de vencimiento - Condiciones de conservación - Contenido Neto - Nombre del envasador o distribuidor responsable - Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA.
		CALIDAD	Cumplir con la Ficha Técnica OSCE MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA Versión 02 CUMPLIR CON LA NTP 201.054:2009 (Revisada el 2021). Carne y productos cárnicos. Aves de consumo. Como mínimo en lo siguiente: - Refrigeración entre 0°C a 4°C. - Los vehículos que se utilizan en el transporte de las carcasas, cortes y menudencias deberán ser de material aislante e impermeables que permitan su fácil limpieza, deberán estar provistos de sistemas de refrigeración y ser isotérmicos de manera que asegure el producto de 4°C a menos. - El hielo que se utilice para la conservación deberá cumplir con los mismos requisitos de la calidad del agua potable.





PERU Ministerio del Interior y Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar INABIF



POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO	KG	SEGURIDAD	Al internar el producto: -Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el art. 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.
		CARACTERÍSTICAS	Carne de olor y color característico, firme y elástica al tacto.
		TIPO PRESENTACIÓN	POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO EMBOLSADOS POR UNIDAD DE 1.7 KG. A 2.0 KG. CARCASAS NO DEBERAN TENER RIÑONES NI RABADILLA NI GRASA ABDOMINAL. ROTULADO SEGÚN LA NTP 209.038:2019 y NTP 201.054:2009 (Revisada el 2021), deberán indicar lo siguiente como mínimo: - Nombre o denominación del producto - Código o clave del lote - País de procedencia - Fecha de vencimiento - Condiciones de conservación - Contenido Neto - Nombre del envasador o distribuidor responsable - Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA
		CALIDAD	Cumplir con la Ficha Técnica OSCE POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO Versión 02 o CON LA NTP 201.054:2009 (Revisada el 2021). Carne y productos cárnicos. Aves de consumo. Como mínimo en lo siguiente: -Refrigeración de la carcasa entre 0°C a 4°C. -Los vehículos que se utilicen en el transporte de las carcasas, cortes y menudencias deberán ser de material aislante e impermeables que permitan su fácil limpieza, deberán estar provistos de sistemas de refrigeración y ser isotérmicos de manera que asegure el producto de 4°C a menos. -El hielo que se utilice para la conservación deberá cumplir con los mismos requisitos de la calidad del agua potable.
		SEGURIDAD	Al internar el producto: -Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el art. 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias
		CARACTERÍSTICAS	Carne de olor y color característico, firme y elástica al tacto, sin hielo, sin cabeza, sin plumas, no debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia, ni presentar lesiones por frío o escaldado

ITEM PAQUETE II: CÁRNICOS

DESCRIPCIÓN	U.M.	CARACTERÍSTICAS	DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA
CARNE DE RES - CORTE CHURRASCO LARGO REFRIGERADO	KG	TIPO	CARNE DE RES - CORTE CHURRASCO LARGO REFRIGERADO
		PRESENTACION	CARNE DE RES - CORTE CHURRASCO LARGO REFRIGERADO, CORTE ENTERO, CUYA TEMPERATURA NO DEBE EXCEDER DE LOS 4 °C. El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo deben ser impermeables y resistentes, conservar las características del producto y al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la carne según lo establecido en el numeral 9 De la NTP 201.055:2021 El rotulado deberá indicar lo siguiente - Nombre del producto - País de origen - Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor - Identificación del lote - Fecha de vencimiento - Condiciones de almacenamiento - Peso neto.
		CALIDAD	Cumplir con la Ficha Técnica OSCE de carne de res – corte churrasco largo refrigerado Versión 01.



PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF
Subasta Inversa Electrónica N° 16-2022-INABIF



MENUDENCIA DE RES – MONDONGO REFRIGERADO	KG	SEGURIDAD	<p>Al internar el producto:</p> <p>-Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; 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.</p> <p><u>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega:</u></p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p><u>Para producto importado:</u></p> <p>Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISION 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010;</p> <p>Y,</p> <p>Para la cámara frigorífica donde se almacenara el producto importado:</p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p>
		CARACTERÍSTICAS	<p>Superficie brillante, acabado libre de defectos, color característico, exento de colores extraños. Olor característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo; consistencia firme y clásica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.</p>
		TIPO	MENUDENCIA DE RES: MONDONGO REFRIGERADO
		PRESENTACION	<p>MENUDENCIA DE RES: MONDONGO REFRIGERADO, EN PIEZAS ENTERAS. CUYA TEMPERATURA NO DEBE EXCEDER DE LOS 4 °C.</p> <p>El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo deben ser impermeables y resistentes, conservar las características del producto y al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la menudencia según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055.2021</p> <p>El rotulado deberá indicar lo siguiente</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto - País de origen - Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor - Identificación del lote - Fecha de vencimiento - Condiciones de almacenamiento - Peso neto.
		CALIDAD	Cumplir con la Ficha Técnica OSCE para menudencia de res: mondongo refrigerado Version 01.
		SEGURIDAD	<p>Al internar el producto:</p> <p>-Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; 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.</p> <p><u>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega:</u></p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p><u>Para producto importado:</u></p> <p>Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISION 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010;</p>

PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF
Subasta Inversa Electrónica N° 16-2022-INABIF



PERU Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar INABIF



			Y. Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
		CARACTERISTICAS	Superficie brillante, acabado libre de defectos, color característico, exento de colores extraño, Olor característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo; consistencia firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.
MENUDENCIA DE RES – HIGADO REFRIGERADO	KG	TIPO	MENUDENCIA DE RES: HIGADO REFRIGERADO
		PRESENTACION	MENUDENCIA DE RES: HIGADO REFRIGERADO, EN PIEZAS ENTERAS.CUYA TEMPERATURA NO DEBE EXCEDER DE LOS 4 °C. El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo deben ser impermeables y resistentes, conservar las características del producto y al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la menudencia según lo establecido en el numeral 9 de la NTP.201.055.2021 El rotulado deberá indicar lo siguiente <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto - País de origen - Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor - Identificación del lote - Fecha de vencimiento - Condiciones de almacenamiento - Peso neto.
		CALIDAD	Cumplir con la Ficha Técnica OSCE para menudencia de res: Hígado refrigerado Versión 01.
		SEGURIDAD	Al internar el producto: -Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; 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. <u>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega:</u> Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011- AG, y sus modificatorias. <u>Para producto importado:</u> Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISION 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010; Y. Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
		CARACTERISTICAS	Superficie brillante, acabado libre de defectos, color característico, exento de colores extraño, Olor característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo; consistencia firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.

ITEM PAQUETE III: FRUTAS, VERDURAS, HORTALIZA, TUBERCULOS Y RAICES

DESCRIPCION	U.M.	CARACTERISTICAS	DETALLE DE LA CARACTERISTICA
CARAMBOLA	KG	TIPO	CARAMBOLA CATEGORIA I (FRESCA)



PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF
Subasta Inversa Electrónica N° 16-2022-INABIF

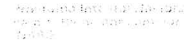


		PRESENTACION	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - Nombre del producto - Categoría - Peso neto - Calibre (código de calibre o gama de pesos en gramos) - Nombre y dirección del envasador y/o expedidor - País de origen - El código o clave del lote - Fecha de envasado - Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento
		CALIDAD	CATEGORÍA I, según Ficha OSCE para CARAMBOLA CATEGORÍA I version 4 o NORMA CODEX STAN 187-1993 (revisada 2005), como mínimo lo siguiente: CALIBRE: B: 130-190 mm de diámetro.
		SEGURIDAD	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°004-2011-AG, y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Estar enteras; estar sanas, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo; estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible; estar prácticamente exentas de daños causados por plagas; estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños; ser de consistencia firme; tener un aspecto fresco; estar exentas de daños causados por bajas temperaturas; estar exentas de manchas pronunciadas; estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio según la naturaleza del producto.
DURAZNO	KG	TIPO	DURAZNO CATEGORÍA I
		PRESENTACION	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - Nombre del producto, nombre de la variedad, cultivar o cultivares cuando corresponda. - Nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo). - Fecha de cosecha y facultativamente, nombre de la localidad, valle, distrito o región de producción. - Categoría de calidad - Calibre (tamaño) - Peso neto - Fecha de envasado - Número de lote (facultativo) - Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento
		CALIDAD	DE PRIMERA, cumplir con Ficha OSCE para DURAZNO CATEGORÍA I version 5 o NTP 011.650:2012 (revisada el 2018). Durazno o melocotón. Requisitos y su enmienda Enm1:2014 en lo siguiente como mínimo: CATEGORÍA I CALIBRE X: DIAMETRO > 80 mm.
		SEGURIDAD	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°004-2011-AG, y sus modificatorias
LIMÓN	KG	CARACTERÍSTICAS	Entero; de forma, textura, color y olor característico de la variedad; pulpa succulenta y carnosa, exenta de sabores y olores extraños, limpios, exentos de materias extrañas visibles, daños físicos y de humedad externa (excepción de la condensación natural) con un grado de desarrollo y madurez fisiológica tal que le permita soportar su transporte y manipulación.
		TIPO	LIMÓN SUTIL CATEGORÍA I



		PRESENTACIÓN	<p>POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto y nombre de la variedad - Nombre/razón social del productor, envasador y/o distribuidor comercializador - Origen del producto - Categoría - Calibre - Peso neto - Fecha de envasado - Lote - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento - Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento emitido por el SENASA
		CALIDAD	<p>Cumplir con Ficha OSCE para LIMÓN CATEGORÍA I versión 03 o NTP 011.006:2005 LIMÓN SUTIL. Requisitos:</p> <p>CALIBRE: Código de Calibre B (41 a 43.9 mm de diámetro). Aprox. 23 a 27 unidades por Kilo.</p> <p>CATEGORÍA I: Deberán ser de buena calidad y características de la variedad y/o tipo comercial.</p>
		SEGURIDAD	<p>-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°004-2011-AG. y sus modificatorias</p> <p>Para la calidad del bien se considerará las tolerancias establecidas en la NTP 011.006:2005, según normativa vigente.</p>
		CARACTERÍSTICAS	<p>Entero, ser de consistencia firme, sanos (excluirse los afectados por podredumbre o deterioro que impida su consumo) y limpios; prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas (que afecten aspecto general), de daños causados por plagas, por bajas temperaturas, exentos de humedad (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de cualquier olor y/o sabor extraño</p>
MANDARINA	KG	TIPO	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I
		PRESENTACIÓN	<p>POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Nombre o razón social - Dirección - Datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico) - Nombre del producto (especie) y la variedad - País de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción. - Características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post-cosecha) - Datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa). - Peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo) - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA. - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento
		CALIDAD	<p>Cumplir con Ficha OSCE para MANDARINA versión 03 o NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos, como mínimo en lo siguiente:</p> <p>Calibre CAL 1X al 1XX: 68 a 78 mm de diámetro</p> <p>Coloración característica de la variedad.</p>
		SEGURIDAD	<p>-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG. y sus modificatorias</p>
		CARACTERÍSTICAS	<p>Enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrificaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpias, de materias extrañas visibles, exentas de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olores y/o sabores extraños, de desecación o deshidratación.</p>
MANZANA DELICIA	KG	TIPO	MANZANA DELICIA CATEGORÍA I
		PRESENTACIÓN	<p>POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Nombre del producto - Grado de calidad: I - Tamaño, en milímetros - Contenido neto - Nombre o razón social o marca del productor, envasador o vendedor o importador - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento

PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF
Subasta Inversa Electrónica N° 16-2022-INABIF



		CALIDAD	CUMPLIR Con la Ficha Técnica OSCE para MANZANA DELICIA CATEGORÍA I versión 6 o NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos, como mínimo en lo siguiente: CALIBRE B: Entre 60.1 a 80 mm de diámetro
		SEGURIDAD	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°004-2011-AG. y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Entera, sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo, limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal exterior, además se encontrará en un estado y fase de desarrollo que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la variedad.
MELÓN	KG	TIPO PRESENTACIÓN	MELÓN CATEGORÍA PRIMERA I POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - El nombre del producto y la variedad. - La categoría de calidad del producto. - Peso neto, en kg. - Procedencia y fecha de cosecha. - Nombre o razón social o marca del productor o exportador. En el caso de productos importados, nombre o razón social del importador. - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA. - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.
		CALIDAD	DE PRIMERA. CUMPLIR Ficha OSCE versión 07 o NTP 011.014: 2015 FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición CATEGORÍA PRIMERA
		SEGURIDAD	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°004-2011-AG. y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Deben estar enteros bien desarrollados, ser de consistencia firme, estar sanos interior y exteriormente, limpios, exentos de cualquier materia extraña, plagas o de daños producidos por estas incluyendo señales de enfermedades, libre de humedad externa anormal, exento de olor y sabor anormal o extraño, presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio.
NARANJA VALENCIA	KG	TIPO PRESENTACIÓN	NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - Nombre o razón social - Dirección - Datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico) - Nombre del producto (especie) y la variedad - País de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción. - Características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post-cosecha) - Datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa). - Peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo) - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA. - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento
		CALIDAD	Cumplir con Ficha OSCE para NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I versión 3 o NTP 011.023:2014 CITRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos, como mínimo en lo siguiente: Calibre CAL 3 al 5. 73 a 86 mm de diámetro y coloración característica de la variedad.
		SEGURIDAD	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°004-2011-AG. y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrificaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpias, de materias extrañas visibles, exentas de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olores y/o sabores extraños, de desecación o deshidratación.
NARANJA WASHINGTON	KG	TIPO	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I

PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF
Subasta Inversa Electrónica N° 16-2022-INABIF



PERU Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar INABIF



		PRESENTACION	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg. y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - Nombre o razón social - Dirección - Datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico) - Nombre del producto (especie) y la variedad - País de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción. - Características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post-cosecha) - Datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa). - Peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo) - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA. - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento
		CALIDAD	Cumplir con Ficha OSCE para NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I versión 3 o NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos, como mínimo en lo siguiente: Calibre CAL 2 al 3: 81 a 90 mm de diámetro y coloración característica de la variedad CATEGORÍA I, Contenido de Jugo mínimo: 33% del peso del fruto
		SEGURIDAD	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG. y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrificaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpias, de materias extrañas visibles, exentas de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olores y/o sabores extraños, de desecación o deshidratación.
PALTA FUERTE	KG	TIPO	PALTA FUERTE CATEGORÍA I
		PRESENTACION	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg. y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - Nombre del producto y la variedad - Nombre, dirección del comercializador, productor, otro - País de origen, - Categoría de calidad - Calibre - Peso neto - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento. - Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por SENASA.
		CALIDAD	Cumplir con Ficha Técnica OSCE para PALTA FUERTE CATEGORÍA I versión 04 o NTP 011.018:2019. PALTA. Requisitos CALIBRE 16 al 18: 203 a 274 g por unidad
		SEGURIDAD	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG. y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Entera, sana (excluir frutos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo), limpias, exenta de materia extraña visible, prácticamente exentas de plagas, daños causados por plagas (que afecten el aspecto general del producto), exentas de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olor y/o sabor extraño, de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, tener pedúnculo no superior a 10 mm.
PAPAYA	KG	TIPO	PAPAYA CATEGORÍA I
		PRESENTACION	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg. y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - Nombre del producto - Categoría - Peso neto - Nombre y dirección del comercializador, envasador, productor, otro - País de origen (para productos de importación), - Calibre (código de calibre o peso medio en gramos) - Fecha de envasado - Número de lote (facultativo) - Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento
		CALIDAD	Cumplir con Ficha Técnica OSCE para PAPAYA CATEGORÍA I versión 04 o CODEX STAN 183-1993 (2011). NORMA CODEX para la PAPAYA o NTP 011.009:1973 (revisada el 2018). FRUTAS FRESCAS. Papayas. Requisitos. 1ª Edición. CALIBRE: H a I = 1101 a 2000 gr por unidad (peso promedio)

PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF
Subasta Inversa Electrónica N° 16-2022-INABIF



		SEGURIDAD	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Enteras, sanas, limpias y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo; exentas de cualquier materia extraña visible; exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto; exentas de daños causados por plagas; exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; exentas de cualquier olor y/o sabor extraños, estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. De consistencia firme; aspecto fresco; Cuando tengan pedúnculo, su longitud no deberá ser superior a 1 cm.
SANDÍA	KG	TIPO	SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - Nombre del producto y la variedad - Categoría de calidad del producto - Peso neto en kg. - Procedencia y fecha de cosecha. - Nombre o razón social o marca del productor o exportador. En el caso de productos importados, nombre o razón social del importador. - Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento
		CALIDAD	Debe Cumplir con Ficha Técnica OSCE para SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA versión 07 o NTP 011.017:2015 FRUTAS FRESCAS. Sandías
		SEGURIDAD	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Intactas, limpias, exentas de cualquier materia extraña visible, prácticamente libre de plagas y enfermedades, libre de daño causado por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, libre de humedad externa anormal, firmes y suficientemente maduras, exentos de coloración externa anormal, de cualquier olor y sabor extraño, presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio, aquellos frutos que presenten pudrición o deterioro serán excluidos
TANGELO	KG	TIPO	TANGELO CATEGORÍA I
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - Nombre o razón social- Dirección- Datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico)- Nombre del producto (especie) y la variedad- País de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.- Características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post-cosecha)- Datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa).- Peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo)- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.
		CALIDAD	Cumplir con Ficha OSCE para NARANJA TANGELO CATEGORÍA I versión 03 o NTP 011.023:2014 CITRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos, como mínimo en lo siguiente: Calibre CAL 4X a 5X: 81 a 93 mm de diámetro y coloración característica de la variedad Contenido de Jugo mínimo: 45% del peso del fruto
		SEGURIDAD	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrificaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpias, de melenas extrañas visibles, exentas de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olores y/o sabores extraños, de desecación o deshidratación.
UVA RED GLOBE	KG	TIPO	UVA RED GLOBE CATEGORÍA I
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - Nombre/dirección o razón social del productor, envasador y/o distribuidor - Nombre del producto y variedad - Categoría - País de origen - Peso neto - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento
		CALIDAD	Cumplir con Ficha técnica OSCE para UVA RED GLOBE CATEGORÍA I versión 3 ó NTP 011.012:2021. UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición

PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF
Subasta Inversa Electrónica N° 16-2022-INABIF



PERÚ Ministerio de Agricultura e Irrigación

Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar INABIF



			<p>Grado de calidad: CATEGORÍA I</p> <p>Calibre: L (23-25mm de diámetro)</p> <p>SEGURIDAD</p> <p>-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°004-2011-AG. y sus modificatorias</p> <p>CARACTERÍSTICAS</p> <p>Racimos y granos sanos (excluir los afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo), limpios, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas, de daños causados por plagas que afecten el aspecto general del producto, exentos de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olor y/o sabor extraños, prácticamente libre de daños causados por temperaturas bajas y altas; además los granos de uva deberán estar enteros, bien formados y normalmente desarrollados.</p>
FRESA	KG	<p>TIPO</p> <p>PRESENTACIÓN</p> <p>CALIDAD</p> <p>SEGURIDAD</p> <p>CARACTERÍSTICAS</p>	<p>FRESA CALIDAD PRIMERA</p> <p>Fresca, entera, en bolsa de polietileno de primer uso, resistente para entregas menores de 10 kg. Para entregas de 10 kg. a más en cajas o jabas rotuladas, con información mínima:</p> <ul style="list-style-type: none">- Nombre/dirección o razón social del productor, envasador y/o distribuidor- Nombre del producto y variedad- Categoría- País de origen- Peso neto- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento <p>Las fresas deberán disponerse en envases que se ajusten a la norma Codex CXC 1-1959 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y según lo indicado en los numerales 7.1 y 7.2 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019), de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas.</p> <p>CALIDAD PRIMERA, según Ficha OSCE para FRESA CALIDAD PRIMERA versión 1 o NTP 011.011:1975 (Revisada 2019) FRUTAS FRESCAS. Fresas. Requisitos. 1ª Edición</p> <p>Rango de tamaño: B</p> <p>Se solicitará según estación.</p> <p>-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°0042011-AG y sus modificatorias</p> <p>Fresca, con pedúnculo, libres de toda humedad externa, exenta de olores y sabores extraños, libre de impurezas y cuerpos extraños, exenta de síntomas de deshidratación.</p>
GRANADILLA	KG	<p>TIPO</p> <p>PRESENTACIÓN</p> <p>CALIDAD</p> <p>SEGURIDAD</p> <p>CARACTERÍSTICAS</p>	<p>GRANADILLA CATEGORÍA I</p> <p>POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima:</p> <ul style="list-style-type: none">- Nombre/dirección o razón social del productor, envasador y/o distribuidor- Nombre del producto y variedad- Categoría- País de origen- Peso neto- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento <p>CATEGORÍA I, según Ficha OSCE para GRANADILLA CATEGORÍA I versión 1 o NTP-CODEX CXS 316:2019. NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición</p> <p>Calibre por peso: C (>122-128 g)</p> <p>-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°0042011-AG y sus modificatorias</p> <p>Buen estado de maduración, coloración externa característica, libre de rajaduras, perforación por insectos, humedad y sustancias extrañas. Dotadas de un tallo /pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo</p>
MARACUYA	KG	<p>TIPO</p> <p>PRESENTACIÓN</p>	<p>MARACUYA CATEGORÍA I</p> <p>POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima:</p> <ul style="list-style-type: none">- Nombre/dirección o razón social del productor, envasador y/o distribuidor- Nombre del producto y variedad- Categoría- País de origen- Peso neto- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA

PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF
Subasta Inversa Electrónica N° 16-2022-INABIF



Ministerio de Agricultura e Irrigación
Dirección General de Bienes Nacionales
Subasta Inversa Electrónica N° 16-2022-INABIF

Resolución N° 001-2022-INABIF
de fecha 01 de mayo del 2022
S/001/2022



			- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento
		CALIDAD	CATEGORÍA I, según Ficha OSCE para MARACUYÁ CATEGORÍA I versión 1 o NTP-CODEX CXS 316:2019. NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición Calibre por peso. a (> 139 g)
		SEGURIDAD	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N°0042011-AG y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Enteras, apariencia fresca, consistencia firme, sanas, exentas de podredumbre o deterioro, limpias y exentas de cualquier materia extraña visible, exentas de humedad externa anormal, salvo por condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.
PERA	KG	TIPO	PERA CATEGORÍA PRIMERA
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg. y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - Nombre/dirección o razón social del productor, envasador y/o distribuidor - Nombre del producto y variedad - Categoría - País de origen - Peso neto - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento
		CALIDAD	CATEGORÍA PRIMERA, según Ficha OSCE para PERA CATEGORÍA PRIMERA versión 1 o NTP 011.004 2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 2ª Edición. Calibre: mínimo 55 mm Se solicitará según estación.
		SEGURIDAD	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N°0042011-AG y sus modificatorias.
		CARACTERÍSTICAS	Forma típica, pulpa succulenta y carnosa, pulpa no cremosa, textura suave, sana, buen estado de madurez, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.
PLÁTANO DE SEDA	UND	TIPO	PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA I
		PRESENTACION	En racimos, enteros, envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) Principios Generales De Higiene De Los Alimentos, CXC44-1995 (2004) Código De Prácticas Para El Envasado Y Transporte De Frutas Y Hortalizas Frescas Y Cxc 53-2003 (2017) Código De Prácticas De Higiene Para Las Frutas Y Hortalizas Frescas. Además, deben ser envasados de tal manera que el producto quede debidamente protegido según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.
		CALIDAD	CATEGORÍA I, según Ficha OSCE para PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA I versión 1 o NTP-CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición Calibre: Longitud mínima: 14,0 cm Grosor mínimo: 2,7 cm
		SEGURIDAD	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N°0042011-AG y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Enteros y sanos (libre de pudrición), consistencia firme, exento de magulladuras, limpios, exento de plagas y daños, exento de olores y sabores extraños, con el pedúnculo intacto.
MANGO EDWARDS	UND	TIPO	MANGO EDWARDS CATEGORÍA I
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg. y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - nombre y dirección del envasador y/o distribuidor; - nombre del producto, incluyendo la variedad; - país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción; - categoría; - calibre; - peso neto; - número de unidades (facultativo);

PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF
Subasta Inversa Electrónica N° 16-2022-INABIF



PERU Ministerio de Agricultura e Irrigación

Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar INABIF

			- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.
		CALIDAD	CATEGORÍA I, según Ficha OSCE para MANGO EDWARDS CATEGORÍA I versión 1 o NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición Calibre 24: Peso promedio 167g por unidad (peso inferior: 159 g - peso superior: 182g)
		SEGURIDAD	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N°0042011-AG y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Enteros y sanos (libre de pudrición), consistencia firme, exento de magulladuras, limpios, exento de plagas y daños, exento de olores y sabores extraños, presentar un grado de madurez satisfactorio, presentar forma y característica propia de la variedad, tener pedúnculo no menor de 0.5 cm de longitud ni mayor a 1 cm.



DESCRIPCIÓN	U.M.	CARACTERÍSTICAS	DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA
AJOS ENTEROS	KG	TIPO	AJO CRIOLLO ENTERO CON CASCARA, CATEGORÍA PRIMERA
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - El nombre y variedad del producto indicado - Categoría indicada como "primera" - Peso neto, en kilogramos - Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados nombre o razón social del importador - El país de origen - Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento
		CALIDAD	Cumplir Ficha Técnica OSCE para AJO CATEGORÍA PRIMERA versión 07 o NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos
		SEGURIDAD	-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
PAPA YUNGAY	KG	CARACTERÍSTICAS	Enteros, compactos, bien formados, consistencia firme, exento de pudrición, libre de materias extrañas (tierra, piedra, etc.), de humedad externa, plagas, residuo de pesticidas.
		TIPO	PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA (blanca)
		PRESENTACIÓN	POR KILOS; en BOLSAS DE POLIETILENO para entregas menores de 25 Kg, y en SACOS DE POLIETILENO DE 25 A 50 KG. Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), deberán indicar lo siguiente: - Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.
		CALIDAD	GRADO DE CALIDAD PRIMERA Calibre: Primera CUMPLIR CON FICHA TECNICA OSCE PARA PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA versión 07 y NTP 011.119:2016 PAPA Y DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos en lo que corresponda Peso promedio por unidad de 132 a 320 g.
VAINITA	KG	SEGURIDAD	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.
		CARACTERÍSTICAS	Limpio, libre de humedad externa, libre de olores y materias extrañas (tierra, piedras, etc.), buen estado de madurez, libre de insectos o larvas en cualquier estado.
		TIPO	VAINITA CALIDAD PRIMERA
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - Designación de la hortaliza según: Nombre, cultivar, calidad y tamaño - Peso neto en kilogramos - Procedencia - Nombre o marca del productor - Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento



PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF
Subasta Inversa Electrónica N° 16-2022-INABIF

DESCRIPCIÓN	U.M.	CARACTERÍSTICAS	DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA
		CALIDAD	Cumplir con Ficha OSCE para VAINITA CALIDAD PRIMERA versión 05 o NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) HORTALIZAS. Vainita y su corrigenda Cor1:2014 como mínimo: Grado de Calidad: Primera TAMAÑO B: Diámetro de 0.8 cm a 1 cm. Peso máximo por unidad de 7 a 10 g. Longitud máxima 14 cm.
		SEGURIDAD	Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°004-2011-AG.
		CARACTERÍSTICAS	Limpia, fresca, enteras y sanas; pertenecerán al mismo cultivar, deberán tener un grado de madurez comercial que les permita soportar el manejo, transporte y conservación en buenas condiciones.
YUCA	KG	TIPO	YUCA CATEGORIA I (Amarilla)
		PRESENTACIÓN	POR KILOS: en BOLSAS DE POLIETILENO para entregas menores de 25 Kg, y en SACOS DE POLIETILENO DE 25 A 50 KG. Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen el envío, según indica el numeral 6.2 de la NTP-CODEX STAN 238:2014: (Revisada 2019) - Nombre del producto y tipo (dulce) si el contenido no es visible desde el exterior. - Nombre de la variedad (facultativo) - Nombre y dirección del envasador y/o expedidor - País de origen - Categoría I - Calibre (expresado como código de calibre o diámetro mínimo y máximo en cm) - Peso neto - Incluir una leyenda que indique que la yuca deberá pelarse y cocerse antes de su consumo - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.
		CALIDAD	CATEGORIA I CALIBRE B: 6,1 - 8,0 cm de diámetro Cumplir con Ficha Técnica OSCE para YUCA CATEGORIA I versión 05 y NTP-CODEX STAN 238:2014 (Revisada 2019) YUCA (MANDIOCA) DULCE Peso mínimo 300 g y no tener menos de 23 cm de longitud
		SEGURIDAD	-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.
		CARACTERÍSTICAS	Enteros y sanos (libre de pudrición), consistencia firme, limpios, exento de plagas y daños, exento de olores extraños, exento de humedad externa anormal, consistencia firme, exenta de daños mecánicos y magulladuras
ZAPALLO MACRE	KG	TIPO	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, Los envases o documentos que adjuntan deben contar como mínimo con la siguiente información de rotulado: - El nombre del producto - Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial - Peso neto, en kilogramos - Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento
		CALIDAD	Cumplir con Ficha Técnica OSCE para ZAPALLO TIPO MACRE versión 03 o NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. Requisitos, como mínimo en lo siguiente: Peso mínimo: 25 kg por unidad
		SEGURIDAD	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°004-2011-AG.
		CARACTERÍSTICAS	Maduros, limpios, frescos, enteros y sanos, pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener el grado de madurez comercial que les permita soportar adecuadamente el manejo, transporte y conservación en buenas condiciones

DESCRIPCIÓN	U.M.	CARACTERÍSTICAS	DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA
ARVEJA VERDE	KG	TIPO	ARVEJA VERDE EN VAINA CATEGORIA PRIMERA

PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF
Subasta Inversa Electrónica N° 16-2022-INABIF



PERU Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar INABIF



DESCRIPCIÓN	U.M.	CARACTERÍSTICAS	DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA
		PRESENTACIÓN	Por Kilos, en bolsa de polietileno de primer uso, resistente para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - peso neto en kilogramos; - procedencia y fecha de cosecha; - nombre o marca del productor; - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA
		CALIDAD	CATEGORÍA PRIMERA, según Ficha OSCE para ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA versión 1 o NTP 011.106:2016 HORTALIZAS. Arveja verde. Requisitos. 2ª Edición Tamaño: Grande (mayor a 10,3mm de diámetro)
		SEGURIDAD	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N°0042011-AG y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Fresca, granos tiernos y consistentes, no harinosos, verde brillante (claro u oscuro, según variedad), libre de signos de putrefacción. Libres de metales pesados y residuos de plaguicidas.
CAMOTE AMARILLO	KG	TIPO	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA
		PRESENTACIÓN	Por Kilos, en bolsa de polietileno de primer uso, resistente para entregas menores de 25 Kg, y para entregas mayores a 25 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - el nombre del producto indicado como "camote amarillo"; - el grado de calidad: "primera"; - masa aproximada en kilogramos; - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.
		CALIDAD	CALIDAD PRIMERA, según Ficha OSCE para CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA versión 1 o NTP 011.120:1992 (revisada el 2021) TUBERCULOS Y RAÍCES. Camote amarillo. Requisitos. 1ª Edición Calibre: de 60 mm a 100 mm
		SEGURIDAD	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N°0042011-AG y sus modificatorias
ESPARRAGO VERDE	KG	TIPO	ESPARRAGO VERDE CATEGORÍA I
		PRESENTACIÓN	Por Kilos, en bolsa de polietileno de primer uso, resistente para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - nombre y dirección del productor; - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA; - el nombre del producto: "verde"; - país y lugar de origen; - categoría "I"; - calibre; - números de empaque y/o envases unitarios para espárragos presentados en empaques y/o envases unitarios.
		CALIDAD	CATEGORÍA I, según Ficha OSCE para ESPÁRRAGO VERDE CATEGORÍA I versión 1 o NTP 011.109:2013 (revisada el 2018) ESPÁRRAGO. Espárrago fresco. Requisitos. 4ª Edición Longitud: cortos (15 a 17 cm). Calibre: extra large (16 a 20 mm de diámetro)
		SEGURIDAD	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N°0042011-AG y sus modificatorias
MAZORCA DE MAÍZ MORADO	KG	CARACTERÍSTICAS	Enteras, sanas, limpias, exentas de podredumbre o deterioro, de cualquier materia extraña visible, daños causados por plagas o deshidratación o frío o lavado o remojo inadecuado, humedad externa anormal, magulladuras, olor y sabor extraño. Tener aspecto y olor frescos, exento de magulladuras. El corte de los turiones debe ser recto y limpio. Los turiones no deben estar huecos, pelados ni quebrados. Libre de metales pesados y residuos de plaguicidas.
		TIPO	MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA



DESCRIPCIÓN	U.M.	CARACTERÍSTICAS	DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA
		PRESENTACIÓN	Por Kilos, conformado por la coronta y los granos de maíz que se achieren a ella, en bolsa de polietileno de primer uso, resistente para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS, rotuladas, con información mínima: - el nombre del producto que debe aparecer en la etiqueta será "mazorca de maíz morado"; - nombre o razón social y dirección del fabricante o envasador; - el grado de calidad; - calibre; - el peso neto, en kilogramos (facultativo); - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.
		CALIDAD	CATEGORÍA PRIMERA, según Ficha OSCE para MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA I versión 1 o NTP 011.601:2015 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª EDICIÓN CALIBRE: I (12 cm a más) COLOR: Bueno
		SEGURIDAD	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°0042011-AG y sus modificatorias Mazorca entera o partida sin granos defectuosos, sin pudrición, sin presencia de hongos, limpia. Libre de metales pesados y residuos de plaguicidas.
		CARACTERÍSTICAS	

Las cantidades son según el ANEXO: Cantidades Requeridas



SISTEMA DE CONTRATACIÓN:

Se indica que las cantidades proyectadas en el Anexo "Cantidades Requeridas" se encuentran sujetas al comportamiento poblacional de los residentes y usuarios del INABIF por lo que el Sistema de Contratación es a PRECIOS UNITARIOS.

8. PLAZO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL:

El plazo de ejecución contractual es por 24 meses (730 días), sin embargo, en caso culminado dicho plazo existiera saldo del monto contractual, se procederá a su ejecución hasta el agotamiento del mismo.

El plazo de ejecución contractual se inicia al día siguiente de la suscripción del contrato.



8.1. CONDICIONES DE ATENCIÓN

- El Contratista entregará los viveres frescos a los CAR en las direcciones indicadas en el Anexo "Directorio" semanalmente, dentro del plazo de 7 días calendarios posteriores a la notificación del requerimiento vía correo electrónico al contratista. Las direcciones de los CAR pueden variar durante la ejecución del contrato previo aviso al contratista por parte del Área Usuaria.
- El órgano encargado de las contrataciones, en base a la programación efectuada por el Área Usuaria elabora la orden de compra mensual, la misma que será notificada al contratista, área usuaria y almacén, correspondiente al mes atendido, durante la vigencia del contrato (hasta agotar el monto contratado).

9. LUGAR Y HORA DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

a) LUGAR

Los viveres frescos serán entregados en las direcciones indicadas en el Anexo "Directorio", el mismo que puede variar durante la ejecución del contrato previo aviso al contratista por parte del Área Usuaria.

La entrega de los bienes (viveres frescos) incluye el ordenamiento de los mismos en cada almacén, tarimas, anaqueles, jabas dispuestas para el almacenamiento y conservación.

En caso excepcional por feriados, se deberá entregar un día anterior o posterior próximos a la fecha de entrega indicada, previa coordinación entre el Contratista, Área Usuaria (CENTRO) y la Unidad de Línea (USPNNA).

El Contratista se compromete a la entrega de los productos (Viveres frescos), el transporte de los mismos, la





PERU Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar INABIF

manipulación y demás actos relacionados, de manera que se prevenga su contaminación o alteración, según la normativa sanitaria vigente y acorde con las disposiciones sanitarias emitidas en el marco de la emergencia sanitaria y emergencia nacional a causa del COVID – 19:

b) **HORA DE ENTREGA DE LOS VÍVERES**

Los bienes (víveres frescos) serán recibidos por los **CENTROS** desde las 8:00 am a 1:00 pm y de 2:00 pm a 3:30 pm.

10. OTRAS CONDICIONES PARA CUMPLIR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

10.1. Aspectos Generales:



- a) Los bienes (víveres frescos) que se internen en los **CENTROS DE ATENCIÓN** del INABIF deben reunir las mismas características físicas y organolépticas propias de la variedad del producto ofertado y licitado.
- b) El control de cantidad y calidad de los alimentos estará a cargo de los directores o administradores de los Centros de Atención.
- c) El Contratista se compromete a la entrega de los bienes (víveres frescos), el transporte de los mismos conforme a 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, asimismo la manipulación y demás actos relacionados acorde con las disposiciones del Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y demás normatividad sanitaria aplicable en el marco de la emergencia sanitaria y emergencia nacional a causa del COVID – 19.

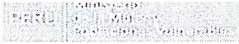


1. Sobre los Manipuladores de alimentos (distribuidor de víveres frescos) deben contar con su certificado o carné de salud o carné de sanidad visible y vigente, estar debidamente aseados y usarán ropa de trabajo exclusiva para su labor en buen estado de conservación y aseo, dicha ropa consta de: gorra, zapatos, overol o chaqueta y pantalón, y será de color claro según lo defina el Contratista. Asimismo, debe dar cumplimiento a las disposiciones sanitarias emitidas en el marco de la emergencia sanitaria y emergencia nacional a causa del COVID – 19.

En caso se incorpore un nuevo personal distribuidor al propuesto, el proveedor deberá presentar copia de los certificados o carnet al INABIF y cumplir con lo antes mencionado.

2. El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Normativa vigente. Asimismo, debe dar cumplimiento a las disposiciones sanitarias emitidas en el marco de la emergencia sanitaria y emergencia nacional.
3. Sobre el transporte de víveres frescos, deberán contar con vehículos acondicionados para su traslado considerando las especificaciones detalladas en los Artículos del 75° al 77° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos aprobado mediante D.S. N.° 007-98-S.A. y sus modificatorias, y autorizados por el INABIF según propuesta del postor/proveedor. Asimismo, debe dar cumplimiento a las disposiciones sanitarias emitidas en el marco de la emergencia sanitaria y emergencia nacional a causa del COVID – 19.
4. Para el transporte de carcasas y menudencias de pollo se debe cumplir con lo indicado en el Artículo 60° del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, Decreto Supremo N° 029- 2007-AG y sus modificatorias.
5. Los vehículos destinados al transporte de carne de vacuno refrigerada deberán estar provistos de sistemas de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C; de acuerdo a lo señalado en el numeral 12 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.





En caso, se incorpore nuevas unidades de transporte para atender, el proveedor envía la información mencionada al INABIF.

6. El contratista se compromete a cumplir con lo establecido en la Resolución Ministerial N°1275-2021-MINSA de fecha 01 de diciembre 2021 y sus modificatorias.
7. El contratista deberá asegurar que el personal que entrega los bienes cuente con Equipos de Protección Personal según corresponda lo estipulado en la Resolución Ministerial N°1275-2021-MINSA de fecha 01 de diciembre 2021 y sus modificatorias.



- d) De existir observaciones, el Director o Administrador o quien haga sus veces de los CENTROS, deberán elaborar un Acta indicando claramente el sentido de estas, otorgándole al proveedor un plazo para subsanar de dos (2) días. Si pese al plazo otorgado, el contratista no cumpliera a cabalidad con la subsanación, la Entidad puede resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan, desde el vencimiento del plazo para subsanar. Dicho procedimiento deberá ser informado a través de la Unidad de Línea a la Sub Unidad de Logística

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso la Entidad no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose las penalidades respectivas.

- e) Si durante la ejecución contractual, se presente alguna observación sobre la calidad de los bienes, el responsable del Centro de Atención solicitará un análisis de calidad a costo de la Entidad, a un laboratorio de ensayo, requiriendo el certificado respectivo o algún otro tipo de prueba, el cual será gestionado por la Unidad de Administración. De resultar el producto con deficiencias, la Entidad no otorga la conformidad o la invalida en caso haya sido otorgada, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, quedando a consideración de la entidad la resolución del contrato.



10.2. Recepción y Control de calidad:

10.2.1. Todos los alimentos estarán sujetos a control de calidad para la recepción, de la siguiente manera:

La recepción se realiza en los Centros dentro de las horas estipuladas en el numeral 9b), está a cargo del director o Administrador o quien haga sus veces.

- Se verificará las condiciones de entrega de los productos: vehículos acondicionados y autorizados por el INABIF, según propuesta del postor/proveedor. Y los distribuidores deberán usar ropa protectora en buen estado de conservación e higiene, además deberán contar con certificado o carné de salud o carné de sanidad vigente y visible; según el numeral 6.3.) de la RESOLUCIÓN MINISTERIAL N°822-2018-MINSA, además de que el personal a cargo del contratista que cuente con los Equipos de Protección Personal que correspondan según la Resolución Ministerial N°1275-2021-MINSA de fecha 01 de diciembre 2021 y sus modificatorias
- El director o administrador o quien haga sus veces en Centro de Atención, debe, en atención a las medidas de prevención establecidas en la recepción de bienes alimentarios identificar una zona específica para la recepción y desembalaje, verificar que las personas cuenten con guantes y mascarilla e insistir en el lavado de manos en esa zona.

10.2.2. Sobre los Manipuladores de alimentos: Según el artículo 49° del D.S.007-1998-SA, el personal que realice la distribución de los alimentos no deberá ser portador de enfermedad infecto-contagiosa ni tener síntomas de ellas, por lo cual deberá portar su carné de sanidad o carné de salud vigente. Y según el artículo 50° del D.S.007- 1998-SA, estos distribuidores deberán estar debidamente aseados y usarán ropa de trabajo exclusiva para su labor en buen estado de conservación y aseo, dicha ropa consta de: gorra, zapatos, overol o chaqueta y pantalón, y será de color claro según lo defina el proveedor. Asimismo, debe dar





PERÚ Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar INABIF

cumplimiento a las disposiciones sanitarias emitidas en el marco de la emergencia sanitaria y emergencia nacional a causa del COVID – 19.

De ocurrir alguna observación el responsable del Centro elaborará un Acta de Incumplimiento de Condiciones de Entrega, el mismo que será remitido a la Unidad de Línea y ésta lo remitirá a la Sub Unidad de Logística.

10.2.3.El Director, Administrador o quien haga sus veces en el CAR verificará la cantidad total de los alimentos ingresados de manera semanal, requeridos de manera semanal.

10.2.4.Se verificará la calidad de todos los víveres que ingresen a los Centros, el cual está a cargo del Director o Administrador o quien haga sus veces, para ello se confrontará los víveres con su especificación técnica correspondiente.



De existir observaciones en la entrega de los bienes, deben ser informados por el Director o Administrador o quien haga sus veces a la Unidad de Línea, quien informará según corresponda a la Sub Unidad de Logística.

- Si se realiza la devolución de algunos de los productos, se elaborará un ACTA que será suscrita por el contratista y por los participantes de la recepción, otorgándosele un plazo de dos (02) días calendarios para la subsanación, debiendo el usuario informar el levantamiento de las observaciones al día siguiente de concluido el plazo otorgado, la misma que se efectuará a través de correo electrónico a la Unidad de Línea y esta informará a la Sub Unidad de Logística.

10.3. Conformidad de la Entrega:

La conformidad será otorgada por la Unidad de línea, previa consolidación de todos los informes de calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales de los CAR.



11. FORMA DE PAGO

El pago se realizará de manera mensual, previa conformidad emitida por la Unidad de Línea, dentro de los diez (10) días calendarios siguientes a la conformidad de los bienes.

El Director o Administrador del CAR o quien haga sus veces debe remitir a la Unidad de Línea el Informe de calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, por cada entrega, consignando número de guía los que deberán ser remitidos a la Unidad de Servicios de Protección de Niños, Niñas y Adolescentes (USPNA) en un plazo máximo de 02 días calendarios de haberse internado los productos, para trámite de pago, bajo responsabilidad del funcionario responsable. Los cuales deberán ser consolidados por la USPNA y remitidos a la Sub Unidad de Logística, bajo responsabilidad del funcionario responsable.

El proveedor presentará por Mesa de Partes del INABIF con carta dirigida a la Sub Unidad de Logística las Guías de Remisión firmadas (copia SUNAT y destinatario) y facturas.

12. PENALIDADES:

12.1. PENALIDAD POR MORA

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo en días vigente}}$$

Donde F tiene los siguientes valores:

- Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días: $F = 0.40$.
- Para Plazos mayores a sesenta (60) días $F = 0.25$





El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

12.2. OTRAS PENALIDADES

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	No contar con vehículos acondicionados y autorizados por el INABIF, según propuesta del postor/proveedor	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 5% del monto de la UIT, vigente al momento de cometida la infracción.	Verificación en el lugar con Acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso que el representante del contratista se niegue a firmar se dejará constancia en el acta de observación.
2	En caso que el personal encargado de la distribución de los alimentos no cuente con certificado o carné de salud o carné de sanidad visible	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 5% del monto de la UIT, vigente al momento de cometida la infracción.	Verificación en el lugar con Acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso que el representante del contratista se niegue a firmar se dejará constancia en el acta de observación.
3	Los distribuidores no cuentan con ropa protectora en buen estado de conservación e higiene.	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 5% del monto de la UIT, vigente al momento de cometida la infracción.	Verificación en el lugar con Acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso que el representante del contratista se niegue a firmar se dejará constancia en el acta de observación.



13. OTROS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PARA LA FIRMA DEL CONTRATO

- 13.1. Lista del personal distribuidor autorizados con su respectiva copia de los certificados de vacunación COVID 19, certificados de salud o carné de salud o carné de sanidad actualizado, indicando nombre, apellidos, DNI, N.º de carné, vigencia. En los casos que el personal transportista cumpla además la función de personal distribuidor, también deberá contar con los documentos antes mencionados.
- 13.2. Lista de vehículos para la distribución de los viveres y copia de los documentos de los vehículos de transporte de alimentos (nombre de propietario, volumen de carga, placa del vehículo y tarjeta de propiedad) adecuadamente acondicionados conforme a 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.
- 13.3. Declaración jurada que cumple con lo indicado para el transporte de carcasas y menudencias de pollo según el artículo 60 del Reglamento del sistema sanitario avícola, D.S. N°029 – 2007-AG-y sus modificatorias.

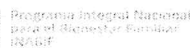
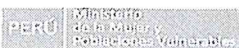
14. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de 01 AÑO contado a partir de la conformidad otorgada por los responsables de la recepción de los viveres frescos de los Centros de Atención Residencial (USPNN).

15. PROTOCOLO SANITARIO

Se deberá tener en consideración la RESOLUCIÓN MINISTERIAL N°1275-2021/MINSA de fecha 01 de diciembre 2021 y sus modificatorias, para la presente adquisición, así como, la DIRECTIVA MINSA/DGIESP- 2021, 'Directiva





administrativa que establece las disposiciones en lo que corresponda, para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los Trabajadores con riesgo al SARS COV-2.

16. MEDIDAS SANITARIAS Y DE CONTROL

Teniendo en cuenta que la Organización Mundial de la Salud ha declarado, con fecha 11 de marzo de 2020, el brote del coronavirus (COVID-19) como una pandemia, debido a que se extendió en más de cien países de manera simultánea y además considerando la declaración de Emergencia Sanitaria a nivel nacional y dictando normas, medidas de prevención y control del COVID-19; el POSTOR, está obligado a cumplir y a hacer que se cumplan todas las medidas sanitarias dictadas por MINSA.

El proveedor con el fin de evitar la propagación del COVID-19 deberá seguir los siguientes pasos antes de la entrega del producto al INABIF:



1. El Proveedor verificará y garantizará la condición de salud de sus colaboradores que se encargarán del proceso, desde empacado hasta el reparto.
2. El Proveedor al momento de trasladar el producto limpiará y desinfectará el interior del ambiente donde serán trasladados los bienes, de preferencia con alcohol y dejará secar por un minuto. Luego, teniendo el total del producto empacado cerrará el ambiente donde serán trasladados los bienes. El producto empacado por ningún motivo será abierto ni manipulado durante el trayecto.
3. El Proveedor debe estar provisto de su equipo de protección personal: mascarilla o protector respiratorio, guantes y otros que considere necesario, un desinfectante de manos que utilizará antes de retirar los productos para la entrega al almacén, manteniendo la distancia de por lo menos dos metros de distancia entre persona y persona con el fin evitar aglomeraciones y contaminación.

17. ANTICORRUPCIÓN



El contratista declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el Contratista se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el Artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, el Contratista se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviere conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

18. REQUISITOS DE HABILITACIÓN DEL PROVEEDOR:

ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO	
Alimentos de Origen Animal	Requisitos Documentarios Mínimos
1 Huevo de gallina calidad primera	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.





2	Menudencia de pollo refrigerada (higado)	<p>El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p>
3	Pollo entero sin menudencia refrigerado	<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 Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>O, Copia simple de la Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Decreto Supremo N° 029-2007-AG, Reglamento del Sistema Sanitario Avícola y sus modificatorias.</p>
4	Carne de res – corte churrasco largo refrigerado	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; 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-bAG, y sus modificatorias.</p> <p>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, Aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011- AG, y sus modificatorias.</p> <p>Para producto importado: Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISION 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010; Y, Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante</p>
5	Menudencia de res – mondongo refrigerado	
6	Menudencia de res – higado refrigerado	



PERU Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar INABIF

		Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias
	Alimentos de Origen Vegetal	Requisitos Documentarios Mínimos
7	Carambola categoría I	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.
8	Durazno categoría I	
9	Limón categoría I	
10	Mandarina Satsuma categoría I	
11	Manzana Delicia categoría I	
12	Melón categoría primera	
13	Naranja Valencia categoría I	
14	Naranja Washington Navel categoría I	
15	Palta Fuerte categoría I	
16	Papaya categoría I	
17	Sandía categoría primera	
18	Tangelo categoría I	
19	Uva Red Globe categoría I	
20	Fresa Calidad Primera	
21	Granadilla Categoría I	
22	Maracuyá Categoría I	
23	Pera Categoría Primera	
24	Plátano de Seda Categoría I	
25	Mango Edwards Categoría I	
26	Ajo categoría primera	
27	Papa Yungay calidad primera	
28	Vainita calidad primera	
29	Yuca categoría I	
30	Zapallo Macre categoría primera	
31	Arveja Verde Categoría Primera	
32	Camote Amarillo Calidad Primera	
33	Espárrago Verde Categoría I	
34	Mazorca de Maíz Morado 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.

19. OTROS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PARA LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL:

Durante la ejecución contractual para cada entrega de: Carne de Res –Corte Churrasco Largo Refrigerado, Menudencia de Res – Higado Refrigerado, Menudencia de Res – Mondongo Refrigerado, Menudencia de Res – Pulmón Refrigerado Versión, el proveedor deberá presentar la siguiente documentación, según lo establecido en el artículo 69 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante el Decreto Supremo N° 015-2012-AG:





- dictamen favorable del Médico Veterinario, el que debe corresponder al matadero autorizado del cual proviene el producto y deberá ser presentado a través de un Certificado Sanitario de aptitud de la carne (el que debe incluir, entre otros datos, el número de piezas, peso, número de lote y fecha de beneficio), según indicación del SENASA; y,

- guía de remisión (de salida del matadero)

Las carcasas y cuartos compensados aprobados para el consumo humano se despacharán sellados con tinta de uso alimentario humano de color azul violeta, como resultado de la evaluación veterinaria, según lo establecido en el artículo 65 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto aprobado mediante el Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Para producto importado:



El producto entregado deberá estar acompañado con una copia simple del Reporte de Inspección y Verificación (RIV) con dictamen favorable del inspector, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según lo establece el artículo 12 del Decreto Supremo N° 015-2015-MINAGRI que modifica y complementa normas reglamentarias para fortalecer el marco normativo del Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA.

La fecha y lote consignados en este RIV deben coincidir con la fecha y lote del producto entregado.

20. REAJUSTE DE LOS PAGOS.

Conforme a lo establecido en el numeral 38.1 del Artículo 38° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, se considerará fórmula de reajuste de los pagos, conforme a la variación del Índice de Precios al Consumidor que establece el Instituto Nacional de Estadística e Informática - INEI, correspondiente al mes en que se efectúa el pago



El reajuste se realizará a solicitud del proveedor mediante sustentación y justificación, la cual será evaluada y gestionada por la Sub Unidad de Logística.

Para tal efecto, se debe considerar la siguiente fórmula de reajuste:

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD SEGÚN PERIODO (SEMANAL, MENSUAL)	PRECIO UNITARIO SEGÚN CONTRATO, INC. IGV	IPCI	IPCp	FACTOR DE REAJUSTE	PRECIO UNITARIO REAJUSTADO, INC. IGV	MONTO REAJUSTADO
...	...	A	B	C	D	$E=D/C$	$F=B \times E$	$G=A \times F$

Donde:

IPCp : Índice de Precios al Consumidor correspondiente al mes de pago.
IPCI : Índice de Precios al Consumidor correspondiente al mes de suscripción de contrato.
Medida : Índice Base vigente al momento de su aplicación
Frecuencia : Mensual
Cobertura : Nivel Nacional
Fuente : INEI





PERÚ MINISTERIO de la Mujer y Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar INABIF

ANEXO: CANTIDADES REQUERIDAS
(CANTIDADES ESTIMADAS)

ITEM	N°	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN
I	1	2040	KG.	HUEVO DE GALLINA, CALIDAD PRIMERA
	2	1824	KG.	MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA (HIGADO DE POLLO FRESCO REFRIGERADO)
	3	9120	KG.	POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO
II	4	1008	KG.	CARNE DE RES- CORTE CHURRASCO LARGO REFRIGERADO
	5	672	KG.	MENUDENCIA DE RES- MONDONGO REFRIGERADO
	6	768	KG.	MENUDENCIA DE RES- HIGADO REFRIGERADO
III	7	480	KG.	CARAMBOLA CATEGORIA I
	8	1152	KG.	DURAZNO CATEGORIA I
	9	1440	KG.	LIMÓN CATEGORIA I
	10	1632	KG.	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I
	11	1680	KG.	MANZANA DELICIA CATEGORIA I
	12	1056	KG.	MELON CATEGORIA I
	13	1680	KG.	NARANJA VALENCIA CATEGORIA I
	14	1680	KG.	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA I
	15	864	KG.	PALTA FUERTE CATEGORIA I
	16	1680	KG.	PAPAYA CATEGORIA I
	17	1920	KG.	SANDIA CATEGORIA PRIMERA
	18	1632	KG.	TANGELO CATEGORIA I
	19	1680	KG.	UVA RED GLOBE CATEGORIA I
	20	768	KG.	FRESA CALIDAD PRIMERA
	21	1200	KG.	GRANADILLA CATEGORIA I
	22	528	KG.	MARACUYA CATEGORIA I
	23	864	KG.	PERA CATEGORIA PRIMERA
	24	19200	UND.	PLÁTANO DE SEDA CATEGORIA I
	25	864	KG.	MANGO EDWARDS CATEGORIA I
	26	384	KG.	AJO CATEGORIA PRIMERA
	27	3840	KG.	PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA
	28	768	KG.	VAINITA CALIDAD I



PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF
Subasta Inversa Electrónica N° 16-2022-INABIF



Ministerio de Salud
Dirección General de
Atención Primaria de Salud

Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar
Subasta Inversa Electrónica N° 16-2022-INABIF

29	1440	KG.	YUCA CATEGORIA I
30	1392	KG.	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA
31	1056	KG.	ARVEJAS VERDE EN VAINA CATEGORIA PRIMERA
32	1344	KG.	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA
33	240	KG.	ESPARRAGO VERDE CATEGORIA I
34	672	KG.	MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA



[illegible]

[illegible][illegible]

PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF
Subasta Inversa Electrónica N° 16-2022-INABIF

[illegible]



ANEXO: DIRECTORIO

Nº	CENTRO	UBICACIÓN				Datos de Contacto	
		Departamento	Provincia	Distrito	Dirección	Teléfono	Correo Electrónico
REGIÓN ICA							
1	CAR HOGAR PAUL HARRIS	ICA	CHINCHIA	ALTO LARAN	Av. Camino Real N° 900, Sector Huevo Ref.: Al contacto de la Facultad de Veterinaria de la Univ. Nacional San Luis Gonzáles de Ica	-	car.pharris@inabif.gob.pe
2	CAR HOGAR SEÑOR DE LUREN	ICA	ICA	ICA	Casero de Cacheliche S/N Ref.: Al frente al restaurant "El Encanto de CACHICHE"	(056) 21-8647	car.luren@inabif.gob.pe



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El huevo de gallina calidad primera debe presentar color blanco o pardo en sus diferentes tonalidades, olor característico y libre de olores desagradables, sabor característico, las características de un huevo apto contemplan cáscara libre de roturas y quiñaduras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia, limpios y secos, la yema deberá tener forma casi esférica de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través de ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas, los huevos destinados al consumo humano directo no deben estar incubados o presentar embrión visible, según los numerales 5.1, 5.2 y 5.4.1 de la NTP 011.219:2015.

El huevo de gallina calidad primera, de acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños, según indica el numeral 6.1 del a NTP 011.219:2015.

Tamaño	Peso	Tamaño	Peso
Súper chico	< 50 g	Grande	62,5 – 68,88 g
Chico	50 – 55,55 g	Jumbo	68,88 – 72,22 g
Mediano	55,55 – 62,5 g	Súper Jumbo	≥ 72,22

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos sensoriales (color, sabor, olor)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, según el color especificado por la entidad.	NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición
Requisitos físicos	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la tabla 2 – de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.	
Característica de calidad - cáscara - cámara de aire - yema - clara	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 y la Tabla 3 para calidad primera de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

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



Firmado digitalmente por:
Dulcinea Karm Violette FAU
25501920722.ssh
Motivo: Dey V°B°
Fecha: 25.02.2022 16:59:46 -05:00



Firmado digitalmente por:
CARHUANCHO DE LA CRUZ Eliud
Ira FAU 25501920722.ssh
Motivo: Dey V°B°
Fecha: 25.02.2022 22:40:32 -05:00

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el color y tamaño del huevo de gallina calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.219:2015, por ejemplo: Huevo de gallina calidad primera, de color pardo y tamaño mediano.

2.2. Envase y/o embalaje

Los envases del huevo de gallina calidad primera deberán ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura, que permitan la ventilación del producto y colocarlos verticalmente, y en caso de ser reutilizables (sólo de material plástico), deberán ser lavados y desinfectados antes de su uso con grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011.219:2015.

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

2.3. Rotulado

El rotulado del huevo de gallina calidad primera deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según el numeral 9.2.1, de la NTP 011.219:2015:

- nombre del producto;
- marca registrada o razón social y domicilio fiscal del productor o emparador;
- clasificación por peso y presentación;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento otorgado por SENASA;
- fecha de caducidad;
- lote (puede ser la fecha del vencimiento);
- contenido neto o número de unidades;
- instrucciones para su conservación;
- código de Rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.



Firmado digitalmente por: SOCCIO
ZUJIGA Karen Violeta FAU
20597920722 xsh
Motivo: Day V'B'
Fecha: 25.02.2022 19:39:54 -05:00

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 numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por:
CARHUATICO DE LA CRUZ Eliud
Ite FAU 20597920722 xsh
Motivo: Day V'B'
Fecha: 25.02.2022 22:49:42 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las menudencias deben proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP 201.054:2009 (revisada el 2021) y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

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

Las menudencias deben estar presentadas de la siguiente manera y podrán ser colocadas dentro de la carcasa, según lo establecido en el apartado 5.2 de la NTP 201.054:2009 (revisada el 2021):

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

Las menudencias deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Color	Característico	NTP 201.054:2009 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición
- Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
- Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción de las menudencias, la cual no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar si el corazón contendrá o no el pericarpio y si la molleja presentará o no grasa, según se indica en el numeral 5.2 de la NTP 201.054:2009 (revisada el 2021).

2.2. Envase y/o embalaje



El envase y embalaje deben ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deben ser impermeables, resistentes y deben proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009 (revisada el 2021).

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado, no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de la norma del Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

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

2.3. Rotulado



El rotulado de la menudencia refrigerada debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y debe indicar lo siguiente:

- nombre del producto;
- país de origen;
- nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento;
- condiciones de almacenamiento;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales o en el envase a granel, según sea el caso. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



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

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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



2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El pollo entero sin menudencia refrigerado debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP 201.054:2009 (revisada el 2021) y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Después del proceso de faenado, no debe haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de 0 °C a 4 °C en la misma, según lo establecido en el numeral 6.5 de la NTP 201.054:2009 (revisada el 2021).

El pollo entero sin menudencia refrigerado debe presentar las siguientes características:

CALIDAD	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Aspecto general	<p>La carcasa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. - Debe presentar ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. El cartilago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura. - No debe tener presencia de plumas. - No debe presentar lesiones por frío o por escaldado. 	<p>NTP 201.054:2009 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición</p>
- Color	Característico del pollo	
- Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
- Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	
- pH	De 5,8 a 6,5	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción del pollo entero sin menudencia refrigerado, la cual no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar si la carcasa del pollo podrá o no contener los riñones. Asimismo, la entidad deberá indicar el peso promedio de cada carcasa de pollo, y si la rabadilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deben ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deben ser impermeables, resistentes y deben proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009 (revisada el 2021).

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado, no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de pollo entero sin menudencia refrigerado, debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y debe indicar lo siguiente:

- nombre del producto;
- país de origen;
- nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento;
- condiciones de almacenamiento;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar las carcasas envasadas de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CARNE DE RES – CORTE CHURRASCO LARGO REFRIGERADO
Denominación técnica : CARNE DE BOVINO – CORTE CHURRASCO LARGO REFRIGERADO
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El corte churrasco largo refrigerado es una pieza del cuarto posterior con hueso la cual ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4°C. Comprende como base ósea las seis vértebras lumbares y las últimas torácicas, conjuntamente con los músculos iliocostal lumbar y el longísimo, retractor costal, rotadores costales, intertransversos, transversos espinosos y multifidos.



2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

El corte churrasco largo refrigerado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular	
pH	Entre 5,5 y 6,4	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	

Firmado digitalmente por BOCCIO
ZULIGA Karim Violeta FAU
20207420732.ssh
Motivo: Day V° B°
Fecha: 18.04.2022 10:47:09 -05:00

Firmado digitalmente por
CARHUANCHO DE LA CRUZ Eliud
FAU 20537920732.ssh
Motivo: Day V° B°
Fecha: 18.04.2022 10:57:11 -05:00

Precisión 1: La entidad convocante deberá señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción del corte churrasco largo refrigerado no debe de exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del corte de res, como en corte entero o en porciones individuales (filetes), entre otros; indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo: Carne de Res - Corte churrasco largo refrigerado, en filetes de 200 g aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

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

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables, resistentes, conservar las características del producto y, al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la carne, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 del código de práctica Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos.

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material debe ser apto para su utilización y las cajas o cartones deben disponer de un forro adecuado o de otro medio adecuado para proteger la carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne, tales como los cortes, son envueltas individualmente antes de ser envasadas, según lo indicado en el numeral 151 del código de prácticas Codex CXC 58-2005. Código de prácticas de higiene para la carne.

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

2.3. Rotulado

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

En caso de estar envasados o empacados, la etiqueta o rótulo utilizado para la comercialización, debe cumplir con la legislación nacional vigente o en su defecto con la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Además, debe cumplir con los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, según lo señalado en el numeral 10 de la NTP 201.055:2021, por lo que debe indicar lo siguiente:

- nombre del producto;
- país de origen;
- nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento;
- condiciones de almacenamiento;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN



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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien



Firmado digitalmente por SOCIO ZUNIGA Karim Violeta FAU 20507920722 soft
Motivo: Day 1/1 B1
Fecha: 25.02.2022 10:53:13 -05:00

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

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

El mondongo refrigerado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	



Firmado digitalmente por CARHUANCHO DE LA CRUZ Elud Iñai FAU 20507920722 soft
Motivo: Day 1/1 B1
Fecha: 25.02.2022 10:20:50 -05:00

Precisión 1: La entidad convocante deberá señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción de la menudencia refrigerada no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del mondongo, como en piezas enteras o cortado en cubos pequeños o rectángulos alargados pequeños, entre otros; indicando las dimensiones aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - mondongo refrigerado, cortado en cubos de 2 cm aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables.

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

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



El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 del código de práctica Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos.

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 aproximado de producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, tipo de cerrado o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado



Firmado digitalmente por SOCCIO
ZULIGA Karim Volata FAU
20507920722 soft
Motivo: Day V.B.
Fecha: 25.02.2022 19:53:22 -05:00

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

En caso de estar envasadas o empacadas, la etiqueta o rótulo utilizado para la comercialización, debe cumplir con la legislación nacional vigente o en su defecto con la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Además, debe cumplir con los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, según lo señalado en el numeral 10 de la NTP 201.055:2021, por lo que debe indicar lo siguiente:



Firmado digitalmente por
CARHUACHO DE LA CRUZ Eliud
20507920722 soft
Motivo: Day V.B.
Fecha: 25.02.2022 19:21:00 -05:00

- nombre del producto;
- país de origen;
- nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento;
- condiciones de almacenamiento;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN



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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien



Firmado digitalmente por BOCCIO
ZUÑIGA Karim Victor FAU
20597920722 soft
Motivo: Day V.B.
Fecha: 25.02.2022 19:52:47 -05:00

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

El hígado refrigerado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	



Firmado digitalmente por
CARHUANCHO DE LA CRUZ Eliud
Isai FAU 20597920722 soft
Motivo: Day V.B.
Fecha: 25.02.2022 19:51:20 -05:00

Precisión 1: La entidad convocante deberá señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción de la menudencia refrigerada no debe de exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del hígado, como en piezas enteras o cortado en filetes, entre otros; indicando las dimensiones aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - hígado refrigerado, pieza entera, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables, resistentes, conservar las características del producto y, al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los

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

materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 del código de práctica Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos.

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 aproximado de producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, tipo de cerrado o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

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

En caso de estar envasadas o empacadas, la etiqueta o rótulo utilizado para la comercialización, debe cumplir con la legislación nacional vigente o en su defecto con la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Además, debe cumplir con los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, según lo señalado en el numeral 10 de la NTP 201.055:2021, por lo que debe indicar lo siguiente:

- nombre del producto;
- país de origen;
- nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento;
- condiciones de almacenamiento;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.




Firmado digitalmente por: SOCCIO
DUNGA, Karim Violeta PAU
20507020722.soh
Módulo: Day V/B
Fecha: 25.02.2022 10:52:55 -05:00


Firmado digitalmente por:
CARHUANCHO DE LA CRUZ Eliud
Ila: PAU 20507020722.soh
Módulo: Day V/B
Fecha: 25.02.2022 10:21:29 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CARAMBOLA CATEGORÍA I
Denominación técnica : CARAMBOLA CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La carambola es el fruto proveniente de la especie *Averrhoa carambola* L. de la familia Oxalidaceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La carambola categoría I de acuerdo a su desarrollo y condición deberán ser tales que permitan soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005).

La carambola categoría I se clasifica de acuerdo a su calibre en los siguientes pesos, según indica el numeral 3 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005).

Calibre	Peso (en gramos)
A	80 – 129
B	130 – 190
C	> 190

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.1 de la norma de la referencia.	CXS 187- 1993 (2005) Norma para la Carambola
Clasificación	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.2.2 de la norma de la referencia.	
Calibre	Cumplir con lo indicado en los numerales 3 y 4.2 para la categoría I, de la norma de la referencia.	
Tolerancia de Calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la carambola categoría I requerida de acuerdo a lo establecido en la norma Codex CXS 187-1993 (2005), por ejemplo: Carambola categoría I, calibre B.

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



Firmado digitalmente por SOCIO
ZUJUGA Karim Vilela FAU
20507920722.soh
Motivo: Soy V.B.
Fecha: 25.02.2022 16:14:55 -05:00

Firmado digitalmente por
CARHUACHO DE LA CRUZ Eliud
Isai FAU 20507920722.soh
Motivo: Soy V.B.
Fecha: 25.02.2022 22:34:32 -05:00

2.2. Envase y/o embalaje



La carambola categoría I deberá ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por carambolas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 5.1 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005).

La carambola categoría I deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005).

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de la carambola categoría I, los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olores extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005).

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

2.3. Rotulado

El rotulado de la carambola categoría I deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 6.2 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005):

- nombre del producto,
- categoría,
- peso neto,
- calibre (código de calibre o gama de pesos en gramos),
- nombre y dirección del envasador y/o expedidor,
- país de origen,
- el código o clave del lote,
- fecha de envasado,
- número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el 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 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 : DURAZNO CATEGORÍA I
Denominación técnica : DURAZNO O MELOCOTÓN CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El durazno o melocotón es el fruto proveniente de la especie *Prunus persica* (L.) Batsch, de la familia de Rosaceae. Es una drupa de forma redondeada, piel con textura aterciopelada, pulpa de color blanco, amarillo, anaranjado o rosado según la variedad, que alberga un carozo en su interior que puede estar libre o adherido según la variedad.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El durazno categoría I debe estar entero; de forma, textura, color y olor característico de la variedad; pulpa succulenta y carnosa, exenta de sabores y olores extraños; limpio, exento de materias extrañas visibles, daños físicos y de humedad externa (excepción de la condensación natural) con un grado de desarrollo y madurez fisiológica tal que le permita soportar su transporte y manipulación, según el numeral 5.1 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018).

El durazno categoría I se clasifica de acuerdo a su diámetro en los siguientes calibres, según indica el numeral 5.4 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018).

Calibre	Diámetro ecuatorial (mm)
X	> 80
1	75 – 80
2	71 – 74
3	66 – 70
4	61 – 65
5	56 – 60
6	51 – 55
0	46 – 50

Y presenta las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 011.650:2012 (revisada el 2018) FRUTAS FRESCAS, Durazno o melocotón. Requisitos. 1ª Edición
Madurez (firmeza de la pulpa, sólidos solubles)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
Categoría	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.3 y 6 (tabla 2) para categoría I de la NTP de la referencia.	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.4 de la NTP de la referencia, según el calibre de durazno categoría I a contratar.	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el calibre del durazno categoría I requerido de acuerdo a lo establecido en la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018), por ejemplo: Durazno categoría I, calibre 4.

2.2. Envase y/o embalaje

El durazno categoría I deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, acomodado de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido por durazno categoría I del mismo origen, variedad, cultivar, categoría de calidad y tamaño. Las frutas visibles en la parte superior del envase que las contenga, deberán ser representativas de todo el contenido del mismo, según indica el numeral 7.1 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018).

Los envases de durazno categoría I deben satisfacer las características de calidad, limpieza, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación de los duraznos categoría I. Se permite el uso de materiales, como papel, sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén elaborados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018).

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

2.3. Rotulado

El rotulado del durazno categoría I, deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 8 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018):

- nombre del producto, nombre de la variedad, cultivar o cultivares cuando corresponda;
- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- fecha de cosecha y facultativamente, nombre de la localidad, valle, distrito o región de producción;
- categoría de calidad;
- calibre (tamaño);
- peso neto;
- fecha de envasado;
- número de lote (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el 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 numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por: BUCCIO
ZURIGA Karim Viroza FAU
23507920722 xof
Motivo: Doy V.B.
Fecha: 25.02.2022 16:17:15 -05:00



Firmado digitalmente por:
CARHUAYANCHO DE LA CRUZ Eliud
FAU 23507920722 xof
Motivo: Doy V.B.
Fecha: 25.02.2022 22:33:10 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : LIMÓN CATEGORÍA I
Denominación técnica : LIMÓN SUTIL CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie *Citrus aurantifolia* (Christmann) Swingle, de la familia de las Rutaceae. También llamado limón de cebiche y limón de pica.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El limón categoría I deberá estar entero, ser de consistencia firme, sano (excluirse los afectados por podredumbre o deterioro que impida su consumo) y limpio; prácticamente exento de cualquier materia extraña visible, de plagas (que afecten aspecto general), de daños causados por plagas, por bajas temperaturas, exento de humedad (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de cualquier olor y/o sabor extraño, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.006:2005.

El limón categoría I deberá haberse recolectado cuidadosamente, haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen. El desarrollo y condición de los limones deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.006:2005.

El limón categoría I, de acuerdo a su diámetro se clasifica en los siguientes calibres, según indica el numeral 6 de la NTP 011.006:2005:

Calibre	Diámetro (mm)	Unidades del producto por Kilogramo
A	44 a más	20 - 22
B	41 a 43,9	23 - 27
C	38 a 40,9	28 - 33
D	35 a 37,9	34 - 39

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 011.006:2005 FRUTAS Limón Sutil. Requisitos. 4ª Edición
Categoría	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.2.1 y 7.1.1 para Limón Categoría I de la NTP de la referencia.	
Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en los numerales 6 y 7.2 para Limón Categoría I de la NTP de la referencia.	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 8.1 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria –SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

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



Firmado digitalmente por SOCIO ZURIGA Karen Violeta FAU 20507820722 soft
Motivo: Day V1 B1
Fecha: 25.02.2022 16:49:47 -05:00



Firmado digitalmente por CARMUATICHIO DE LA CRUZ Eliud Isai FAU 20507820722 soft
Motivo: Day V1 B1
Fecha: 25.02.2022 22:46:13 -05:00

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre del limón categoría I requerido, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.006:2005, por ejemplo: Limón categoría I calibre C.

2.2. Envase y/o embalaje

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre; en la categoría I, el color deberá ser homogéneo. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 8.1 de la NTP 011.006:2005.



El limón categoría I deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006:2005.

Los empaques deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de los limones. Los empaques deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.006:2005.



Firmado digitalmente por SOCORRO ZUJIGA Agrupación VAPNA
20507920722.sph
Motivo: Day 11 11
Fecha: 25.02.2022 18:49:57 -05:00

Podrán ser cajas de cartón, plástico, mallas u otros (evitar el uso de cajas de madera) de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (se incluye material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permiten el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006:2005.

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

2.3. Rotulado

El rotulado del limón categoría I deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y demás disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.006:2005:



Firmado digitalmente por CARHUANCHO DE LA CRUZ E. J. J.
Ira: FAU 20507920722.sph
Motivo: Day 11 11
Fecha: 25.02.2022 22:48:24 -05:00

- nombre del producto y nombre de la variedad;
- nombre/razón social del productor, envasador y/o distribuidor comercializador;
- origen del producto;
- categoría;
- calibre;
- peso neto;
- fecha de envasado;
- lote;
- número de Autorización Sanitaria del Establecimiento emitido por el 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 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 : MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I
Denominación técnica : MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Las mandarinas son los frutos cítricos procedentes del género Citrus. Constituyen un conjunto de especies, incluidas las Mandarinas Satsumas (*Citrus unshiu* Marcovitch).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien



Firmado digitalmente por BOCCIO
ZURUGA Karim Victoria FAU
20507020722 soft
Motivo: Dey V B
Fecha: 25.02.2022 18:41:14 -0500

Las mandarinas Satsuma categoría I deberán estar enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpias, de materias extrañas visibles, exentas de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olores y/o sabores extraños, de desecación o deshidratación, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.023:2014.

Las mandarinas Satsuma categoría I al momento del empaqueo no podrá tener áreas con color "Valor IC: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores, y estar bien coloreadas, según indica el numeral 5.1.2, 6.2 y Anexo A de la NTP 011.023:2014.

Las mandarinas Satsuma categoría I deberán haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez deberá permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014.

De acuerdo a su diámetro se tiene la siguiente escala de calibres, medido en el diámetro ecuatorial de la fruta, según indica la tabla 4 de la NTP 011.023:2014:

Calibre	Diámetro en mm	
	Mínimo	Máximo
Cal 5	45	50
Cal 4	50	54
Cal 3	54	58
Cal 2	58	63
Cal 1	63	68
Cal 1X	68	73
Cal 1XX	73	78
Cal 1XXX	78	A más



Firmado digitalmente por
CARHUANCHO DE LA CRUZ Elind
Isai FAU 20507020722 soft
Motivo: Dey V B
Fecha: 25.02.2022 22:45:53 -0500



Firmado digitalmente por BODDIO
ZULIGA Karim Violeta FAU
20507820722 soft
Motivo: Day 14 B1
Fecha: 25.02.2022 18:41:53 -05:00

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.1 de la NTP de la referencia	NTP 011.023:2014 CÍTRICOS Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisito
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.2 y 6.2 de la NTP de la referencia según la coloración de Mandarina Satsuma Categoría I a contratar	
Contenido de jugo	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.3 y 8.4 de la NTP de la referencia	
Madurez (° Brix, Acidez, Índice de Madurez)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.4 y 8.3 para Mandarina Satsuma Categoría I de la NTP de la referencia	
Categoría	Cumplir con lo indicado en el numeral 6, 8.1.2 y Anexo B para Mandarina Satsuma Categoría I de la NTP de la referencia	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1, 7.2.1 y 8.2 de la NTP de la referencia, según el tamaño de Mandarina Satsuma Categoría I a contratar	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 9.1 y 9.2 de la NTP de la referencia	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹	



Firmado digitalmente por
CARHUATCHO DE LA CRUZ El
Isa FAU 20507220722 soft
Motivo: Day 14 B1
Fecha: 25.02.2022 22:47:09 -05:00

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre y la coloración de la Mandarina Satsuma Categoría I requerida de acuerdo a lo establecido en la NTP 011.023:2014, por ejemplo: Mandarina Satsuma Categoría I, calibre Cal 5 y de coloración característico de la variedad.

2.2. Envase y/o embalaje

La Mandarina Satsuma Categoría I deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex CAC/RCP 44-1995(2004), según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.



Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste será nuevo, fino e inodoro y estará seco. Los envases deberán estar exentos de

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



Firmado digitalmente por BOCGIO
ZUÑIGA Karin Violeta FAU
20507920722.pdf
Motivo: Dey V° B°
Fecha: 25.02.2022 18:41:59 -05:00

materias extrañas. No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote deberá ser representativa del conjunto. Además, para la Categoría I se exige la homogeneidad de coloración, según indica el numeral 9.1 de la NTP 011.023:2014.

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

Cada envase deberá llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones, según el numeral 10 de la NTP 011.023:2014:



- Nombre o razón social
- Dirección
- Datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico)
- Nombre del producto (especie) y la variedad
- País de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.
- Características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post-cosecha)
- Datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa).
- Peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo)
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento



Firmado digitalmente por
CARHUAYCHO DE LA CRUZ Eud
FAU 20507920722.pdf
Motivo: Dey V° B°
Fecha: 25.02.2022 22:47:23 -05:00

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 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 : MANZANA DELICIA CATEGORÍA I
Denominación técnica : MANZANA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La manzana es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie *Malus domestica* Borkhausen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien



Firmado digitalmente por SOCCIO
ZULVIGER Adrián VICENTE CAL
2023.07.20 10:22:22 -05:00
Motivo: Doy V.B.
Fecha: 20.02.2022 15:42:57 -05:00

La manzana Delicia categoría I deberá estar entera, sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo, limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal exterior; además se encontrará en un estado y fase de desarrollo que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la variedad, conservarse bien durante su transporte, manipulación y almacenamiento y llegar en condiciones satisfactorias a su destino, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019).

La manzana Delicia categoría I, deberá ser de buena calidad y presentará las características de forma, desarrollo y color propias de la variedad y la pulpa no habrá sufrido ningún deterioro; no obstante, podrá presentar algunos defectos leves, según indica en el numeral 5.3.2 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019).

La manzana Delicia categoría I se clasifica de acuerdo a los siguientes calibres, determinados por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, según indica el numeral 5.4.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019):

Clasificación	Calibre (mm)
Calibre A	Mayor a 80
Calibre B	60,1 a 80
Calibre C	54 a 60

Y presentará las siguientes características:

Firmado digitalmente por
CARHUAY CHO DE LA CRUZ Elvira
2023.07.20 10:22:22 -05:00
Motivo: Doy V.B.
Fecha: 20.02.2022 22:49:59 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos Generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición
Índice de madurez	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.1 de la NTP de la referencia.	
Coloración	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.2 de la NTP de la referencia.	
Categoría de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.3.2 y las tolerancias para la categoría I indicadas en el numeral 6 de la NTP de la referencia.	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.4.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la manzana Delicia categoría I requerida de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.002:2014 (revisada el 2019), por ejemplo: Manzana Delicia categoría I de calibre C.


Firmado digitalmente por:
CARHUACHO DE LA CRUZ Eliud
Id: FAU 20507620722 soft
Motivo: Dey VBA
Fecha: 25.02.2022 22:50:02 -05:00

2.2. Envase y/o embalaje



Los envases de la manzana Delicia categoría I deberán ser de primer uso y garantizar la protección del producto durante el transporte y almacenamiento; las frutas deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019), además se deberá tomar en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas.

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

2.3. Rotulado

El rotulado, además de cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, deberá inscribirse en idioma castellano, pudiendo llevar inscripciones en otros idiomas siempre que no aparezcan en forma destacada y contener la siguiente información, según el numeral 8.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019):

- nombre del producto;
- grado de calidad: I;
- tamaño, en milímetros;
- contenido neto;
- nombre o razón social o marca del productor, envasador o vendedor o importador;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.



Firmado digitalmente por: SOCCIO
ZUNIGA Karm Violeta FAU
Id: FAU 20507620722 soft
Motivo: Dey VBA
Fecha: 25.02.2022 16:43:04 -05:00

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 numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MELÓN CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : MELÓN CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Melón fruto perteneciente a la especie *Cucumis melo*, familia Cucurbitaceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los melones categoría primera deben estar enteros bien desarrollados, ser de consistencia firme, estar sanos interior y exteriormente, limpios, exentos de cualquier materia extraña, plagas o de daños producidos por estas incluyendo señales de enfermedades, libre de humedad externa anormal, exento de olor y sabor anormal o extraño, presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.014:2015.



Firmado digitalmente por BOCCIO
ZULIANA KARIN VIOLETA FAU
20507920722.ssh
Motivo: Day V° B°
Fecha: 20.02.2022 19:51:50 -05:00



Firmado digitalmente por
CARPUZANO DE LA CRUZ ELIS
FAU 20507920722.ssh
Motivo: Day V° B°
Fecha: 20.02.2022 19:22:28 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 011.014:2015 FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición
Clasificación	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.2 de la NTP de la referencia.	
Tolerancia	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 y tabla I (para categoría primera) de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Los melones categoría primera deben ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, ventilados y bien presentados, según lo establecido en el numeral 9.1 de la NTP 011.014:2015.

Los requisitos de los envases serán los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004. Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, según indica el numeral 9.1 de la NTP 011.014:2015.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases, serán conforme a lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición o la norma Codex CXS 1-1985

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

(2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados. Además, el rótulo deberá contener lo siguiente, según lo establecido en el numeral 9.2 de la NTP 011.014:2015:



- el nombre del producto y la variedad;
- la categoría de calidad del producto;
- peso neto, en kg;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o razón social o marca del productor o exportador. En el caso de productos importados nombre o razón social del importador;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.



Firmado digitalmente por BOCCIO
ZURIGA Karim Violeta FAU
20507920722.pdf
Motivo: Day 1/1 B1
Fecha: 25.02.2022 18:51:58 -05:00

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 numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por
CARHUANCHO DE LA CRUZ Elud
Iba FAU 20507920722.pdf
Motivo: Day 1/1 B1
Fecha: 25.02.2022 12:22:37 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I
Denominación técnica : NARANJA DEL GRUPO BLANCAS CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Frutos de las variedades o cultivares procedentes de la especie *Citrus sinensis* (L.) Osbeck.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien



Firmado digitalmente por: BOCCIO
Zulfiga Karmiriossa FAU
23507920722 50H
Motivo: Day V'B
Fecha: 25.02.2022 10:54:08-05:00

Las naranjas Valencia categoría I deberán estar enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentos de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpias, de materias extrañas visibles, exentas de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olores y/o sabores extraños, de desecación o deshidratación, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.023:2014.



Las Naranjas Valencia Categoría I al momento del empaque no podrán tener áreas con color "Valor IC: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores; estar bien coloreadas según indica el numeral 5.1.2, 6.2 y Anexo A de la NTP 011.023:2014.

Las naranjas Valencia categoría I deberán haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez deberá permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014.

De acuerdo a su diámetro, se tiene la siguiente escala de calibres, medido en el diámetro ecuatorial de la fruta, según indica la tabla 4 de la NTP 011.023:2014:

Firmado digitalmente por:
CAROLANCHO DE LA CRUZ Euid
Isai FAU 20507020722 50H
Motivo: Day V'B
Fecha: 25.02.2022 23:10:22-05:00



Calibre	Diámetro en mm	
	Mínimo	Máximo
Cal 11	58	61
Cal 10	60	63
Cal 9	62	65
Cal 8	64	68
Cal 7	67	71
Cal 6	70	74
Cal 5	73	78
Cal 4	77	82
Cal 3	81	86
Cal 2	84	90
Cal 1	87	a más

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.1 de la NTP de la referencia	NTP 011.023:2014 CÍTRICOS Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisito
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.2 y 6.2 de la NTP de la referencia según la coloración de naranja Valencia categoría I a contratar	
Contenido de jugo	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.3 y 8.4 de la NTP de la referencia	
Madurez (° Brix, Acidez, Índice de Madurez)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.4 y 8.3 para Naranja Valencia Categoría I de la NTP de la referencia	
Categoría	Cumplir con lo indicado en el numeral 6, 8.1 y Anexo B para naranja Valencia categoría I de la NTP de la referencia	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1, 7.2.1 y 8.2 de la NTP de la referencia, según el tamaño de Naranja Valencia Categoría I a contratar	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 9.1 y 9.2 de la NTP de la referencia	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹	


Firmado digitalmente por
CARHUANCHO DE LA CRUZ Eliud
Ira FAU 20507920722 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.02.2022 23:18:59 -05:00

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre y coloración de la Naranja Valencia Categoría I requerida, de acuerdo a lo establecido en la NTP 011.023:2014 por ejemplo: Naranja Valencia Categoría I, calibre Cal 5 y de coloración característico de la variedad

2.2. Envase y/o embalaje

La Naranja Valencia Categoría I deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex CAC/RCP 44-1995(2004), según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.




Firmado digitalmente por BOCCIO
ZUNIGA Karen Violeta FAU
20507920722 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.02.2022 10:54:20 -05:00

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste será nuevo, fino e inodoro y estará seco. Los envases deberán estar exentos de materias extrañas. No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

madurez. La parte visible del contenido del envase o lote deberá ser representativa del conjunto. Además, para la Categoría I se exige la homogeneidad de coloración, según indica el numeral 9.1 de la NTP 011.023:2014.

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

Cada envase deberá llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones, según el numeral 10 de la NTP 011.023:2014:



Firmado digitalmente por:
ZUNIGA Karin Violeta FAU
2023/02/22 19:54:28 -05:00
Motivo: Day V°B°
Fecha: 25/02/2022 19:54:28 -05:00

- Nombre o razón social
- Dirección
- Datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico)
- Nombre del producto (especie) y la variedad
- País de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.
- Características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post-cosecha)
- Datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa).
- Peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo)
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el 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 numeral 2.1 de la presente ficha técnica

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica



Firmado digitalmente por:
CARHUANCHO DE LA CRUZ Eliud
Ira FAU 2023/02/22 23:17:49 -05:00
Motivo: Day V°B°
Fecha: 25/02/2022 23:17:49 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I
Denominación técnica : NARANJA DEL GRUPO NAVEL CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Frutos de las variedades o cultivares procedentes de la especie *Citrus sinensis* (L.) Osbeck.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien



Firmado digitalmente por BOCCIO
ZULUAGA Karen Violeta FAU
20507920722 soft
Motivo: Day-VI-BI
Fecha: 25.02.2022 19:59:23 -05:00

Las Naranjas Washington Navel Categoría I deberán estar enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentos de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpias, de materias extrañas visibles, exentas de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olores y/o sabores extraños, de desecación o deshidratación, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.023:2014.

Las Naranjas Washington Navel Categoría I al momento del empaque no podrán tener áreas con color "Valor IC: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores; y estar bien coloreadas según indica el numeral 5.1.2, 6.2 y Anexo A de la NTP 011.023:2014.

Las Naranjas Washington Navel Categoría I deberán haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez deberá permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014.



Firmado digitalmente por
CARHUANCHO DE LA CRUZ Eliud
FAU 20507920722 soft
Motivo: Day-VI-BI
Fecha: 25.02.2022 23:15:41 -05:00

De acuerdo a su diámetro se tiene la siguiente escala de calibres, medido en el diámetro ecuatorial de la fruta, según indica la tabla 4 de la NTP 011.023:2014:

Calibre	Diámetro en mm	
	Mínimo	Máximo
Cal 11	58	61
Cal 10	60	63
Cal 9	62	65
Cal 8	64	68
Cal 7	67	71
Cal 6	70	74
Cal 5	73	78
Cal 4	77	82
Cal 3	81	86
Cal 2	84	90
Cal 1	87	a más

Y presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.1 de la NTP de la referencia	NTP 011.023:2014 CÍTRICOS Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisito
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.2 y 6.2 de la NTP de la referencia según la coloración de naranjas Washington Navel categoría I a contratar	
Contenido de jugo	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.3 y 8.4 de la NTP de la referencia	
Madurez (° Brix, Acidez, Índice de Madurez)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.4 y 8.3 para naranjas Washington Navel categoría I de la NTP de la referencia	
Categoría	Cumplir con lo indicado en el numeral 6, 8.1 y Anexo B para naranjas Washington Navel categoría I de la NTP de la referencia	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1, 7.2.1 y 8.2 de la NTP de la referencia, según el tamaño de naranjas Washington Navel categoría I a contratar	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 9.1 y 9.2 de la NTP de la referencia	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹	



Firmado digitalmente por BOCCIO ZULIGA Karim Iván FAU 25507820722 vott
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.02.2022 18:55:32 -05:00



Firmado digitalmente por CARHUACHO DE LA CRUZ Eliud Iba FAU 25507820722 vott
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.02.2022 23:15:50 -05:00

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre y coloración de la naranja Washington Navel categoría I requerida, de acuerdo a lo establecido en la NTP 011.023:2014, por ejemplo: Naranja Washington Navel categoría I, calibre Cal 5 y de coloración característico de la variedad.

2.2. Envase y/o embalaje

La naranjas Washington Navel categoría I deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex CAC/RCP 44-1995(2004), según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste será nuevo, fino e inodoro y estará seco. Los envases deberán estar exentos de materias

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

extrañas. No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.



El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote deberá ser representativa del conjunto. Además, para la Categoría I se exige la homogeneidad de coloración, según indica el numeral 9.1 de la NTP 011.023:2014.

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

Cada envase deberá llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones, según el numeral 10 de la NTP 011.023:2014:



Firmado digitalmente por SOCIO
ZUNIGA Karim Violeta FAU
20507920722.rdf
Motivo: Doy V°B°
Fecha: 25.02.2022 18:55:30 -05:00

- Nombre o razón social
 - Dirección
 - Datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico)
 - Nombre del producto (especie) y la variedad
 - País de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.
- Características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post-cosecha)
Datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa).
- Peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo)
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA.
 - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento



Firmado digitalmente por
CARHUANCHO DE LA CRUZ Eliud
Isa: FAU 20507920722.rdf
Motivo: Doy V°B°
Fecha: 25.02.2022 23:15:58 -05:00

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 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 : PALTA FUERTE CATEGORÍA I
Denominación técnica : PALTA FUERTE CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La palta es un fruto proveniente de la especie *Persea americana* Mill, de la familia de las Lauraceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La palta fuerte categoría I deberá estar entera, sana (excluir frutos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo), limpia, exenta de materia extraña visible, prácticamente exenta de plagas, daños causados por plagas (que afecten el aspecto general del producto), exenta de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olor y/o sabor extraños, de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, tener pedúnculo no superior a 10 mm, según lo indicado en el numeral 4.1.1 de la NTP 011.018:2019.

Las paltas deberán haber alcanzado una fase de desarrollo fisiológico que asegure la finalización del proceso de maduración (madurez de consumo). La palta madura no debe tener sabor amargo. El desarrollo y condición de las paltas deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 4.1.2 de la NTP 011.018:2019.

La palta fuerte categoría I se clasifica por el peso del fruto en los siguientes calibres, según el numeral 3 (a) de la norma Codex CXS 197-1995 (2013):

Código por calibre	Peso (en gramos)
2	>1220
4	781 - 1220
6	576 - 780
8	456 - 576
10	364 - 462
12	300 - 371
14	258 - 313
16	227 - 274
18	203 - 243
20	184 - 217
22	165 - 196
24	151 - 175
26	144 - 157
28	134 - 147
30	123 - 137



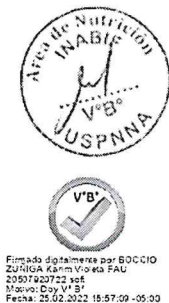
Firmado digitalmente por 6000010
ZUNIGA Karim Valera PAU
20537207222-06
Motivo: Doy V.B.
Fecha: 25.02.2022 15:57:00 -05:00



Firmado digitalmente por
CARHUANCHO DE LA CRUZ Elud
161 PAU 20537207222-06
Motivo: Doy V.B.
Fecha: 25.02.2022 23:14:39 -05:00

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1 de la NTP de la referencia.	NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición
Categoría	Cumplir con lo indicado en los numerales 5, 7.1 y 7.3 para la palta fuerte categoría I de la NTP de la referencia.	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 8.1 de la NTP de la referencia.	
Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en los numerales 3 (a) y 4.2 de la norma Codex de la referencia, según el calibre de Palta Fuerte Categoría I a contratar.	CXS 197-1995 (2013) Norma para el aguacate
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias



Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la palta fuerte categoría I requerida, de acuerdo a lo establecido en la norma Codex CXS 197-1995 (2013), por ejemplo: palta fuerte categoría I calibre 18.

2.2. Envase y/o embalaje

La palta fuerte categoría I deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXS 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.



Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según el numeral 8.2 de la NTP 011.018:2019.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las paltas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.018:2019.

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

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberán indicar, en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de

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

forma legible e indeleble y visible desde el exterior, lo siguiente, según el numeral 9 de la NTP 011.018:2019:



- nombre del producto y la variedad;
- nombre, dirección del comercializador, productor, otro;
- país de origen;
- categoría de calidad;
- calibre;
- peso neto;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento;
- número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por SENASA.



Firmado digitalmente por BOCCIO
ZUNIGA Karim Violeta FAU
20507920722.sph
Motivo: Soy V-B
Fecha: 25.02.2022 10:57:18 -05:00

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 numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por
CARHUALCINO DE LA CRUZ E. id
Ira FAU 20507920722.sph
Motivo: Soy V-B
Fecha: 25.02.2022 23:14:50 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PAPAYA CATEGORÍA I
Denominación técnica : PAPAYA CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el fruto proveniente de la especie *Carica papaya* L., de la familia Caricaceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La papaya categoría I deberá haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez capaz de soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).

La papaya categoría I se clasifica de acuerdo a su calibre en los siguientes pesos, según indica el numeral 3 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).

Calibre	Peso (g)
A	200 – 300
B	301 – 400
C	401 – 500
D	501 – 600
E	601 – 700
F	701 – 800
G	801 – 1100
H	1101 – 1500
I	1501 – 2000
J	≥ 2001



Firmado digitalmente por: SOCCIO
Zuñiga, Karim-Violeta FAU
20507820722.pdf
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.02.2022 18:59:04 -05:00

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.1, de la norma de la referencia.	CXS 183-1993 (2011) Norma para la Papaya
Clasificación	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.2.2 de la norma de la referencia.	
Calibre	Cumplir con lo indicado en los numerales 3 y 4.2 de la norma de la referencia.	
Tolerancias de Calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias



Firmado digitalmente por:
CARHUATUCHO DE LA CRUZ Eliud
Ivan FAU 20507820722.pdf
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.02.2022 23:09:51 -05:00

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la papaya categoría I requerido de acuerdo a lo establecido en la norma Codex CXS 183-1993 (2011), por ejemplo: papaya categoría I, calibre G.

2.2. Envase y/o embalaje

La papaya categoría I deberá ser acondicionada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las papayas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por papayas del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 5.1 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de la papaya categoría I deberán cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 6.2 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011):

- nombre del producto;
- categoría;
- peso neto;
- nombre y dirección del comercializador, envasador, productor, otro;
- país de origen (para productos de importación);
- calibre (código de calibre o peso medio en gramos);
- fecha de envasado;
- número de lote (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el 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 numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por: SOCCIO
ZULIGA Karmi Violeta FAU
2050720722 569
Motivo: Doy V.B.
Fecha: 25.02.2022 16:59:11 -05:00



Firmado digitalmente por:
CARHUANCHO DE LA CRUZ Eliud
Inal FAU: 2050720722 569
Motivo: Doy V.B.
Fecha: 25.02.2022 23:10:33 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el fruto no climatérico de forma elipsoidal u oblonga, de tamaño variable, de corteza verde o veteada de acuerdo con la variedad, la parte interna de la corteza y la pulpa (porción comestible) son carnosas y jugosas siendo de color blanco la primera y rojo intenso o pálido la segunda, de sabor dulce, con gran número de semillas negras o café oscuro, perteneciente a la familia de las Cucurbitáceas, del género y especie *Citrullus vulgaris*.



Firmado digitalmente por: SOCCIO
ZURISA Karen Violeta FAU
20507920722 soft
Motivo: Day V.B.
Fecha: 25.02.2022 17:00:57 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las sandías categoría primera deberán estar intactas, limpias, exentas de cualquier materia extraña visible, prácticamente libre de plagas y enfermedades, libre de daño causado por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, libre de humedad externa anormal, firmes y suficientemente maduras, exentas de coloración externa anormal, de cualquier olor y sabor extraño, presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio, aquellos frutos que presenten pudrición o deterioro serán excluidos, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.017:2015.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Forma	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.2 de la NTP de la referencia.	NTP 011.017:2015 FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición
Color de la cáscara		
Presentación: - defectos en la cáscara por manipulación, - grietas superficiales leves cicatrizadas.		
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.3 de la NTP de la referencia.	
Tolerancia de Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia.	
Tolerancia de Calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1.2 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias



Firmado digitalmente por:
CARHUACHO DE LA CRUZ Eliud
Ira FAU 20507920722 soft
Motivo: Day V.B.
Fecha: 25.02.2022 22:57:50 -05:00

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Las sandías categoría primera deberán ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, los requisitos de los envases serán los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, según indican los numerales 9.1.1 y 9.1.2 de la NTP 011.017:2015.

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

El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos de la misma variedad, grado, color y calibre. La parte visible del contenido del empaque debe ser representativa del conjunto, los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, así por ejemplo en cajas de madera, cartón corrugado o de otro material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según indican los numerales 9.1.3 y 9.1.4 de la NTP 011.017:2015.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases serán conforme a lo indicado en la NTP 209.038:2109 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, o la norma Codex CXS 1-1985 (2018) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados. Además, el rótulo deberá contener lo siguiente, según indica el numeral 9.2 de la NTP 011.017:2015:

- nombre del producto y la variedad;
- categoría de calidad del producto;
- peso neto en kg;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o razón social o marca del productor o exportador. En el caso de productos importados, nombre o razón social del importador;
- número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario 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.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : TANGELO CATEGORÍA I
Denominación técnica : TANGELO CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es un fruto híbrido de las especies *Citrus reticulata* Blanco con *Citrus paradisi* Macfadyen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien



Firmado digitalmente por BOCCIO
ZURIGA Karen Viviana PAU
20607920722 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.02.2022 17:01:23 -05:00

Los Tangelos Categoría I deberán estar enteros, sanos (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentos de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentos de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentos de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpios, de materias extrañas visibles, exentos de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olores y/o sabores extraños, de desecación o deshidratación, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.023:2014.



Los Tangelos Categoría I al momento del empaque no podrá tener áreas con color "Valor IC: - 18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores; y estar bien coloreados, según indica el numeral 5.1.2, 6.2 y Anexo A de la NTP 011.023:2014.

Los Tangelos Categoría I deberán haber sido cuidadosamente recolectados y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez deberá permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014.

De acuerdo a su diámetro, se tiene la siguiente escala de calibres, medido en el diámetro ecuatorial de la fruta, según indica la tabla 4 de la NTP 011.023:2014:

Firmado digitalmente por
CARHUJANO-O DE LA CRUZ Elud
Isa PAU 20607920722 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.02.2022 22:57:02 -05:00

Calibre	Diámetro en mm	
	Mínimo	Máximo
Cal 3	54	60
Cal 2	58	65
Cal 1	63	68
Cal 1X	66	73
Cal 1XX	71	78
Cal 1XXX	76	83
Cal 4X	81	88
Cal 5X	84	93
Cal 6X	90	A más

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.1 de la NTP de la referencia	NTP 011.023:2014 CÍTRICOS Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisito
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.2 y 6.2 de la NTP de la referencia según la coloración de Tangelo Categoría I a contratar	
Contenido de jugo	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.3 y 8.4 de la NTP de la referencia	
Madurez (° Brix, Acidez, Índice de Madurez)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.4 y 8.3 para Tangelo Categoría I de la NTP de la referencia	
Categoría	Cumplir con lo indicado en el numeral 6, 8.1 y Anexo B para Tangelo Categoría I de la NTP de la referencia	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1, 7.2.1 y 8.2 de la NTP de la referencia, según el tamaño de Tangelo Categoría I a contratar	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 9.1 y 9.2 de la NTP de la referencia	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹	



Firmado digitalmente por
CARHUAYACHO DE LA CRUZ E. J.
Id: FAU 25507920722 y ot
17:51:59 Dey V° B°
Fecha: 25.02.2022 22:57:12 -0500



Firmado digitalmente por SOCIO
ZUÑIGA Karm Violeto FAU
25507920722 y ot
17:51:59 Dey V° B°
Fecha: 25.02.2022 17:51:30 -0500

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre y coloración del Tangelo Categoría I requerido de acuerdo a lo establecido en la NTP 011.023:2014 por ejemplo: Tangelo Categoría I, calibre Cal 3, y de coloración característico de la variedad

2.2. Envase y/o embalaje

La Tangelo Categoría I deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex CAC/RCP 44-1995(2004), según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.



Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste será nuevo, fino e inodoro y estará seco. Los envases deberán estar exentos de materias extrañas. No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote deberá ser representativa del conjunto. Además, para la Categoría I se exige la homogeneidad de coloración, según indica el numeral 9.1 de la NTP 011.023:2014.

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

Cada envase deberá llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones, según el numeral 10 de la NTP 011.023:2014:



Firmado digitalmente por: BOCCIO
ZUNIGA Karen Violeta FAU
20507029722.ssh
Motivo: Day Vº Bº
Fecha: 25.02.2022 17:01:39 -05:00

- Nombre o razón social
- Dirección
- Datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico)
- Nombre del producto (especie) y la variedad
- País de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.
- Características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post-cosecha)
- Datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa).
- Peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo)
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el 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 numeral 2.1 de la presente ficha técnica

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica



Firmado digitalmente por:
CARHUANCHO DE LA CRUZ Eud
Ira: FAU 20507029722.ssh
Motivo: Day Vº Bº
Fecha: 25.02.2022 22:57:27 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN



Denominación del bien : UVA RED GLOBE CATEGORÍA I
Denominación técnica : UVA DE MESA RED GLOBE CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La uva red globe es la variedad comercial de uva de mesa obtenida (por cultivar) de la especie *Vitis vinifera* L. de la familia Vitaceae, de color rosado a rojo oscuro que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien



Firmado digitalmente por: BOCCIO
ZULIGA Karim Volera FAU
20507620722.kut
Motivo: Dey V.B.
Fecha: 25.02.2022 17:02:05 -05:00

La uva red globe categoría I deberá contar con racimos y granos sanos y exentos de podredumbre o deterioro, que no sean aptos para el consumo; limpios, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas, de daños causados por plagas que afecten el aspecto general del producto, exentos de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olor y/o sabor extraños, prácticamente libre de daños causados por temperaturas bajas y altas; además los granos de uva deberán estar enteros, bien formados y normalmente desarrollados, según indica el numeral 4.1 de la NTP 011.012:2021.

El desarrollo y condición de la uva red globe categoría I deberán ser tales que les permitan soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según el numeral 4.1.1 de la NTP 011.012:2021.

La uva red globe categoría I podrá clasificarse según su calibre, de la siguiente manera:

Calibre	Diámetro (mm)
M	21,0 – 23,0
L	23,0 – 25,0
XL	25,0 – 27,0
J	27,0 – 29,0
JJ	29,0 a más



Firmado digitalmente por:
CARHUACHO DE LA CRUZ Elord
Ira: FAU 20507620722.kut
Motivo: Dey V.B.
Fecha: 25.02.2022 22:54:51 -05:00

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Grado de madurez (sólidos solubles mínimos)	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.2 y el Anexo A de la NTP de la referencia.	NTP 011.012:2005 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición
Clasificación y tolerancia de calidad	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.2.1.2 y 5.1.2 de la NTP de la referencia.	
Clasificación y tolerancia por calibres	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.2.2, la tabla 3 y el numeral 5.2.2 de la NTP de la referencia.	
Peso mínimo del racimo	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.3 de la NTP de la referencia.	
Coloración de los granos y tolerancia	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.2.3 y 5.3.2 de la NTP de la referencia para Uva Red Globe.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la uva red globe categoría I requerida de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.012:2021, por ejemplo: uva red globe categoría I de calibre XL.

2.2. Envase y/o embalaje

La uva red globe categoría I deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.012:2021.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser de primer uso (esto incluye el material reciclado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de impresiones en los materiales de empaque, siempre y cuando no contengan sustancias tóxicas, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.012:2021.

Los materiales de empaque deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, transporte y conservación apropiada de las uvas de mesa, y estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 6.2.1 de la NTP 011.012:2021.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por racimos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.012:2021.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de la uva red globe categoría I, deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 7 de la NTP 011.012:2021:

- nombre/dirección o razón social del productor, envasador y/o distribuidor;
- nombre del producto y variedad;
- categoría;
- país de origen;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el 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 numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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



Firmado digitalmente por B000010
ZUNIGA Karen Violeta FAU
20507920722 soh
Motivo: Day V.B.
Fecha: 25.02.2022 18:37:53 -05:00

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FRESA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica : FRESA CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La fresa es una fruta producida por los híbridos originarios de los cruces de las especies *Fragaria virginiana* y *Fragaria chiloensis*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las fresas calidad primera deben ser del mismo cultivar. Deben presentarse frescas y limpias. Con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación, sin que ello afecte su calidad, sabor y aroma típico. Las fresas calidad primera deben estar provistas del cáliz, según lo que indica el numeral 4.1.1 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019).

Las fresas calidad primera deben presentar las siguientes características:



Firmado digitalmente por
CARHUALCHO DE LA CRUZ
Isa FAU 20507920722 soh
Motivo: Day V.B.
Fecha: 25.02.2022 22:06:28 -05:00

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA										
CALIDAD													
Forma		Típica	NTP 011.011:1975 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Fresas. Requisitos. 1ª Edición										
Pulpa		Suculenta y carnosa											
Pedúnculo		Presente											
Color		Típico											
Tamaño (diámetro o calibre)		<table><tr><th>Rango de tamaño</th><th>Diámetro (m)</th></tr><tr><td>A</td><td>44 o más</td></tr><tr><td>B</td><td>38 – 44</td></tr><tr><td>C</td><td>32 – 38</td></tr><tr><td>D</td><td>26 – 32</td></tr></table>		Rango de tamaño	Diámetro (m)	A	44 o más	B	38 – 44	C	32 – 38	D	26 – 32
Rango de tamaño	Diámetro (m)												
A	44 o más												
B	38 – 44												
C	32 – 38												
D	26 – 32												
Tolerancia de tamaño		Máximo el 10% de frutas de rango inmediato inferior al indicado.											
Sanidad	Daños serios: Indicios de pudrición	Se tolera 1% de frutas con indicios de pudrición.											
	Daños leves: Heridas cicatrizadas	Se tolera hasta 5% en peso o número de frutos con magulladuras ligeras.											
Alteraciones y sustancias extrañas		Las frutas deben estar: - Libres de toda humedad externa. - Exentas de olores y sabores extraños. - Libres de impurezas y cuerpos extraños. - Exentas de síntomas de deshidratación.											
Uniformidad		El contenido de cada envase debe pertenecer al rango de tamaño declarado con las tolerancias indicadas.											
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.										

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	– SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el tamaño (diámetro o calibre) de la fresa calidad primera que desee adquirir, según el numeral 3.2.3 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019). Por ejemplo: Fresa calidad primera – rango de tamaño B.


Firmado digitalmente por BOCCIO
Zufilga Ramon Victor FAU
20507920722 soft
Motivo: Day V°B°
Fecha: 25.02.2022 19:39:03 -05:00

2.2. Envase y/o embalaje


Las fresas categoría primera deben ser envasadas según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y según lo indicado en los numerales 7.1 y 7.2 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019), de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de la fresa calidad primera debe cumplir con los requisitos de la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 7.3 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019) siguientes:

- nombre del producto;
- calidad;
- rango de tamaño;
- peso neto en kg;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o marca del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.



Firmado digitalmente por
CARHUAYANCHO DE LA CRUZ Elud
Itai FAU 20507920722 soft
Motivo: Day V°B°
Fecha: 25.02.2022 22:38:49 -05:00

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 numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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



Firmado digitalmente por BOCGIO
ZUÑIGA Karmel Violeta FAU
25/07/2022 10:11
Motivo: Day V' B'
Fecha: 25.02.2022 16:35:22 -05:00

FICHA TÉCNICA APROBADA



1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : GRANADILLA CATEGORÍA I
Denominación técnica : GRANADILLA CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La granadilla (*Passiflora ligularis* Juss) es la fruta obtenida de la familia Passifloraceae, que se suministran frescas al consumidor, después de su preparación y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La granadilla categoría I debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> - Estar enteras. - Presentar una apariencia fresca. - Ser de consistencia firme. - Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. - Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños. - Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo. - Exentas de hundimientos. - Exentas de grietas. 	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Grado de madurez	Coloración externa característica	
Categoría	<p>a. Las frutas deben ser de buena calidad y características de la variedad.</p> <p>b. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Defectos leves de forma. - Defectos leves de la corteza como cicatrices. Estos defectos no deben superar el 10% de la superficie total del fruto, y - Defectos leves de coloración. <p>En ninguno caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.</p>	



Firmado digitalmente por
CARHUANCHO DE LA CRUZ Eust
16a FAU 20507903/22 soh
Motivo: Day V' B'
Fecha: 25.02.2022 22:59:33 -05:00


Firmado digitalmente por
CARHUACHO DE LA CRUZ Erid
Id: FAU.20507920722 soft
Motivo: Day V B
Fecha: 25.02.2022 22:39:44 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
	<u>Tolerancia:</u> Se tolera el 10% en número o en peso de las granadillas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II de la norma de la referencia.															
Calibre (se determina por el peso del fruto)	<table><tr><th>Código de calibre</th><th>Rango de peso (g)</th></tr><tr><td>A</td><td>>139</td></tr><tr><td>B</td><td>>128 – 139</td></tr><tr><td>C</td><td>>122 – 128</td></tr><tr><td>D</td><td>>106 - 122</td></tr><tr><td>E</td><td>>83 - 106</td></tr><tr><td>F</td><td>>74 - 83</td></tr></table>	Código de calibre	Rango de peso (g)	A	>139	B	>128 – 139	C	>122 – 128	D	>106 - 122	E	>83 - 106	F	>74 - 83	
Código de calibre	Rango de peso (g)															
A	>139															
B	>128 – 139															
C	>122 – 128															
D	>106 - 122															
E	>83 - 106															
F	>74 - 83															
Tolerancias de calibre	El 10%, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.															
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granadilla del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.															
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.														

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el calibre de las granadillas que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la NTP-CODEX CXS 316:2019. Por ejemplo: granadilla categoría I – calibre por peso D.

2.2. Envase y/o embalaje

La granadilla I extra debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2019.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2019.

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.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de la granadilla categoría I debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 316:2019, siguientes:



- nombre del producto, nombre de la variedad (facultativo);
- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría de calidad;
- calibre (código de calibre por peso);
- peso neto (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por BOCCIO
ZURIGA Karim Viole FAU
2050720722 soft
Motivo: Day V.B.
Fecha: 25.02.2022 16:39:42 -05:00



Firmado digitalmente por
CARHUANCHO DE LA CRUZ Elud
Isai FAU 2050720722 soft
Motivo: Day V.B.
Fecha: 25.02.2022 22:40:03 -05:00



Firmado digitalmente por BOCCHIO
Zulaida Karim Virella FAU
20507920722 sat
Motivo: Day V°B°
Fecha: 25.02.2022 18:47:20 -05:00

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN



Denominación del bien : MARACUYÁ CATEGORÍA I
Denominación técnica : MARACUYÁ CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La maracuyá (*Passiflora edulis* Sims) es la fruta obtenida de la familia Passifloraceae, que se suministran frescas al consumidor, después de su preparación y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La maracuyá categoría I debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> - Estar enteras. - Presentar una apariencia fresca. - Ser de consistencia firme. - Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. - Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños. - Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo. - Exentas de hundimientos. - Exentas de grietas. 	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Grado de madurez	Coloración externa característica.	
Categoría	<p>a. Las frutas deben ser de buena calidad y características de la variedad.</p> <p>b. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Defectos leves de forma. - Defectos leves de la corteza como cicatrices. Estos defectos no deben superar el 10% de la superficie total del fruto, y - Defectos leves de coloración. <p>En ninguno caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.</p>	



Firmado digitalmente por
CARHUANCHO DE LA CRUZ Elud
Ita: FAU 20507920722 sat
Motivo: Day V°B°
Fecha: 25.02.2022 22:51:20 -05:00



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
	Tolerancia: Se tolera el 10% en número o en peso de las maracuyás que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II de la norma de la referencia.															
Calibre (se determina por el peso del fruto)	<table><tr><th>Código de calibre</th><th>Rango de peso (g)</th></tr><tr><td>A</td><td>>139</td></tr><tr><td>B</td><td>>128 – 139</td></tr><tr><td>C</td><td>>122 – 128</td></tr><tr><td>D</td><td>>106 - 122</td></tr><tr><td>E</td><td>>83 - 106</td></tr><tr><td>F</td><td>≥74 - 83</td></tr></table>	Código de calibre	Rango de peso (g)	A	>139	B	>128 – 139	C	>122 – 128	D	>106 - 122	E	>83 - 106	F	≥74 - 83	
Código de calibre	Rango de peso (g)															
A	>139															
B	>128 – 139															
C	>122 – 128															
D	>106 - 122															
E	>83 - 106															
F	≥74 - 83															
Tolerancias de calibre	El 10%, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.															
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por maracuyá del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.															
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.														

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el calibre de las maracuyás que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la NTP-CODEX CXS 316:2019. Por ejemplo: maracuyá categoría I – calibre por peso D.

2.2. Envase y/o embalaje



La maracuyá I extra debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser envasadas de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2019.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2019.

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.

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

2.3. Rotulado



Firmado digitalmente por BOCCIO
ZURITA Karen Violeta FAU
20507920722.ssh
Motivo: Day V'B'
Fecha: 25.02.2022 10:47:47 -05:00

El rotulado de la maracuyá categoría I debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 316:2019, siguientes:

- nombre del producto, nombre de la variedad (facultativo);
- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría de calidad;
- calibre (código de calibre por peso);
- peso neto (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por
CARHUAINCHO DE LA CRUZ Elvid
FAU 20507920722.ssh
Motivo: Day V'B'
Fecha: 25.02.2022 22:51:50 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN



Denominación del bien : PERA CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : PERA CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La pera es el fruto de las variedades obtenidas de la especie *Pyrus communis* L. o los híbridos de esta especie con otras especies, en estado fresco. Deben ser lisas, lustrosas, sabor ácido, algo azucarado. El pedúnculo situado en la extremidad superior del fruto, debe estar intacto y firme, y cortado a ras del fruto con grado de maduración adecuado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien



Firmado digitalmente por SOCIO
ZULIGA Ramón Violeta FAU
25507920722.4gh
Motivo: Doy V'B'
Fecha: 25.02.2022 19:59:31 -05:00

Las peras categoría primera de cada lote deben ser del mismo cultivar, deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad, sabor y aroma típico, según lo que indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).

Las peras categoría primera deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Forma	Típica del cultivar
	Pulpa	Suculenta y carnosa, no debe ser cremosa.
	Color	Típica del cultivar
	Alteraciones y sustancias extrañas	- Libres de humedad externa - Exentas de olores y sabores extraños - Exentas de síntomas de deshidratación
	Sanidad	Producto sano, sin alteraciones, exentas de daños causados por plagas.
Grado de calidad	- Las peras categoría primera deben ser de buena calidad y presentarán las características de forma, desarrollo y color que sean propias de la variedad a la que pertenezcan. - La pulpa no debe haber sufrido deterioro. - No obstante, siempre que no se vean afectados su aspecto general ni su calidad, conservación y presentación en el envase, algunos frutos podrán presentar defectos leves tales como una ligera malformación, un ligero defecto de desarrollo, un ligero defecto de coloración, ligeros defectos de la epidermis. - Las peras no deben ser pétreas.	NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 2ª Edición
Tolerancia de calidad	Se permite un 10% en número o en peso de peras que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría segunda, según la norma de la referencia. Esta tolerancia no será aplicable a las peras que estén desprovistas de pedúnculo.	
Calibre (diámetro de la máxima circunferencia ecuatorial)	Mínimo 55 mm	
Tolerancia de calibre	Máximo, el 10% en número o en peso de peras que se ajusten al calibre	

Firmado digitalmente por
CAROLINEROS DE LA CRUZ Elud
Isai FAU 25507920722.4gh
Motivo: Doy V'B'
Fecha: 25.02.2022 23:07:52 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	inmediatamente inferior al indicado en el envase.	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo, incluyendo únicamente peras del mismo origen, variedad, calidad, estado de madurez y calibre, además de la homogeneidad de coloración. La parte visible del contenido del envase, tendrá que ser representativa del conjunto.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: No aplica.

2.2. Envase y/o embalaje

Las peras categoría primera deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, las peras categoría primera deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido, ventilado y bien presentado, según los numerales 7.2, 9.1 y 11.1 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).

Las peras deben comercializarse en cajas de madera, cartón corrugado o de otro material adecuado, que reúna las condiciones de higiene, ventilación, resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según se indica en el numeral 9.2 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).

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.

Rotulado

El rotulado de los envases de la pera categoría primera debe cumplir con los requisitos de la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 9.3 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) siguientes:

- peso neto en kilogramos;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o marca del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN



Denominación del bien : PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA I
Denominación técnica : PLÁTANO GROS MICHEL AAA (BANANO) CATEGORÍA I
Unidad de medida : UNIDAD
Descripción general : El plátano es la fruta obtenida de la especie *Musa Spp* (AAA), de la familia Musaceae, en estado verde, que habrá de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El plátano de seda categoría I debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	<p>Los plátanos deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar enteros (tomando el dedo como referencia). - Estar sanos, deben excluirse los productos afectados de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. - Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. - Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica y los plátanos envasados en atmósfera modificada. - Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. - Ser de consistencia firme. - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas. - Estar prácticamente exentos de magulladuras. - Estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos. - Estar sin pistilos. - Tener el pedúnculo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados. 	NTP-CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición
Requisitos mínimos	<p>Las manos y los racimos o gajos deben incluir lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Una porción suficiente de cuello de color normal, sano y exento de contaminación por hongos; y - Un cuello de corte limpio, no achaflanado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo. 	
Madurez fisiológica	De conformidad con las característica peculiares de la variedad.	



Firmado digitalmente por
CARHUAYANO DE LA CRUZ E. U.
Ida: FAU 20507020722 soft
Motivo: Doy V.B.
Fecha: 25.02.2022 23:01:53 -05:00



Firmado digitalmente por BOCICIO
ZURIGA Karim Violeta FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V.B.
Fecha: 25.02.2022 17:00:01 -05:00


Firmado digitalmente por
CARHUAYCHO DE LA CRUZ Eliud
Iss: FAU 20507023722.pdf
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.02.2022 23:02:04 -05:00


Firmado digitalmente por: BOCIO
ZUÑIGA Karim Violeta FAU
20507023722.pdf
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.02.2022 17:00:10 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calibre	Longitud mínima: 14,0 cm Grosor mínimo: 2,7 cm	
Tolerancia de calibre	El 10%, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente superior o inferior al calibre.	
Categoría	Los plátanos de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: - defectos leves de forma y color; y - defectos leves de la cáscara debido a rozaduras y otros defectos superficiales que no superen 2 cm ² de la superficie total. En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.	
Tolerancias de calidad	El 10%, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por plátanos del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) si desea que los plátanos sean entregados en manos, racimos o gajos, o por unidad (dedos).

2.2. Envase y/o embalaje



El plátano categoría I debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, deben ser envasados de tal manera que el producto quede debidamente protegido según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.

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



Firmado digitalmente por
CARHUANCHO DE LA CRUZ Eliud
Ite-PAU 20507920722.pdf
Motivo: Day V.B.
Fecha: 25.02.2022 23:02:28 -0500

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los plátanos. Los envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases del plátano categoría I debe cumplir con las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 205:2019, siguientes:



- nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor;
- nombre del producto, nombre de la variedad o tipo comercial (facultativo);
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- plátanos en dedos (si procede);
- categoría;
- peso neto (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por: SOCCIO
ZUSUIGA Agneta Violeta PAU
20507920722.pdf
Motivo: Day V.B.
Fecha: 25.02.2022 17:00:17 -0500



Firmado digitalmente por SOCCIO
ZUÑIGA Karem Violeta FAU
2050720722.pdf
Motivo: Day V.B.
Fecha: 25.02.2022 18:42:13 -05:00

FICHA TÉCNICA APROBADA



1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MANGO EDWARDS CATEGORÍA I
Denominación técnica : MANGO EDWARDS CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El mango Edwards categoría I es una fruta obtenida de la especie *Mangifera indica* L. de la familia de las Anacardiáceas, que se suministra fresca al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El desarrollo y condición de los mangos Edwards categoría I deben ser tales que permitan asegurar la continuación del proceso de maduración hasta que alcancen el grado adecuado de madurez que corresponda a las características propias de la variedad, soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio a su destino, según se indica en el numeral 4.1 de la NTP 011.010:2020.

El mango Edwards categoría I debe presentar las siguientes características:


CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	a) Estar enteros. b) Estar sanos; deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. c) Estar limpios y prácticamente exentos de cualesquiera materias extrañas visibles. d) Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. e) Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. f) Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. g) Ser de consistencia firme. h) Tener un aspecto fresco. i) Estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. j) Estar exentos de manchas necróticas o estrías. k) Estar exentos de magulladuras. l) Estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio. m) Estar prácticamente exentos de secreción y quemaduras producidas por látex, daños por quemaduras de sol y defectos en la cáscara producidos por rozaduras. n) Presentar formas y características propias de la variedad. o) Tener pedúnculo no menor de 0,5 cm de longitud ni mayor a 1 cm.	NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición



Firmado digitalmente por
CARHUATICO DE LA CRUZ Eliud
Isai FAU 2050720722.pdf
Motivo: Day V.B.
Fecha: 25.02.2022 22:49:44 -05:00



Firmado digitalmente por: BOGOTÓ
ZULUAGA Karim Violeto FAU
20557920722.pdf
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.02.2022 18:42:23 -05'00'

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																																																												
<div>5:30</div> <div></div> <div>Calidad</div>	<ul style="list-style-type: none">Los mangos de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad.Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad y estado de conservación y presentación en el envase:<ul style="list-style-type: none">- defectos leves de forma:- defectos leves en la cáscara como rozaduras o quemaduras producidas por el sol (color anaranjado), manchas suberizadas debido a la exudación de resina (incluidas estrías alargadas) y magulladuras que no excedan de 1 cm².Se permite la presencia de lenticelas rojizas suberizadas esparcidas, así como el amarillamiento de las variedades de color verde, debido a una exposición directa a la luz solar, pero sin que exceda el 10% de la superficie, siempre y cuando no existan señales de necrosis (blanco amarillento).Se tolera el 10% en número o en peso en la unidad comercial de venta pactada, que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II, indicada en la norma de referencia.																																																													
<div>CRUZ E. urd</div> <div>ot</div> <div>58 -05:00</div> <div>Calibre</div>	<table><thead><tr><th>Calibre</th><th>Peso promedio (g)</th><th>Peso inferior (g)</th><th>Peso superior (g)</th></tr></thead><tbody><tr><td>4</td><td>1000</td><td>875</td><td>1125</td></tr><tr><td>5</td><td>800</td><td>725</td><td>875</td></tr><tr><td>6</td><td>667</td><td>612</td><td>725</td></tr><tr><td>7</td><td>571</td><td>530</td><td>612</td></tr><tr><td>8</td><td>500</td><td>470</td><td>530</td></tr><tr><td>9</td><td>444</td><td>420</td><td>470</td></tr><tr><td>10</td><td>400</td><td>380</td><td>420</td></tr><tr><td>12</td><td>333</td><td>307</td><td>380</td></tr><tr><td>14</td><td>286</td><td>266</td><td>307</td></tr><tr><td>15</td><td>250</td><td>235</td><td>266</td></tr><tr><td>18</td><td>222</td><td>210</td><td>235</td></tr><tr><td>20</td><td>200</td><td>190</td><td>210</td></tr><tr><td>22</td><td>182</td><td>164</td><td>190</td></tr><tr><td>24</td><td>167</td><td>159</td><td>182</td></tr></tbody></table> <div>Notas:</div> <div><div>1.</div><div>El código de calibre indica el número de frutos que se pueden colocar en una caja de cartón de 4 kg neto (referencial).</div></div> <div><div>2.</div><div>Los rangos especificados incluyen la tolerancia de calibre, que es de $\pm 10\%$ en peso de la fruta contenida en cada envase.</div></div>	Calibre	Peso promedio (g)	Peso inferior (g)	Peso superior (g)	4	1000	875	1125	5	800	725	875	6	667	612	725	7	571	530	612	8	500	470	530	9	444	420	470	10	400	380	420	12	333	307	380	14	286	266	307	15	250	235	266	18	222	210	235	20	200	190	210	22	182	164	190	24	167	159	182	
Calibre	Peso promedio (g)	Peso inferior (g)	Peso superior (g)																																																											
4	1000	875	1125																																																											
5	800	725	875																																																											
6	667	612	725																																																											
7	571	530	612																																																											
8	500	470	530																																																											
9	444	420	470																																																											
10	400	380	420																																																											
12	333	307	380																																																											
14	286	266	307																																																											
15	250	235	266																																																											
18	222	210	235																																																											
20	200	190	210																																																											
22	182	164	190																																																											
24	167	159	182																																																											
Tolerancia de calibre	Máximo el 10%, en número o en peso, de los mangos contenidos en cada envase puede no ajustarse a los límites de calibre del grupo en un 50% de la diferencia máxima permisible para el grupo.																																																													

Firmado digitalmente por:
CARHUAYCHO DE LA CRUZ Estel
FAU 20557920722.pdf
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.02.2022 22:48:58 -05'00'

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Homogeneidad		El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por mangos del mismo origen, variedad calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	
Madurez fisiológica	Sólidos solubles totales	Mínimo 7,5 °Brix	NTP 011.025:2010 MANGO. Mango fresco. Determinación de madurez fisiológica. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.025:2010/CT 1:2019 MANGO. Mango fresco. Determinación de madurez fisiológica. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
	Firmeza	11 – 16 kg/cm ²	
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.


Firmado digitalmente por
CARHUANCHO DE LA CRUZ, Elid
Ira: FAU.20507920722 soft
Motivo: Day V°B°
Fecha: 25.02.2022 22:49:11 -05:00

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el calibre del mango Edwards categoría I que desea adquirir, según lo establecido en el numeral 5 de la NTP 011.010:2020. Por ejemplo, Mango Edwards categoría I - calibre 7.

2.2. Envase y/o embalaje


Firmado digitalmente por BOCCIO
ZUÑIGA Karim Wilson FAU
20507920722 soft
Motivo: Day V°B°
Fecha: 25.02.2022 19:42:20 -05:00

El mango Edwards categoría I debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser envasados de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP 011.010:2020.



Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser de primer uso, estar limpios y ser de calidad tal que eviten cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, especialmente papel o sellos, que lleven especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.010:2020.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los mangos. Los envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 7.2.1 de la NTP 011.010:2020.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 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.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de mango Edwards categoría I debe cumplir con los requisitos de la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 8 de la NTP 011.010:2020 siguientes:



- nombre y dirección del envasador y/o distribuidor;
- nombre del producto, incluyendo la variedad;
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría;
- calibre;
- peso neto;
- número de unidades (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 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 numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por SOCCIO
ZUNIGA Karim Violeta FAL
20507920722.soh
Motivo: Day V'B
Fecha: 25.02.2022 19:42:39 -05:00



Firmado digitalmente por
CARHUACHO DE LA CRUZ Elud
Isa FAL 20507920722.soh
Motivo: Day V'B
Fecha: 25.02.2022 22:49:25 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : AJO CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : AJO CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El ajo es el bulbo o cabeza conformado por dientes, perteneciente al género y especie *Allium sativum* L. de la familia *Amaryllidaceae*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El ajo categoría primera, deberá ser entero, compacto y bien formado, de consistencia firme, exentos de pudriciones o daños físicos (heridas y rajaduras), de materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño objetable), de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros), de humedad externa (salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de cualquier olor, color o sabor no característico que afecte la calidad del producto; los lotes de ajo deberán estar conformados por bulbos de la forma típica de la variedad, compactos y constituidos por dientes ovoides, carnosos, estar completos, secos o curados, cubiertos con sus propias hojas envolventes secas y sin signos de desecación, cada lote de ajo deberá estar conformado por una misma variedad, según lo indica el numeral 5.1 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021).

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	
Categoría, sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 y Tabla 1 de la NTP de la referencia para ajo categoría primera.	NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición
Clasificación	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.3.1.1 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El ajo categoría primera, deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los bulbos de ajo deberán ser envasados en sacos, bolsas u otros envases de grado alimentario, para el expendio al por menor en mallas, cajas, u otros envases de tamaño y peso variables, el contenido de cada unidad de embalaje debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por

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

bulbo de ajo de la misma variedad y calidad; los envases deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones del producto, que reúnan las condiciones de higiene, limpieza y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice la conservación del producto, según indica el numeral 10 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021).

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

2.3. Rotulado

El rotulado del ajo categoría primera, deberá cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, además de las disposiciones especificadas en el numeral 9 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021):

- el nombre y variedad del producto indicado;
- categoría indicada como "primera";
- peso neto, en kilogramos;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados nombre o razón social del importador;
- el país de origen;
- número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el 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 los atributos del bien descritos en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por: SOCCIO
ZUNIGA Ramiro Jose FAU
2557020722 soft
Motivo: Doy V'B
Fecha: 25.02.2022 19:12:00 -05:00



Firmado digitalmente por:
CARHUANO DE LA CRUZ Elord
Ida: FAU 2557020722 soft
Motivo: Doy V'B
Fecha: 25.02.2022 22:51:11 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica : PAPA YUNGAY GRADO DE CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La variedad Yungay tiene pulpa cremosa amarillenta y el uso sugerido es sancochado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

De acuerdo a su tamaño, la papa Yungay calidad primera, se clasificará en los siguientes calibres, según el numeral 5.2 de la NTP 011.119:2016:

- a) calibre extra
- b) calibre primera
- c) calibre segunda

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cumplir lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, para la variedad Yungay.	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.3 de la NTP de la referencia.	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia, según el calibre de papa Yungay calidad primera a contratar.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de papa Yungay calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la Tabla 1 de la norma NTP 011.119:2016, por ejemplo: papa Yungay calidad primera de calibre primera.

2.2. Envase y/o embalaje

La papa Yungay calidad primera deberá ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases del

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

mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: NTP 231.275, NTP 311.313, etc.).

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

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberán indicar lo siguiente:

- número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA,
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario 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 numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por: SOCIO
ZULYDA KARIM VIOLETA FAU
20557920722.pdf
Motivo: Soy VSB
Fecha: 25.02.2022 15:59:52 -05:00



Firmado digitalmente por:
CARHUAYCHO DE LA CRUZ Eliud
Ira FAU 20557920722.pdf
Motivo: Soy VSB
Fecha: 25.02.2022 23:10:58 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : VAINITA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica : VAINITA CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La vainita es una hortaliza, es el fruto inmaduro de la especie *Phaseolus vulgaris* L. Es de color verde, de forma alargada y ahusada.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las vainitas calidad primera deberán presentarse limpias, frescas, enteras y sanas; pertenecerán al mismo cultivar, deberán tener un grado de madurez comercial que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 4.1.1 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su Corrigenda Técnica.

De acuerdo al tamaño la vainita calidad primera, podrá ser de los siguientes tamaños, según indica el numeral 4.1.5 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su Corrigenda Técnica:

Tamaño	Relación diámetro menor/Peso
A	Hasta 0,8 cm; Hasta 7 g
B	Más de 0,8 cm a 1,0 cm; Más de 7 g a 10 g

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto, fibrosidad, afrijolamiento y daños (mecánicos y químicos)	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.4 y la Tabla 2 de la NTP de la referencia.	NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) HORTALIZAS. Vainita. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.111:1974 (revisada el 2011)/COR 1:2014 CORRIGENDUM 1. HORTALIZAS. Vainita. 1ª Edición
Forma	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.3 y la Tabla 2 de la NTP de la referencia.	
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.2 y la Tabla 2 de la NTP de la referencia.	
Sanidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.6 y la Tabla 2 de la NTP de la referencia.	
Tamaño y longitud	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.5 y la Tabla 2 de la NTP de la referencia, según el tamaño requerido.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el tamaño de las Vainitas de Calidad primera requerido de acuerdo a lo establecido en la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su Corrigenda Técnica, por ejemplo: Vainita Calidad primera del tamaño A.

2.2. Envase y/o embalaje

Las vainitas calidad primera deberán ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las vainitas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Debe cumplir con los requisitos que se indican en la NTP 203.016:1971 (revisada el 2011) VAINITAS ENVASADAS AL NATURAL. 1ª Edición, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su Corrigenda Técnica.

Firmado digitalmente por: BOCCIO
ZUNIGA y Ann Vozita FAU
20507620722 soft
Motivo: Dev. V. B.
Fecha: 25.02.2022 17:02:32 -05:00

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

Los envases, o bien los documentos que acompañen el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberán indicar, en idioma español, lo siguiente, según indica el numeral 7.3 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su Corrigenda Técnica:

- designación de la hortaliza según: nombre, cultivar, calidad y tamaño;
- peso neto en kilogramos;
- procedencia;
- nombre o marca del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario 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 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 : YUCA CATEGORÍA I
Denominación técnica : YUCA / MANDIOCA CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La Yuca (Mandioca), variedad comercial dulce, es la raíz obtenida de *Manihot esculenta* Crantz, de la familia de las *Euphorbiaceae*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La yuca categoría I deberá haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo fisiológico, teniendo en cuenta las características de la variedad y la zona en que se produce. El desarrollo y condición de la yuca categoría I deberán ser tales que le permitan soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

La yuca categoría I se clasifica en los siguientes calibres, de acuerdo al diámetro en la sección transversal más gruesa de la raíz, según el numeral 3 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019):

Calibre	Diámetro (cm)
A	3,5 - 6,0
B	6,1 - 8,0
C	> 8,0

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.1 de la NTP de la referencia.	NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019) NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) DULCE. 1ª Edición
Clasificación y tolerancia de calidad	Cumplir con lo indicado en los numerales 2.2.2 y 4.1.2 de la NTP de la referencia.	
Calibre	Cumplir con lo indicado en los numerales 3 y 4.2 de la NTP de la referencia, de acuerdo a la yuca a contratar.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la yuca categoría I requerido de acuerdo a lo establecido en la norma NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019), por ejemplo: yuca categoría I, calibre B.

2.2. Envase y/o embalaje

La yuca categoría I deberá ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de

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

prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por yuca categoría I del mismo origen, variedad y/o tipo comercial y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 5.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).



Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).



Firmado digitalmente por: SOCCIO
ZULIAGA Karim Violeta PAU
20557925722 soft
Motivo: Day V°B°
Fecha: 25.02.2022 17:02:48 -05:00

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

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen el envío, según indica el numeral 6.2 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019):



Firmado digitalmente por:
CARHUANCHO DE LA CRUZ Eliud
Int. PAU 20557925722 soft
Motivo: Day V°B°
Fecha: 25.02.2022 22:53:29 -05:00

- nombre del producto y tipo (dulce) si el contenido no es visible desde el exterior;
- nombre de la variedad (facultativo);
- nombre y dirección del envasador y/o expedidor;
- país de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría I;
- calibre (expresado como código de calibre o diámetro mínimo y máximo en cm);
- peso neto;
- instrucciones de preparación (incluir una leyenda que indique que la yuca deberá pelarse y cocerse antes de su consumo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario 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 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 : ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Zapallo macre, es el fruto de la especie *Cucurbita máxima* Duch, de la familia de las cucurbitáceas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los zapallos macre categoría primera deberán presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos, pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener el grado de madurez comercial que les permita soportar adecuadamente el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.114:2015.

Los zapallos macre categoría primera tendrán como mínimo un peso de 25 kg, según indica la Tabla 1 de la NTP 011.114:2015.

Y presentarán las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación y Sanidad	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1.1, 5.4 y 5.4.1 y Tabla 1 (para la Categoría primera), de la NTP de la referencia.	NTP 011.114:2015 HORTALIZAS, Zapallo macre. 2ª Edición
Madurez - dureza de cáscara - color de cáscara - textura de pulpa - color de pulpa	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 y Tabla 1 (para la Categoría primera), de la NTP de la referencia.	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en la Tabla 1 (para la Categoría primera), de la NTP de la referencia.	
Defectos	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El zapallo macre categoría primera podrá ser no envasado, pero su manipulación deberá tener en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos y otros textos pertinentes del Codex, así como la reglamentación nacional vigente, según indica el numeral 10.1 de la NTP 011.114:2015.

El zapallo macre categoría primera se transporta a granel y se comercializa de acuerdo al peso de cada unidad. Los zapallos también deberán ser acondicionados de tal manera que estén protegidos de daños mecánicos y adecuadamente ventilados, según los numerales 8.1 y 8.2 de la NTP 011.114:2015.

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

Precisión 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

Los documentos que acompañen el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberán indicar, en idioma español, lo siguiente:

- el nombre del producto;
- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;
- peso neto, en kilogramos;
- nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.



Firmado digitalmente por: BOCCIO
ZUNIGA y/o m. Violeta FAU
23557923722 998
Módulo: Doy V/B
Fecha: 25.02.2022 17:03:03 -05:00

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 numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por:
CARHUANCHO DE LA CRUZ Eliud
Iraí FAU: 20507020722 998
Módulo: Doy V/B
Fecha: 25.02.2022 22:52:58 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN



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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien



Firmado digitalmente por BOCCIO
ZURIGA Karim Violeta FAU
20597820722.pdf
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.02.2022 16:12:43 -05:00

Las vainas de la arveja verde categoría primera deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas; deben pertenecer a la misma variedad y deben estar en condiciones adecuadas para su manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según lo especificado en el numeral 5.1.1 de la NTP 011.106:2016.

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

Y debe presentar las siguientes características:



Firmado digitalmente por
CARHUANCHU DE LA CRUZ Elud
tre FAU 20597820722.pdf
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.02.2022 22:32:19 -05:00

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD											
Consistencia		Granos tiernos y consistentes, no harinosos.	NTP 011.106:2016 HORTALIZAS. Arveja verde. Requisitos. 2ª Edición								
Llenado de vainas		Tolerable hasta el 90% de vainas llenas.									
Color de vaina y granos		Verde brillante (claro u oscuro, según variedad).									
Tamaño		<table><tr><th>Tamaño</th><th>Diámetro ecuatorial del grano</th></tr><tr><td>Pequeño</td><td>Entre 7,1 mm y 8,7 mm</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>Entre 8,7 mm y 10,3 mm</td></tr><tr><td>Grande</td><td>Mayor a 10,3 mm</td></tr></table>		Tamaño	Diámetro ecuatorial del grano	Pequeño	Entre 7,1 mm y 8,7 mm	Mediano	Entre 8,7 mm y 10,3 mm	Grande	Mayor a 10,3 mm
		Tamaño		Diámetro ecuatorial del grano							
		Pequeño	Entre 7,1 mm y 8,7 mm								
		Mediano	Entre 8,7 mm y 10,3 mm								
Grande	Mayor a 10,3 mm										
Sanidad	Daños serios: Indicios de pudrición	No se tolera indicios de pudrición.									
	Daños leves: manchas ligeras, heridas cicatrizadas	Se tolera 20% de arvejas con defectos.									
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.								

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el tamaño de las arvejas verdes, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.106:2016, por ejemplo: Arveja verde categoría primera - tamaño grande.

2.2. Envase y/o embalaje



Las vainas de arvejas verdes categoría primera deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según lo indicado en el numeral 8.1.1 de la NTP 011.106:2016.

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

Precisión 2: La entidad 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



Firmado digitalmente por SOCCIO
ZUVEGA Karim Viorita FAU
20507920702 soft
Motivo: Day V'B'
Fecha: 25.02.2022 10:12:53 -05:00

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 011.106:2016, conteniendo las siguientes indicaciones:

- peso neto en kilogramos;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o marca del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

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



Firmado digitalmente por
CARHUASICHIO DE LA CRUZ Eliud
FAU 20507920702 soft
Motivo: Day V'B'
Fecha: 25.02.2022 22:32:31

Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN



Denominación del bien : CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica : CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El camote es la raíz comestible proveniente del género y especie *Ipomoea batatas* L. de la familia de las Convolvuláceas, en estado fresco y destinada para el consumo humano.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El camote amarillo calidad primera debe presentar las siguientes características:

Firmado digitalmente por: BOCIO ZUNIGA Karim Violeta FAU 2050720722 soft Motivo: Day V-B Fecha: 25.02.2022 16:14:18 -05:00

Firmado digitalmente por: CARHUANCHO DE LA CRUZ Efraim Isaac FAU 2050720722 soft Motivo: Day V-B Fecha: 25.02.2022 22:35:52 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de camote amarillo debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel).	NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Camote amarillo. Requisitos. 1ª Edición
Alteraciones y sustancias extrañas	Exento de: - Humedad externa anormal (mojado). - Olores y sabores extraños. - Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.).	
Tamaño (diámetro perpendicular al eje de crecimiento)	Calibre de 60 mm a 100 mm Se aceptará por unidad de envase, un máximo de 15% en peso del producto de tamaño diferente al establecido.	
Sanidad y aspecto (las tolerancias se refieren al porcentaje en peso del producto por unidad de envase)	Desprendimiento de la piel	0%
	Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2%
	Brotamiento	0%
	Pudrición seca	0%
	Pudrición húmeda	0%
	Perforaciones, galerías (daños causados por insectos)	Máximo 1%
	Mezclas varietales	Máximo 2%
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: No aplica.

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

2.2. Envase y/o embalaje



El camote amarillo calidad primera debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los camotes, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

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



Firmado digitalmente por: BOCCIO
Dulcinea Karim Vozata FAU
20507320722.ssh
Motivo: Day 111 S
Fecha: 25.02.2022 15:14:29 -05:00

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012):

- el nombre del producto indicado como "camote amarillo";
- el grado de calidad: "primera";
- masa aproximada en kilogramos;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por:
CARHUAYCHO DE LA CRUZ Eud
159-FAU 20507320722.ssh
Motivo: Day 111 S
Fecha: 25.02.2022 22:34:15 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN



Denominación del bien : ESPÁRRAGO VERDE CATEGORÍA I
Denominación técnica : TURIONES DE ESPÁRRAGO VERDE CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Los turiones de espárragos verdes son obtenidos de las variedades comerciales de la especie *Asparagus officinalis* L., de la familia Liliaceae, que se suministran frescos al consumidor después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los espárragos verdes categoría I deben presentar las siguientes características:

Firmado digitalmente por BOCCIO
ZUJIGA Karm Voleia FAU
20507920722 soft
Motivo: Dey V.B.
Fecha: 25.02.2022 19:17:44 -05:00

Firmado digitalmente por
CARHUATICHIO DELA CRUZ Eud
Isa: FAU 20507920722 soft
Motivo: Dey V.B.
Fecha: 25.02.2022 22:38:27 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Los turiones de espárragos verdes categoría I deben: a. Estar enteros. b. Estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que sean aptos para el consumo. c. Estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. d. Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto. e. Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. f. Estar prácticamente exentos de daños por deshidratación. g. Estar exentos de daños causados por frío. h. Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. i. Estar exentos de cualquier olor y /o sabor extraño. j. Tener un aspecto y olor frescos. k. Estar prácticamente exentos de magulladuras. l. Estar exentos de daños causados por un lavado o remojo inadecuados. m. El corte en la base de los turiones debe ser lo más recto y limpio posible. Además, los turiones no deben estar huecos, pelados ni quebrados. Se permiten, sin embargo, pequeñas grietas que hayan aparecido después de la recolección, siempre que no superen los límites de tolerancia del grado de calidad.	NTP 011.109:2013 (revisada el 2018) ESPÁRRAGO. Espárrago fresco. Requisitos. 4ª Edición
Calidad	Aspecto	Característico de la variedad
	Forma	Bien formado y podrán ser ligeramente curvos
	Puntas	Puntas compactas (punta AB)
	Defectos	Se permitirá ligeros indicios de manchas de color no característico causadas por



Firmado digitalmente por: BOCCIO
ZUNIGA Karim Violeta FAU
20557920722.pdf
Motivo: Oxy V B
Fecha: 25/02/2022 18:17:51 -05:00



Firmado digitalmente por:
CARHUAYCHO DE LA CRUZ Elvira
FAU 20557920722.pdf
Motivo: Oxy V B
Fecha: 25/02/2022 22:38:55 -05:00

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA												
		agentes no patógenos que puedan ser eliminados por el consumidor mediante un pelado normal. Se permitirá una leve fibrosidad en los turiones.													
	Color	Característico. El espárrago debe ser de ese color por lo menos el 80 % de su longitud.													
Tolerancia de calidad		Se tolera el 10 % en número o en peso de turiones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que satisfaga los de la Categoría I.													
Longitud		La longitud de los turiones debe ser: - Espárragos largos: Superior a 17 cm - Espárragos cortos: 15 - 17 cm - Puntas de espárragos: inferior a 15 cm La longitud máxima permitida para la clasificación de los espárragos verdes es de 27 cm.													
Tolerancia de longitud		Se tolera el 10% en número o en peso de los turiones que no correspondan a la longitud, con una desviación máxima de 2 cm de longitud.													
Calibre		El diámetro de los espárragos verdes se medirá a 2,5 cm del extremo del corte. <table border="1"><thead><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro (mm)</th></tr></thead><tbody><tr><td>Jumbo</td><td>Mayor o igual a 20</td></tr><tr><td>Extra large</td><td>De 16 a 20</td></tr><tr><td>Large</td><td>De 12 a 16</td></tr><tr><td>Standard o Medium</td><td>De 8 a 12</td></tr><tr><td>Small</td><td>De 4 a 8</td></tr></tbody></table> Diámetro mínimo 4 mm En un solo empaque, atado o manojo, la diferencia máxima entre el turión más grueso y el más delgado debe ser de 5 mm.	Calibre	Diámetro (mm)	Jumbo	Mayor o igual a 20	Extra large	De 16 a 20	Large	De 12 a 16	Standard o Medium	De 8 a 12	Small	De 4 a 8	
Calibre	Diámetro (mm)														
Jumbo	Mayor o igual a 20														
Extra large	De 16 a 20														
Large	De 12 a 16														
Standard o Medium	De 8 a 12														
Small	De 4 a 8														
Tolerancia de calibre		Se tolera el 10% en número o en peso de los turiones que no correspondan al calibre indicado, con una desviación máxima de 2 mm de diámetro.													
Homogeneidad		a. Cada embalaje debe contener turiones del mismo origen, calidad, grupo de color, longitud, calibre. b. La parte visible del contenido del empaque, atado o manojo debe ser representativa de todo el contenido. c. Los atados o manojos de un mismo envase deben ser del mismo peso.													
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N°												

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
		004-2011-AG, y sus modificatorias

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la longitud y el calibre correspondiente a esta categoría, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.109:2013 (revisada el 2018). Por ejemplo: Espárrago verde categoría I - largo - calibre jumbo.

2.2. Envase y/o embalaje



Los espárragos verdes categoría I deben ser envasados tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según lo indicado en el numeral 8.2 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018).

El material utilizado en el interior de los envases debe ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños internos o externos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos. Los envases deben estar exentos de toda materia extraña, según se indica en el numeral 8.2 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018).

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 y la forma de presentación de los espárragos, como en atados o en bandejas. 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 debe cumplir con lo indicado en el numeral 9 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018):



Firmado digitalmente por BOCCIO ZURIGA Karim Violeta FAU 20507202722 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.02.2022 19:18:01 -05:00

- nombre y dirección del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA;
- el nombre del producto: "verde";
- país y lugar de origen;
- categoría "I";
- calibre;
- números de empaque y/o envases unitarios para espárragos presentados en empaques y/o envases unitarios.

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 numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por CASHUACHICO DE LA CRUZ Eliud Isai FAU 20507202722 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.02.2022 22:56:47 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La mazorca de maíz morado es el fruto de la planta de maíz morado conformado por la coronta o marlo y los granos de maíz morado que se adhieren a ella. Está constituida, en base seca, aproximadamente de un 80% por grano y 20% por coronta. Se caracteriza por presentar pigmentos antocianicos que colorean el pericarpio del grano y la corona o marlo.



2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La mazorca de maíz morado categoría primera debe ser inocua y apropiada para su uso en el consumo directo. No debe presentar contaminantes de tipo físico, químico y microbiológico que afecten la salud, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.601:2016.

La mazorca de maíz morado categoría primera debe estar conformada por un mismo cultivar o variedad, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.601:2016.

La mazorca de maíz morado categoría primera debe presentar las siguientes características:

Firmado digitalmente por:
Zuñiga Martin Violeta FAU
205072020722 soh
Motivo: Day V.B.
Fecha: 25.02.2022 10:51:20 -05:00



Firmado digitalmente por:
CABRERA CRUZ DE LA CRUZ Erika
FAU 205072020722 soh
Motivo: Day V.B.
Fecha: 25.02.2022 10:23:02 -05:00



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos sensoriales		
Aspecto general	<ul style="list-style-type: none"> - Entera o partida sin granos defectuosos - Sana, sin pudrición, sin presencia de hongos - Limpia 	NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición
Olor	Característico a maíz morado sano, sin olores extraños (como humedad, fermentado, rancidez, enmohecimiento, entre otros)	
Sabor	Característico, sin sabores extraños	
Color	Bueno, excelente o promedio (según el anexo D de la norma de la referencia)	
Calibre	Código de calibre	
	Mazorca	
	I	12 cm o más
	II	6 cm a 12 cm
Requisitos fisicoquímicos		
Humedad	Máximo 13%	
Porcentaje de antocianina	mínimo 0,8%	
Longitud (base hasta la punta de la mazorca)	Mayor a 6 cm	
Requisitos de Sanidad		
Defectos de apariencia externa		
Apariencia de la mazorca	<ul style="list-style-type: none"> Mazorca entera con granos completos Se tolera hasta el 5% en peso en granos sueltos 	


Firmado digitalmente por
CARHUANCHO DE LA CRUZ Eliu
Id: FAU 20507923722 soft
Motivo: Day V'B
Fecha: 26.02.2022 10:23:11 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Daños y defectos		
Grano picado (por efecto del gorgojo, por efecto de la polilla)	No se tolera	
Mazorca dañada por <i>Heliothis</i>	Hasta 1%	
Mazorca dañada por animales menores (ratas o aves)	No se tolera	
Daño por enfermedades	No se tolera	
Presencia de materias extrañas	Hasta 1%	
Total tolerancia series daños	2%	
Total tolerancia	Hasta 2%, en número o en peso, de mazorcas de maíz morado que no cumplan los requerimientos de esta categoría.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad de Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la mazorca de maíz morado categoría primera que desea adquirir de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.601:2016, por ejemplo: mazorca de maíz morado categoría primera - calibre I. Asimismo, según el anexo D de la NTP 011.601:2016 se debe especificar el color de maíz morado a adquirir.

2.2. Envase y/o embalaje

La mazorca de maíz morado categoría primera debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

La mazorca de maíz morado categoría primera debe envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en el numeral 10.1 de la NTP 011.601:2016.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de la mazorca de maíz morado categoría primera debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 011.601:2016:


Firmado digitalmente por SOCIO
ZUÑIGA Karim Violeta FAU
33507923722 soft
Motivo: Day V'B
Fecha: 26.02.2022 18:51:20 -05:00

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

- el nombre del producto que debe aparecer en la etiqueta será "mazorca de maíz morado";
- nombre o razón social y dirección del fabricante o envasador;
- el grado de calidad: "categoría segunda";
- calibre;
- el peso neto, en kilogramos (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por BOCCIO
ZUNIGA Karim Violeta FAU
20507820722.ksh
Motivo: Doy V°B°
Fecha: 25.02.2022 18:51:35 -05:00



Firmado digitalmente por
CARHUANCHO DE LA CRUZ Eliud
FAU 20507820722.ksh
Motivo: Doy V°B°
Fecha: 25.02.2022 10:23:22 -05:00

CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁶

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
	Alimentos de Origen Animal	Requisitos Documentarios Mínimos
1	Huevo de gallina calidad primera	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.
2	Menudencia de pollo refrigerada (higado)	El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.
3	Pollo entero sin menudencia refrigerado	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA. O, Copia simple de la Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Decreto Supremo N° 029-2007-AG, Reglamento del Sistema Sanitario Avícola y sus modificatorias.
4	Carne de res – corte churrasco largo refrigerado	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; 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-bAG, y sus modificatorias. En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega:
5	Menudencia de res – mondongo refrigerado	Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, Aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011- AG, y sus modificatorias. Para producto importado:

⁶ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.



		Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intraregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISION 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010;
6	Menudencia de res – hígado refrigerado	Y, Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias
Alimentos de Origen Vegetal		Requisitos Documentarios Mínimos
7	Carambola categoría I	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.
8	Durazno categoría I	
9	Limón categoría I	
10	Mandarina Satsuma categoría I	
11	Manzana Delicia categoría I	
12	Melón categoría primera	
13	Naranja Valencia categoría I	
14	Naranja Washington Navel categoría I	
15	Palta Fuerte categoría I	
16	Papaya categoría I	
17	Sandía categoría primera	
18	Tangelo categoría I	
19	Uva Red Globe categoría I	
20	Fresa Calidad Primera	
21	Granadilla Categoría I	
22	Maracuyá Categoría I	
23	Pera Categoría Primera	
24	Plátano de Seda Categoría I	
25	Mango Edwards Categoría I	
26	Ajo categoría primera	
27	Papa Yungay calidad primera	
28	Vainilla calidad primera	
29	Yuca categoría I	
30	Zapallo Macre categoría primera	
31	Arveja Verde Categoría Primera	
32	Camote Amarillo Calidad Primera	
33	Espárrago Verde Categoría I	
34	Mazorca de Maíz Morado Categoría Primera	

Advertencia

La Entidad puede incluir requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los Documentos de Información Complementaria aprobados por PERÚ COMPRAS, solo si posteriormente a la fecha de publicación o actualización de dichos documentos se ha emitido alguna norma de cumplimiento obligatorio que exija al proveedor contar con determinada habilitación legal para ejecutar la actividad económica materia de contratación.

No debe exigirse la presentación de documentos para acreditar requisitos que no deriven de alguna norma que resulte aplicable específicamente al objeto materia de la contratación, como la inscripción en el Registro Único de Contribuyentes, en el Registro Nacional de Proveedores, vigencia de poder, entre otros documentos.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

Dependiendo del objeto del contrato, de resultar indispensable, puede incluirse cláusulas adicionales o la adecuación de las propuestas en el presente documento, las que en ningún caso pueden contemplar disposiciones contrarias a la normativa vigente ni a lo señalado en este capítulo.

Conste por el presente documento, la contratación de ADQUISICIÓN DE VIVERES FRESCOS USPNN REGION ICA, que celebra de una parte PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR NACIONAL – INABIF en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20507920722 con domicilio legal en [...], representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el órgano encargado de las contrataciones adjudicó la buena pro de la SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA 16-2022-INABIF - PRIMERA CONVOCATORIA para la contratación de ADQUISICIÓN DE VIVERES FRESCOS USPNN REGION ICA, a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la ADQUISICIÓN DE VIVERES FRESCOS USPNN REGION ICA.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo del bien, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁷

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles, en pagos periódicos de manera mensual, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

⁷ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por el concepto, monto y vigencia siguiente:

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en el caso de contratos periódicos de suministro de bienes, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, debe consignarse lo siguiente:

- "De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo."

De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/. 200,000.00). Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto en el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA NOVENA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, el plazo para

subsana no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;

F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

OTRAS PENALIDADES

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	No contar con vehículos acondicionados y autorizados por el INABIF, según propuesta del postor/proveedor	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 5 % de una UIT vigente al momento de la infracción.	Verificación en el lugar con Acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso de que el representante del contratista se niegue a firmar se dejará constancia.
2	En caso que el personal encargado de la distribución de los alimentos no cuente con certificado o carné de salud o carné de sanidad visible	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 5 % de una UIT vigente al momento de la infracción.	Verificación en el lugar con Acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso de que el representante del contratista se niegue a firmar se dejará constancia.
3	Los distribuidores no cuentan con ropa protectora (EPPs) y la indumentaria indicada en el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas* aprobado mediante Decreto Supremo 007-98-SA, en buen estado de conservación e higiene.	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 5 % de una UIT vigente al momento de la infracción.	Verificación en el lugar con Acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso de que el representante del contratista se niegue a firmar se dejará constancia.

Importante

De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, conforme el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes podrá resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.

[Handwritten signatures and marks]

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁸

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

Cualquiera de las partes podrá elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante

⁸ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

la ejecución del presente contrato:

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: Av. San Martín N° 685 – Pueblo Libre.

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO]

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

De acuerdo con las bases, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales⁹.

⁹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a:
<https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 16-2022-INABIF - PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁰	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
2. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
3. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
4. Notificación de la orden de compra¹¹

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

¹⁰ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

¹¹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 16-2022-INABIF - PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹²		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹³		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁴		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes

¹² Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹³ Ibidem.

¹⁴ Ibidem.

actuaciones:

1. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
2. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
3. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
4. Notificación de la orden de compra¹⁵

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del representante
común del consorcio**

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

¹⁵ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

**DECLARACIÓN JURADA
(ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 16-2022-INABIF - PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento:

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

Importante

En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 16-2022-INABIF - PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece los VIVERES FRESCOS USPNNR REGION ICA, de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el Capítulo III de la sección específica de las bases.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 16-2022-INABIF - PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 16-2022-INABIF - PRIMERA CONVOCATORIA**.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio

1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁶

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁷

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%¹⁸

¹⁶ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁷ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁸ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Consortiado 1
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

.....
Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

Importante

De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.

