

DETERMINACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

**ADQUISICIÓN DE HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA PROGRAMACIÓN
DE INSUMOS PREPARACIÓN DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIO DE ATENCIÓN
PARA OTROS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANÍ**

I.ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

"Adquisición de Huevo de gallina calidad primera para la Programación de Insumos Preparación de Alimentación y Servicio de Atención para otros Clientes del Centro Vacacional Huampaní"

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso tiene por finalidad la adquisición de huevo de gallina calidad primera necesario para la preparación de alimentos, para Programación de Insumos Preparación de Alimentación y Servicio de Atención para otros clientes que asistirán al Centro Vacacional de Huampaní.

2.1 ACTIVIDAD DEL POI VINCULADA CON LA CONTRATACIÓN:

Objetivo Estratégico Institucional Específico OEI -01: Mejorar los servicios de hotelería, convenciones y esparcimiento que se brindan a la población en general.

PEI AMPLIADO 2019-2024

Objetivo Estratégico Institucional Específico OEI -01: Mejorar los servicios de hotelería, convenciones y esparcimiento que se brindan a la población en general.

Actividad del POI de la Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas -A01:

Programación de Insumos Preparación de Alimentación y Servicio de Atención para otros Clientes.

3. ANTECEDENTES:

La Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas es una unidad orgánica de tercer nivel del Centro Vacacional Huampaní que brinda los servicios de Cocina, Restaurant, Bar y Anexos a nuestros clientes particulares, corporativos (públicos y privados) quienes han aumentado su consumo debido a las nuevas normas del Gobierno Central ante el COVID 19, como son la ampliación del aforo en los Restaurantes y lugares públicos, por lo que al efecto se requiere la adquisición de Huevo de gallina calidad primera, basada en procedimientos y normas vigentes que garanticen la salud (prevención de enfermedades transmitidas por alimentos) de los comensales, siendo el primer filtro la obtención de alimentos de fuentes seguras y confiables.

Adquisición que permitirá cumplir con el Objetivo Estratégico Institucional Específico OEI-01 "Mejorar los servicios de hotelería, convenciones y esparcimiento que se brindan a la población en general", a través de la Actividad Operativa: Programación de Alimentación y Servicio de Atención para otros Clientes.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Objetivos Específicos:

- Adquirir Huevo de gallina calidad primera de calidad y en cantidad necesaria Programación de Insumos Preparación de Alimentación y Servicio de Atención para otros Clientes del Centro Vacacional Huampaní.
- Proveer de alimentación huéspedes, visitantes que asistirán al Centro Vacacional de Huampaní, a fin de obtener una alimentación sana, variada, completa, armónica y adecuada.



5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1. DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE LOS BIENES

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
1	HUEVO DE GALLINA PRIMERA	KILOGRAMO	7,200.00

FICHA TÉCNICA HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA

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 huevo completamente desarrollado de la especie Gallus gallus, constituido por cascara, 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 a pardo en sus diferentes tonalidades, sin características y olor de olores desagradables, sabor característico. Las características de un huevo apto contienen cámara libre de coágulos y quistes, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia, limpios y secos. La yema deberá tener forma cónica esférica de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través de microscopio y firmemente sostenida por las chalazas. Los huevos destinados al consumo humano directo no deben estar incubados o presentar cualquier vicio, según los numerales 5.1, 5.2 y 5.4.1 de la NTP 011 215 2015.

El huevo de gallina calidad primera, de acuerdo a su peso, se clasifica en las siguientes categorías, según indica el numeral 5.1 del a NTP 011 215 2015:

Tamaño	Peso	Tamaño	Peso
Super chico	< 50 g	Grande	62.5 – 65.85 g
Chico	50 – 55.55 g	Junco	65.85 – 72.22 g
Mediano	55.55 – 62.5 g	Super Junco	> 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 011 215 2015 HUEVOS. Huevo 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 5.1 y la tabla 2 de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.	
Características de calidad - cascara - cámara de aire - yema - clara	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.3 y la Tabla 3 para calidad primera de la NTP de la referencia.	
SEGURIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de inocuidad Alimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificaciones

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1362, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2006-AG.

Preclara 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, sabores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura, que permitan la ventilación del producto y colocarlo 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.

Preclara 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 porciones.

2.3. Rotulado

El rotulado del huevo de gallina calidad primera deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 010.038.2010 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preembalados. 2ª 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 empaquetador;
- 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

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

2.4. Inserto no aplica.

Preclara 4: No aplica.



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

				<p>Copia simple de certificado de calidad de ensayo o pruebas según los métodos de ensayo y procedimiento indicados en los numerales 5.1, 5.2, 6.2 y 8 de la NTP 011.219:2015.</p> <p>Documentos que deberán ser entregados al momento de la presentación de la oferta.</p> <p>Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de los dichos documentos y entregar una copia a la Entidad Convocante.</p>
			<p>Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:</p>	<p>20 días calendarios antes de vencer.</p>

Nota: El proveedor deberá adjuntar la ficha técnica del producto y certificado de calidad por cada lote entregado al CVH.



5.4. REQUISITOS SEGÚN LEYES, REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS, REGLAMENTOS Y DEMÁS NORMAS

- ✓ Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- ✓ Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- ✓ Decreto Supremo N° 034 – 2008 – AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- ✓ Decreto Supremo N° 007 – 1998 – SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- ✓ Decreto Supremo N° 038-2014-SA, Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- ✓ Resolución Ministerial N° 591 – 200B/MINSA, que aprueba la Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- ✓ Resolución Ministerial N° 461 – 2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- ✓ Resolución Ministerial N° 449 – 2006 – MINSA, Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.
- ✓ Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines".
- ✓ Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA, "Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva"
- ✓ Normas Técnicas Peruanas de los alimentos objeto del proceso.

5.5. IMPACTO AMBIENTAL

No aplica.

5.6. CONDICIONES DE OPERACIÓN

- Se realizará una evaluación organoléptica de todos los productos que ingresen al almacén, el cual estará a cargo del personal designado por la Subgerencia de Alimentos y Bebidas, para ello se confrontará los productos con su especificación técnica correspondiente, dentro del horario establecido (lunes a viernes de 09:00 a las 16:00 horas y sábado de 9:00 a las 12:00 horas) según Orden de Compra.
- Si la evaluación organoléptica resulta "CONFORME" procederá su internamiento para su consumo, si dicha evaluación resultara "NO CONFORME", el proveedor deberá retirar todo el lote observado, para ser canjeado por otro en el término de la distancia, según las necesidades del servicio, el cual nuevamente será examinado para otorgar su conformidad.
- En caso de que el producto durante su periodo de almacenamiento muestre alguna alteración de sus características, el Centro Vacacional de Huampaní tiene la potestad de enviar a realizar un control de calidad físico – químico y/o microbiológico a cualquiera de los laboratorios acreditados por el INACAL. El costo del presente examen correrá por cuenta del proveedor.
- En etapas de estacionalidad, cambio climático o desastres naturales que impidan el abastecimiento del producto adjudicado, el postor está obligado a presentar una carta a la Unidad de Logística con una alternativa a ofrecer, la cual deberá ser aprobada por la Subgerencia de Alimentos y Bebidas teniendo en cuenta costos y calidad.



- El contratista brindará las facilidades necesarias a una comisión designada por la Gerencia General del Centro Vacacional de Huampaní, para realizar visitas inopinadas a las instalaciones de la empresa, las veces que ésta requiera durante la vigencia del contrato del presente proceso de selección.
- Los productos entregados por el proveedor estarán sujetos a compromiso de cambio, si estos sufrieran alteración de sus características físicas o deterioro de sus envases. De ser el caso, el Centro Vacacional de Huampaní notificará al contratista a fin de que se realice el cambio correspondiente.
- La recepción conforme, no limita el derecho a reclamo posterior del Centro Vacacional de Huampaní por defectos o vicios ocultos, inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los productos.
- La entidad exigirá al proveedor que, durante la ejecución contractual y de manera obligatoria al menos en una oportunidad y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" o un certificado de Inspección con "Valor Oficial" que confirme que el bien entregado, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en las CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO de la ficha técnica. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismos de Inspección acreditado por el INACAL. En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad, el contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en las CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO DE LA FICHA TECNICA" de la ficha técnica. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismos de Inspección acreditado por el INACAL. Los costos que demande esta certificación deberán ser asumidos por el contratista.
- El proveedor deberá contar con el certificado de calidad del producto por cada lote que se ingrese a los almacenes del CVH con el fin de garantizar la inocuidad y calidad del producto.

5.7. EMBALAJE, ROTULACIÓN O ETIQUETADO

Detallado en el punto 5.2. Características Técnicas.

5.8. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

La contratación se registrará por el Sistema de Precios Unitarios

5.9. TRANSPORTE

- Los productos serán transportados en vehículos cerrados en perfectas condiciones e higiene. El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo. Si es que la entrega no cumple con dicha condición los productos serán devueltos. De la misma manera los productos serán transportados y recibidos en envases de plásticos limpios e higienizados.
- En el caso de productos que necesiten mantenerse en refrigeración serán transportados en carros frigoríficos, o salvo en vehículos cerrados que se ajuste a condiciones higiénicas donde el traslado de los productos se realizará en cajas herméticas cubiertas de hielo, que mantengan la temperatura adecuada del producto.



- El contratista tendrá en cuenta que al momento de traer la mercadería deberá contar con un vehículo adecuado para el transporte, teniendo como medidas referenciales las del puente de ingreso a la entidad, 2.80 metros de ancho y 3.00 metros de alto, a esto le añadimos la luz del puente que es de 66.00 metros de largo.
- Se deberá cumplir con lo señalado en el artículo 72 del D.S. N°007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificaciones.

5.10. SEGUROS

No aplica.

5.11. GARANTÍA COMERCIAL

No aplica.

5.12. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS

No aplica.

5.13. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL

5.12.1. MANTENIMIENTO PREVENTIVO

No aplica.

5.12.2. SOPORTE TÉCNICO

No aplica.

5.14. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

5.14.1. LUGAR

La recepción se efectuará en el Almacén Central del Centro Vacacional de Huampaní, sito en la Carretera Central Km 24.5 (altura del Mercado de Chaclacayo) Distrito de Lurigancho, Departamento de Lima, de lunes a viernes de 9:00 a 16:00 horas y los sábados a partir de las 9:00 a 12:00 horas.

El Centro Vacacional de Huampaní no está obligado a recibir los productos fuera de los días, lugar y horario de entrega señalados.

5.14.2. PLAZO

El periodo de contratación será por DOCE (12) meses, contados a partir del día siguiente de suscripción del contrato,

El plazo para la entrega de los bienes será de CUATRO (04) días calendarios una vez notificada la Orden de Compra y/o cronograma, según la necesidad de la ENTIDAD.

6. REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR

6.1. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

Persona natural y/o jurídica dedicada al rubro y no tener impedimento de contratar con el estado.

6.2. RECURSOS A SER PROVISTOS PARA EL PROVEEDOR

El personal que transportará y entregará el bien:

- Deberá contar con carnet de sanidad vigente y disponible a la vista del personal del área de control de calidad de la Entidad.



- Deberá contar con su prueba COVID 19, negativa con una antigüedad de 15 días y disponible a la vista del personal del área de control de calidad de la Entidad.
- Deberá contar con ropa de trabajo exclusiva para su labor característica de la empresa (no short, ni sandalias), asimismo esta deberá mantenerse en buen estado de conservación e higiene, además, deberá llevar zapatos de seguridad, casco de seguridad y guantes al momento de la entrega del bien.
- Deberá mantener su higiene personal (cabello corto o sujetado cubierto por una toca o gorro, sin bigote ni barba, uñas cortas y limpias), sin alhajas ni accesorios que pongan en riesgo la calidad e inocuidad del bien.
- Deberá contar con capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o Almacenamiento de alimentos, con una antigüedad no mayor a 1 año. Las copias de los certificados serán entregadas a la Unidad de Logística, como máximo a los 30 días calendarios después de la firma del contrato. Además, en caso de contar con personal nuevo, la empresa está en la obligación de brindar la capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación y/o Almacenamiento y hacer entrega de la copia del certificado a la Entidad, antes de que dicho personal ingrese al Centro Vacacional de Huampani.

7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

7.1. OTRAS OBLIGACIONES

7.1.1. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

No aplica.

7.1.2. OTRAS OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

No aplica.

7.2. ADELANTOS

No aplica.

7.3. SUBCONTRATACIÓN

No aplica.

7.4. CONFIDENCIALIDAD

No aplica.

7.5. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

No aplica.

7.6. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

7.6.1. ÁREA QUE RECEPCIONARÁ Y BRINDARÁ LA CONFORMIDAD

Área que recepcionará el bien: Estará a cargo del Almacén Central de la Unidad de Logística.

Área que brindará la conformidad: Estará a cargo de la Subgerencia de Alimentos y Bebidas.

7.6.2. PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES



Estará a cargo de la Subgerencia de Alimentos y Bebidas, quien será la responsable de la supervisión técnica de la entrega de los bienes.

7.6.3. PRUEBAS DE PUESTA EN FUNCIONAMIENTO PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

No aplica.

7.7. FORMA DE PAGO

El pago se realizará luego de la conformidad correspondiente de la entrega del bien, según orden de compra.

7.8. FÓRMULA DE REAJUSTE

No aplica.

7.9. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

Se aplicará otras penalidades distintas a las detalladas en el Art. N° 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones, las mismas que se detalla a continuación:

- a) Presentación incorrecta del personal operativo a la hora de entregar los bienes (Falta de higiene personal, uniforme incompleto, deteriorado y/o sucio). El monto por esta infracción será del 5% del monto del ítem del valor de la orden de compra, cada vez que se presente.
- b) Los envases y/o el vehículo de transporte no se encuentran en óptimas condiciones de conservación e higiene. El monto por esta infracción será del 5% del monto del ítem del valor de la orden de compra, cada vez que se presente.
- c) El personal que transporta y entrega el bien no cuenta con carnet de sanidad o éste no se encuentra vigente y disponible a la vista del personal del área de control de calidad de la Entidad. El monto por esta infracción será del 2% del monto del ítem del valor de la orden de compra, cada vez que se presente.
- d) El personal que transporta y entrega el bien no cuenta con capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación y/o Almacenamiento, con una antigüedad no mayor a 1 año. El monto por esta infracción será del 2% del monto del ítem del valor de la orden de compra, cada vez que se presente.

7.10. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la presentación 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 no menor de un año contado a partir de conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

7.11. CARTA DE COMPROMISO DE CANJE

En caso de encontrarse productos defectuosos en mal estado, dañados u otras características observables el proveedor debe cumplir con la reposición del mismo en plazo máximo de 24 horas de informado el hecho.

II.

REQUISITOS DE HABILITACIÓN

- Copia Simple de Certificado de Saneamiento de Almacén (Desratización y Desinsectación).



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

- Copia de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario, vigente y otorgado por el SENASA, el que debe indicar Huevo de Gallina, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
[Firma manuscrita]
[Firma manuscrita]
[Firma manuscrita]

**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 <i>Gallus gallus</i> , constituido por cascarón, 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 quijaduras, 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
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.

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 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 NMP 001:2014 y la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), 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

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