

# **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

**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	<b>Importante</b> • Abc	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	<b>Advertencia</b> • Abc	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	<b>Importante para la Entidad</b> • Xyz	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 sombreado.
- 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 y julio 2021

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

## **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°001-2021- HVLH/MINSA**

### **"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS PARA 12 MESES"**

PRIMERA CONVOCATORIA

PAC 2



## 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.mp.gob.pe](http://www.mp.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). 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 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-emittir-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 en 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 : HOSPITAL NACIONAL VÍCTOR LARCO HERRERA  
 RUC N° : 20159855938  
 Domicilio legal : Avenida Perez Aranibar N° 600 Magdalena del Mar  
 Teléfono: : 261-2828  
 Correo electrónico: : adquisiciones@hvlh.gob.pe

**1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA**

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la "ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS PARA 12 MESES"

**ITEM PAQUETE N°1**

ITEM	PAQUETE N° 01 VERDURAS	TOTAL	U MED	CALIDAD Y CATEGORIA
1.1	Choclo categoría extra	8,380	UNID.	CATEGORIA EXTRA
1.2	Col cresa calidad primera tamaño A	1,160	KILO	CALIDAD PRIMERA TAMAÑO A
1.3	Limón SUTIL categoría extra calibre B	2,562	KILO	CATEGORIA EXTRA CALIBRE B
1.4	Papa Yungay GRADO DE CALIDAD EXTRA CALIBRE EXTRA	17,416	KILO	GRADO DE CALIDAD EXTRA CALIBRE EXTRA
1.5	Vainita CALIDAD PRIMERA TAMAÑO B	1,854	KILO	CALIDAD PRIMERA TAMAÑO B
1.6	Yuca mandioca CATEGORIA EXTRA CALIBRE C	3,400	KILO	CATEGORIA EXTRA CALIBRE C
1.7	Zapallo tipo macre categoría primera	9,375	KILO	CATEGORIA PRIMERA

**ITEM PAQUETE N°2**

ITEM	PAQUETE N° 02 FRUTAS	TOTAL	U MED	CALIDAD Y CATEGORIA
2.1	Carambola CATEGORIA EXTRA CALIBRE B	960	KILO	CATEGORIA EXTRA CALIBRE B
2.2	Mandarina satsuma CATEGORIA I CALIBRE CAL 1XXX	2,290	KILO	CATEGORIA I CALIBRE CAL 1XXX
2.3	Manzana delicia CATEGORIA EXTRA	905	KILO	CATEGORIA EXTRA CALIBRE A
2.4	Palta fuerte CATEGORIA I CALIBRE 16	364	KILO	CATEGORIA I CALIBRE 16
2.5	Papaya CATEGORIA EXTRA CALIBRE J	20,018	KILO	CATEGORIA EXTRA CALIBRE J
2.6	Sandía categoría primera	3,600	KILO	CALIDAD PRIMERA



**ITEMS**

	<b>POR ITEMS</b>	<b>TOTAL</b>	<b>U MED</b>	<b>CALIDAD Y CATEGORIA</b>
3	Huevos de gallina calidad primera pardos	10,140	KILO	CALIDAD PRIMERA - TAMAÑO MEDIANO - COLOR PARDO
4	Lomitos de sardina peruana o anchoveta calidad a en aceite vegetal x 125 gr aprox	12,000	UNID.	CALIDAD DE ACUERDO A LA FECHA TECNICA

**ITEM N°5**

<b>ITEM</b>	<b>PAQUETE N° 05 MENESTRAS Y VIVERES SECOS</b>	<b>TOTAL</b>	<b>U MED</b>	<b>CALIDAD Y CATEGORIA</b>
5.1	Arveja partida calidad 1 - extra paquete x 10 kilos	210	KILO	GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
5.2	Frejol bayo calidad 2 - superior paquete x 10 kilos	90	KILO	GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
5.3	Frejol canario calidad 2 - superior paquete x 10 kilos	60	KILO	CAMENEJO / FRIJOL CANARIO 2000-INIAA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
5.4	Frejol panamito calidad 2 - superior paquete x 10 kilos	360	KILO	MOLINERO GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
5.5	Garbanzos calidad 1 extra paquete x 10 kilos	120	KILO	GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA CALIBRE MEDIANO 65 - 70
5.6	Lenteja calidad 2 - superior paquete x 10 kilos	720	KILO	GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR CALIBRE 1
5.7	Pallares calidad superior paquete x 10 kilos	240	KILO	BIG LIMA CALIDAD SUPERIOR
5.8	Harina de trigo x 1 kilo	360	KILO	PAQUETE X 1 KILO
5.9	Harina de trigo preparada x 1 kilo	36	KILO	PAQUETE X 1 KILO
5.10	Azúcar rubia domestica bolsa x 50 kg	8,200	KILO	DE ACUERDO A FICHA TECNICA
5.11	Maíz canchero huancavelicano de categoría primera paquete x 3 kilos	36	KILO	DE ACUERDO A FICHA TECNICA
5.12	Solido de atún en aceite vegetal	3,456	UNID.	DE ACUERDO A FICHA TECNICA

**1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN**

El expediente de contratación fue aprobado mediante **RESOLUCION ADMINISTRATIVA N° 048-2021-OEA-HVLH/MINSA**, de fecha **28 de Octubre de 2021**.

**1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

- Donaciones y Transferencias.

**1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

El presente procedimiento se rige por el sistema de A **SUMA ALZADA**, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.



**1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO**

NO APLICA LA DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO..

**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. PLAZO DE ENTREGA**

Los bienes materia de la presente convocatoria, por la naturaleza del bien serán entregados a 1 día calendario, de recibida las ordenes de compra y de acuerdo al cronograma establecido.

ARTICULO	DIAS DE RECEPCION	UBICACIÓN	HORARIO DE RECEPCION
PAQUETE N° 1 Y 2 VIVERES FRESCOS	Martes y viernes de cada semana	ALMACEN DE VIVERES	De 09:00. a 12:00 am.
ITEM N° 3 HUEVOS FRESCOS DE GALLINA	Según Cronograma	ALMACEN DE VIVERES	De 09:00. a 12:00 am..
ITEM N° 4 ANCHOVETA Y PAQUETE N° 5 VIVERES SECOS, MENESTRAS	Del 01 al 03 de cada mes	ALMACEN DE VIVERES	De 09:00. a 12:00 am.

Los ingresos se efectuarán de lunes a domingo, incluidos feriados, en el almacén de víveres.  
Los ingresos fuera del horario establecido estarán sujetos a las penalidades correspondientes

**CRONOGRAMA DE ENTREGAS**

CONSOLIDADO MENSUAL DE PEDIDO DE ALIMENTOS PARA 12 MESES DE DICIEMBRE 2021 A NOVIEMBRE 2022

ITEM	PRODUCTOS	U MED	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	TOTAL
<b>1</b>	<b>PAQ 1 VERDURAS</b>														
1.1	Choclo categoría extra o primera	Unid.	780	695	615	675	685	715	615	675	685	765	695	780	8,380
1.2	Col crespita calidad primera	Kilo	80	70	100	110	115	115	100	120	110	90	70	80	1,160
1.3	Limón categoría extra	Kilo	201	183	212	231	241	229	212	241	232	196	183	201	2,562
1.4	Papa Yungay calidad extra	Kilo	1,537	1,397	1,305	1,455	1,565	1,455	1,305	1,486	1,490	1,487	1,397	1,537	17,416
1.5	Vainita calidad primera	Kilo	162	147	144	159	168	149	144	159	174	139	147	162	1,854
1.6	Yuca categoría extra	Kilo	200	170	320	320	400	350	320	320	430	180	180	210	3,400
1.7	Zapallo tipo categoría primera	Kilo	860	750	700	740	835	825	700	775	790	790	750	860	9,375

ITEM	PRODUCTOS	U MED	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	TOTAL
<b>2</b>	<b>PAQ 2 FRUTAS</b>														
2.1	Carambola categoría extra	Kilo	60	60	90	120	90	90	90	90	60	90	90	30	960
2.2	Mandarina satsuma categoría I	Kilo	60	20	-	-	300	300	300	450	410	190	130	130	2,290
2.3	Manzana delicia categoría extra	Kilo	60	40	65	60	80	180	60	60	60	80	80	80	905
2.4	Palta fuerte categoría I	Kilo	48	32	26	26	26	26	26	26	16	32	32	48	364
2.5	Papaya categoría extra	Kilo	1,602	1,055	1,568	1,804	1,804	1,804	1,578	1,804	1,768	1,857	1,631	1,743	20,018
2.6	sandía categoría primera	Kilo	1,400	1,000	600	600	-	-	-	-	-	-	-	-	3,600

MINISTERIO DE SALUD  
PRESIDENTE  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA

MINISTERIO DE SALUD  
MIEMBRO  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA

MINISTERIO DE SALUD  
MIEMBRO  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA

**CRONOGRAMA DE ENTREGAS**

ITEM	PRODUCTOS	U MED	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	TOTAL
	<b>POR ITEMS</b>														
3	Huevos de gallina calidad. Primera pardos	Kilo	845	845	845	845	845	845	845	845	845	845	845	845	10,140
	<b>POR ITEMS</b>														
4	Lomitos de sardina peruana o anchoveta calidad a en aceite vegetal x 125 aprox.	Unid.	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	12,000

**CONSOLIDADO MENSUAL DE PEDIDO DE ALIMENTOS PARA 12 MESES DE DICIEMBRE 2021 A NOVIEMBRE 2022**

ITEM	PRODUCTOS	U MED	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	TOTAL
5	<b>PAQ 5 MENESTRAS Y VIVERES SECOS</b>														
5.1	Arveja partida calidad 1 - extra paquete x 10 kilos	KILO	-	30	-	30	-	30	-	30	30	30	-	30	210
5.2	Frejol bayo calidad 2 - Superior paquete x 10 kilos	KILO	-	-	30	-	30	-	-	-	30	-	-	-	90
5.3	Frejol canario calidad 2 - Superior paquete x 10 kilos	KILO	30	-	-	30	-	-	-	-	-	-	-	-	60
5.4	Frejol panamito calidad 2 - Superior paquete x 10 kilos	KILO	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
5.5	Garbanzos calidad 1 extra paquete x 10 kilos	KILO	30	-	-	-	30	-	30	-	-	-	30	-	120
5.6	Lenteja calidad 2 - Superior paquete x 10 kilos	KILO	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
5.7	Pallares calidad superior paquete x 10 kilos	KILO	-	30	30	-	-	30	30	30	-	30	30	30	240
5.8	Harina de trigo s/preparar paquete x 1 kilo	KILO	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
5.9	Harina de trigo preparada paquete x 1 kilo	KILO	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
5.10	Azúcar rubia domestica bolsa x 50 kg	KILO	-	-	800	800	800	800	900	900	800	800	800	800	8,200
5.11	Maíz canchero huancavelicano de categoría primera paquete x 3 kilos	KILO	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
5.12	Solido de atún en aceite vegetal 170 gr	UNID	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	3,456



HOSPITAL NACIONAL VÍCTOR LARCO HERRERA

SIE N° 01-2021-HVLH/MINSA "Adquisición de alimentos para personas para 12 meses" - Primera Convocatoria

CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 01

MES DE DICIEMBRE 2021

ITEM	PAQUETE N° 01	UNID MED	V-3	M-7	V-10	M-14	V-17	M-21	V-24	M-28	V-31	TOTAL
1.1	Choclo categoria extra	Unidad	85	40	110	60	90	100	70	140	85	780
1.2	Col crespas calidad primera	Kilo	10			10		20	20	10	10	80
1.3	Limon categoria extra	Kilo	18	28	22	17	22	28	13	35	18	201
1.4	Papa yungay calidad extra	Kilo	140	225	95	245	180	152	90	270	140	1,537
1.5	Vainita calidad primera	Kilo	15	18	33	18	25	23	10	5	15	162
1.6	Yuca categoria extra	Kilo	30			30		30		80	30	200
1.7	Zapallo tipo macre calidad primera	Kilo	110	120	115	95	50	95	40	125	110	860

CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 01

MES DE ENERO 2022

ITEM	PAQUETE N° 01	UNID MED	M-4	V-7	M-11	V-14	M-18	V-21	M-25	V-28	TOTAL
1.1	Choclo categoria extra	Unidad	85	40	110	60	90	100	70	140	695
1.2	Col crespas calidad primera	Kilo	10			10		20	20	10	70
1.3	Limon categoria extra	Kilo	18	28	22	17	22	28	13	35	183
1.4	Papa yungay calidad extra	Kilo	140	225	95	245	180	152	90	270	1,397
1.5	Vainita calidad primera	Kilo	15	18	33	18	25	23	10	5	147
1.6	Yuca categoria extra	Kilo	30			30		30		80	170
1.7	Zapallo tipo macre calidad primera	Kilo	110	120	115	95	50	95	40	125	750

CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 01

MES DE FEBRERO 2022

ITEM	PAQUETE N° 01	UNID MED	M-1	V-4	M-8	V-11	M-15	V-18	M-22	V-25	TOTAL
1.1	Choclo categoria extra	Unidad	60	70	100	60	70	90	75	90	615
1.2	Col crespas calidad primera	Kilo	10	15	15	20	10		10	20	100
1.3	Limon categoria extra	Kilo	19	29	17	29	20	38	25	35	212
1.4	Papa yungay calidad extra	Kilo	150	260	150	175	185	130	220	35	1,305
1.5	Vainita calidad primera	Kilo	15	24	5	15	30	25		30	144
1.6	Yuca categoria extra	Kilo		80	30		110		80	20	320
1.7	Zapallo tipo macre calidad primera	Kilo	40	135	125	75	90	75	65	95	700

CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 01

MES DE MARZO 2022

ITEM	PAQUETE N° 01	UNID MED	M-1	V-4	M-8	V-11	M-15	V-18	M-22	V-25	M-29	TOTAL
1.1	Choclo categoria extra	Unidad	60	70	100	60	70	90	75	90	60	675
1.2	Col crespas calidad primera	Kilo	10	15	15	20	10		10	20	10	110
1.3	Limon categoria extra	Kilo	19	29	17	29	20	38	25	35	19	231
1.4	Papa yungay calidad extra	Kilo	150	260	150	175	185	130	220	35	150	1,455
1.5	Vainita calidad primera	Kilo	15	24	5	15	30	25		30	15	159
1.6	Yuca categoria extra	Kilo		80	30		110		80	20		320
1.7	Zapallo tipo macre calidad primera	Kilo	40	135	125	75	90	75	65	95	40	740

MINISTERIO DE SALUD  
PRESIDENTE  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA

MINISTERIO DE SALUD  
MIEMBRO  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA

MINISTERIO DE SALUD  
MIEMBRO  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA

HOSPITAL NACIONAL VÍCTOR LARCO HERRERA

SIE N° 01-2021-HVLH/MINSA "Adquisición de alimentos para personas para 12 meses" - Primera Convocatoria

CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 01

MES DE ABRIL 2022

ITEM	PAQUETE N° 01	UNID MED	V-1	M-5	V-8	M-12	V-15	M-19	V-22	M-26	V-29	TOTAL
1.1	Chocolo categoria extra	Unidad	70	100	60	70	90	75	90	60	70	685
1.2	Col crespada calidad primera	Kilo	15	15	20	10		10	20	10	15	115
1.3	Limon categoria extra	Kilo	29	17	29	20	38	25	35	19	29	241
1.4	Papa yungay calidad extra	Kilo	260	150	175	185	130	220	35	150	260	1,565
1.5	Vainita calidad primera	Kilo	24	5	15	30	25		30	15	24	168
1.6	Yuca categoria extra	Kilo	80	30		110		80	20		80	400
1.7	Zapallo tipo macre calidad primera	Kilo	135	125	75	90	75	65	95	40	135	835

CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 01

MES DE MAYO 2022

ITEM	PAQUETE N° 01	UNID MED	M-3	V-6	M-10	V-13	M-17	V-20	M-24	V-27	M-31	TOTAL
1.1	Chocolo categoria extra	Unidad	100	60	70	90	75	90	60	70	100	715
1.2	Col crespada calidad primera	Kilo	15	20	10		10	20	10	15	15	115
1.3	Limon categoria extra	Kilo	17	29	20	38	25	35	19	29	17	229
1.4	Papa yungay calidad extra	Kilo	150	175	185	130	220	35	150	260	150	1,455
1.5	Vainita calidad primera	Kilo	5	15	30	25		30	15	24	5	149
1.6	Yuca categoria extra	Kilo	30		110		80	20		80	30	350
1.7	Zapallo tipo macre calidad primera	Kilo	125	75	90	75	65	95	40	135	125	825

CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 01

MES DE JUNIO 2022

ITEM	PAQUETE N° 01	UNID MED	V-3	M-7	V-10	M-14	V-17	M-21	V-24	M-28	TOTAL
1.1	Chocolo categoria extra	Unidad	100	60	70	90	75	90	60	70	615
1.2	Col crespada calidad primera	Kilo	15	20	10		10	20	10	15	100
1.3	Limon categoria extra	Kilo	17	29	20	38	25	35	19	29	212
1.4	Papa yungay calidad extra	Kilo	150	175	185	130	220	35	150	260	1,305
1.5	Vainita calidad primera	Kilo	5	15	30	25		30	15	24	144
1.6	Yuca categoria extra	Kilo	30		110		80	20		80	320
1.7	Zapallo tipo macre calidad primera	Kilo	125	75	90	75	65	95	40	135	700

CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 01

MES DE JULIO 2022

ITEM	PAQUETE N° 01	UNID MED	V-1	M-5	V-8	M-12	V-15	M-19	V-22	M-26	V-29	TOTAL
1.1	Chocolo categoria extra	Unidad	60	70	90	75	90	60	70	100	60	675
1.2	Col crespada calidad primera	Kilo	20	10		10	20	10	15	15	20	120
1.3	Limon categoria extra	Kilo	29	20	38	25	35	19	29	17	29	241
1.4	Papa yungay calidad extra	Kilo	175	185	130	226	35	150	260	150	175	1,486
1.5	Vainita calidad primera	Kilo	15	30	25		30	15	24	5	15	159
1.6	Yuca categoria extra	Kilo			110		80	20		80	30	320
1.7	Zapallo tipo macre calidad primera	Kilo	75	75	75	65	95	40	135	125	75	775

MINISTERIO DE SALUD  
PRESIDENTE  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA

MINISTERIO DE SALUD  
MIEMBRO  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA

MINISTERIO DE SALUD  
MIEMBRO  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA

HOSPITAL NACIONAL VÍCTOR LARCO HERRERA

SIE N° 01-2021-HVLH/MINSA "Adquisición de alimentos para personas para 12 meses" - Primera Convocatoria

CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 01

MES DE AGOSTO 2022

ITEM	PAQUETE N° 01	UNID MED	M-2	V-5	M-9	V-12	M-16	V-19	M-23	V-26	M-30	TOTAL
1.1	Choclo categoria extra	Unidad	70	90	75	90	60	70	100	60	70	685
1.2	Col cresa calidad primera	Kilo	10		10	20	10	15	15	20	10	110
1.3	Limon categoria extra	Kilo	20	38	25	35	19	29	17	29	20	232
1.4	Papa yungay calidad extra	Kilo	185	130	220	35	150	260	150	175	185	1,490
1.5	Vainita calidad primera	Kilo	30	25		30	15	24	5	15	30	174
1.6	Yuca categoria extra	Kilo	110		80	20		80	30		110	430
1.7	Zapallo tipo macre calidad primera	Kilo	90	75	65	95	40	135	125	75	90	790

CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 01

MES DE SEPTIEMBRE 2022

ITEM	PAQUETE N° 01	UNID MED	V-2	M-6	V-9	M-13	V-16	M-20	V-23	M-27	V-30	TOTAL
1.1	Choclo categoria extra	Unidad	70	140	85	40	110	60	90	100	70	765
1.2	Col cresa calidad primera	Kilo	20	10	10			10		20	20	90
1.3	Limon categoria extra	Kilo	13	35	18	28	22	17	22	28	13	196
1.4	Papa yungay calidad extra	Kilo	90	270	140	225	95	245	180	152	90	1,487
1.5	Vainita calidad primera	Kilo	10	5	15		33	18	25	23	10	139
1.6	Yuca categoria extra	Kilo		90	30			30		30		180
1.7	Zapallo tipo macre calidad primera	Kilo	40	125	110	120	115	95	50	95	40	790

MES DE OCTUBRE 2022

ITEM	PAQUETE N° 01	UNID MED	M-4	V-7	M-11	V-14	M-18	V-21	M-25	V-28	TOTAL
1.1	Choclo categoria extra	Unidad	140	85	40	110	60	90	100	70	695
1.2	Col cresa calidad primera	Kilo	10	10			10		20	20	70
1.3	Limon categoria extra	Kilo	35	18	28	22	17	22	28	13	183
1.4	Papa yungay calidad extra	Kilo	270	140	225	95	245	180	152	90	1,397
1.5	Vainita calidad primera	Kilo	5	15	18	33	18	25	23	10	147
1.6	Yuca categoria extra	Kilo	90	30			30		30		180
1.7	Zapallo tipo macre calidad primera	Kilo	125	110	120	115	95	50	95	40	750

CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 01

MES DE NOVIEMBRE 2022

ITEM	PAQUETE N° 01	UNID MED	M-1	V-4	M-8	V-11	M-15	V-18	M-22	V-25	M-29	TOTAL
1.1	Choclo categoria extra	Unidad	85	40	110	60	90	100	70	140	85	780
1.2	Col cresa calidad primera	Kilo	10			10		20	20	10	10	80
1.3	Limon categoria extra	Kilo	18	28	22	17	22	28	13	35	18	201
1.4	Papa yungay calidad extra	Kilo	140	225	95	245	180	152	90	270	140	1,537
1.5	Vainita calidad primera	Kilo	15	18	33	18	25	23	10	5	15	162
1.6	Yuca categoria extra	Kilo	30			30		30		90	30	210
1.7	Zapallo tipo macre calidad primera	Kilo	110	120	115	95	50	95	40	125	110	860



CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 02

MES DE DICIEMBRE 2021

ITEM	PAQUETE N° 02	UNID MED	V-3	M-7	V-10	M-14	V-17	M-21	V-24	M-28	V-31	TOTAL
2.1	Carambola categoría extra	Kilo					30	30				60
2.2	Mandarina satsuma categoría I	Kilo					20	20	20			60
2.3	Manzana delicia categoría extra	Kilo	20	20							20	60
2.4	Palta fuerte categoría I	Kilo	16						16		16	48
2.5	Papaya categoría extra	Kilo	136	196	226	226	124	226	136	196	136	1,602
2.6	Sandia categoría primer	Kilo	200	200	200	200			200	200	200	1,400

CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 02

MES DE ENERO 2022

ITEM	PAQUETE N° 02	UNID MED	M-4	V-7	M-11	V-14	M-18	V-21	M-25	V-28	TOTAL
2.1	Carambola categoría extra	Kilo						30		30	60
2.2	Mandarina satsuma categoría I	Kilo						20			20
2.3	Manzana delicia categoría extra	Kilo				20				20	40
2.4	Palta fuerte categoría I	Kilo		16						16	32
2.5	Papaya categoría extra	Kilo	205	136	106	136	106	106	154	106	1,055
2.6	Sandia categoría primer	Kilo				200	200	200	200	200	1,000

CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 02

MES DE FEBRERO 2022

ITEM	PAQUETE N° 02	UNID MED	M-1	V-4	M-8	V-11	M-15	V-18	M-22	V-25	TOTAL
2.1	Carambola categoría extra	Kilo	30			30	30				90
2.2	Mandarina satsuma categoría I	Kilo									-
2.3	Manzana delicia categoría extra	Kilo	20			5	20			20	65
2.4	Palta fuerte categoría I	Kilo				10		16			26
2.5	Papaya categoría extra	Kilo	226	216	226	236	184	156	176	148	1,568
2.6	Sandia categoría primer	Kilo		200		200	200				600

CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 02

MES DE MARZO 2022

ITEM	PAQUETE N° 02	UNID MED	M-1	V-4	M-8	V-11	M-15	V-18	M-22	V-25	M-29	TOTAL
2.1	Carambola categoría extra	Kilo	30			30	30				30	120
2.2	Mandarina satsuma categoría I	Kilo										-
2.3	Manzana delicia categoría extra	Kilo	20			20					20	60
2.4	Palta fuerte categoría I	Kilo			10		16					26
2.5	Papaya categoría extra	Kilo	226	226	226	236	184	156	176	148	226	1,804
2.6	Sandia categoría primer	Kilo		200		200	200					600



HOSPITAL NACIONAL VÍCTOR LARCO HERRERA

SIE N° 01-2021-HVLH/MINSA "Adquisición de alimentos para personas para 12 meses" - Primera Convocatoria

CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 02

MES DE ABRIL 2022

ITEM	PAQUETE N° 02	UNID MED	V-1	M-5	V-8	M-12	V-15	M-19	V-22	M-26	V-29	TOTAL
2.1	Carambola categoría extra	Kilo			30	30				30		90
2.2	Mandarina satsuma categoría I	Kilo	150								150	300
2.3	Manzana delicia categoría extra	Kilo	20			20				20	20	80
2.4	Palta fuerte categoría I	Kilo			10		16					26
2.5	Papaya categoría extra	Kilo	226	226	236	184	156	176	148	226	226	1,804
2.6	Sandia categoría primer	Kilo										-

CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 02

MES DE MAYO 2022

ITEM	PAQUETE N° 02	UNID MED	M-3	V-6	M-10	V-13	M-17	V-20	M-24	V-27	M-31	TOTAL
2.1	Carambola categoría extra	Kilo				30	30			30		90
2.2	Mandarina satsuma categoría I	Kilo	150								150	300
2.3	Manzana delicia categoría extra	Kilo	20	20			120				20	180
2.4	Palta fuerte categoría I	Kilo				10		16				26
2.5	Papaya categoría extra	Kilo	226	226	226	236	184	156	176	148	226	1,804
2.6	Sandia categoría primer	Kilo										-

CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 02

MES DE JUNIO 2022

ITEM	PAQUETE N° 02	UNID MED	V-3	M-7	V-10	M-14	V-17	M-21	V-24	M-28	TOTAL
2.1	Carambola categoría extra	Kilo		30	30				30		90
2.2	Mandarina satsuma categoría I	Kilo		150			150				300
2.3	Manzana delicia categoría extra	Kilo			20			20	20		60
2.4	Palta fuerte categoría I	Kilo		10		16					26
2.5	Papaya categoría extra	Kilo	226	236	184	156	176	148	226	226	1,578
2.6	Sandia categoría primer	Kilo									-

CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 02

MES DE JULIO 2022

ITEM	PAQUETE N° 02	UNID MED	V-1	M-5	V-8	M-12	V-15	M-19	V-22	M-26	V-29	TOTAL
2.1	Carambola categoría extra	Kilo		30	30				30			90
2.2	Mandarina satsuma categoría I	Kilo		150				150		150		450
2.3	Manzana delicia categoría extra	Kilo							20	20	20	60
2.4	Palta fuerte categoría I	Kilo		10		16						26
2.5	Papaya categoría extra	Kilo	226	236	184	156	176	148	226	226	226	1,804
2.6	Sandia categoría primer	Kilo										-



CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 02

MES DE AGOSTO 2022

ITEM	PAQUETE N° 02	UNID MED	M-2	V-5	M-9	V-12	M-16	V-19	M-23	V-26	M-30	TOTAL
2.1	Carambola categoría extra	Kilo	30							30		60
2.2	Mandarina satsuma categoría I	Kilo		90	20					150	150	410
2.3	Manzana delicia categoría extra	Kilo				20	20				20	60
2.4	Palta fuerte categoría I	Kilo		16								16
2.5	Papaya categoría extra	Kilo	184	156	176	148	226	226	226	236	190	1,768
2.6	Sandia categoría primer	Kilo										-

CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 02

MES DE SEPTIEMBRE 2022

ITEM	PAQUETE N° 02	UNID MED	V-2	M-6	V-9	M-13	V-16	M-20	V-23	M-27	V-30	TOTAL
2.1	Carambola categoría extra	Kilo	30							30	30	90
2.2	Mandarina satsuma categoría I	Kilo		20						170		190
2.3	Manzana delicia categoría extra	Kilo	20	20				20			20	80
2.4	Palta fuerte categoría I	Kilo		16		16						32
2.5	Papaya categoría extra	Kilo	226	226	205	136	196	256	226	160	226	1,857
2.6	Sandia categoría primer	Kilo										-

CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 02

MES DE OCTUBRE 2022

ITEM	PAQUETE N° 02	UNID MED	M-4	V-7	M-11	V-14	M-18	V-21	M-25	V-28	TOTAL
2.1	Carambola categoría extra	Kilo	30						30	30	90
2.2	Mandarina satsuma categoría I	Kilo		20			90		20		130
2.3	Manzana delicia categoría extra	Kilo	20	20			20			20	80
2.4	Palta fuerte categoría I	Kilo		16		16					32
2.5	Papaya categoría extra	Kilo	226	226	205	136	196	256	226	160	1,631
2.6	Sandia categoría primer	Kilo									-

CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 02

MES DE NOVIEMBRE 2022

ITEM	PAQUETE N° 02	UNID MED	M-1	V-4	M-8	V-11	M-15	V-18	M-22	V-25	M-29	TOTAL
2.1	Carambola categoría extra	Kilo							30			30
2.2	Mandarina satsuma categoría I	Kilo					90		20	20		130
2.3	Manzana delicia categoría extra	Kilo	20				20			20	20	80
2.4	Palta fuerte categoría I	Kilo	16	16							16	48
2.5	Papaya categoría extra	Kilo	136	205	136	196	256	226	226	226	136	1,743
2.6	Sandia categoría primer	Kilo										-



HOSPITAL NACIONAL VÍCTOR LARCO HERRERA

SIE N° 01-2021-HVLH/MINSA "Adquisición de alimentos para personas para 12 meses" - Primera Convocatoria

CRONOGRAMA DEL ITEM N° 03

DE DICIEMBRE 2021 A NOVIEMBRE 2022

FECHA	DICIEMBRE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE
	Huevos de gallina calidad primera pardos KILO											
1	150		150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
2		150										
3												
4												
5												
6												
7	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180
8												
9												
10												
11												
12												
13	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180
14												
15												
16												
17												
18												
19	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185
20												
21												
22												
23												
24												
25	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
26												
27												
28												
29												
30												
31												
TOTAL	845	845	845	845	845	845	845	845	845	845	845	845



CONSOLIDADO MENSUAL DE PEDIDO DE ALIMENTOS PARA 12 MESES DE DICIEMBRE 2021 A NOVIEMBRE 2022

ITEM	PRODUCTOS	U MED	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	TOTAL
	<b>ITEM N° 4</b>		<b>INGRESO LOS 3 PRIMEROS DIAS DE CADA MES</b>												
4	Lomitos de sardina peruana o anchoveta calidad a en aceite vegetal x 125 aprox.	Unid.	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	12,000

CONSOLIDADO MENSUAL DE PEDIDO DE ALIMENTOS PARA 12 MESES DE DICIEMBRE 2021 A NOVIEMBRE 2022

ITEM	PRODUCTOS	U MED	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	TOTAL
	<b>PAQ 5 MENESTRAS Y VIVERES SECOS</b>		<b>INGRESO LOS 3 PRIMEROS DIAS DE CADA MES</b>												
5.1	Arveja partida calidad 1 - extra paquete x 10 kilos	KILO	-	30	-	30	-	30	-	30	30	30	-	30	210
5.2	Frejol bayo calidad 2 - Superior paquete x 10 kilos	KILO	-	-	30	-	30	-	-	-	30	-	-	-	90
5.3	Frejol canario calidad 2 - Superior paquete x 10 kilos	KILO	30	-	-	30	-	-	-	-	-	-	-	-	60
5.4	Frejol panamito calidad 2 - Superior paquete x 10 kilos	KILO	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
5.5	Garbanzos calidad 1 extra paquete x 10 kilos	KILO	30	-	-	-	30	-	30	-	-	-	30	-	120
5.6	Lenteja calidad 2 - Superior paquete x 10 kilos	KILO	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
5.7	Pallares calidad superior paquete x 10 kilos	KILO	-	30	30	-	-	30	30	30	-	30	30	30	240
5.8	Harina de trigo s/preparar paquete x 1 kilo	KILO	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
5.9	Harina de trigo preparada paquete x 1 kilo	KILO	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
5.10	Azucar rubia domestica bolsa x 50 kg	KILO	-	-	800	800	800	800	900	900	800	800	800	800	8,200
5.11	Maiz canchero huancavelicano de categoría primera paquete x 3 kilos	KILO	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
5.12	Solido de atún en aceite vegetal 170 gr	UNID	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	3,456

1.9. 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 S/. 7.00 soles (siete con 00/100 soles) en caja de la Entidad o en la Oficina de Economía del Hospital Nacional Víctor Larco Herrera, sito en la Avenida Perez Aranibar N° 600, Magdalena del Mar.

La entrega de las bases se efectuará en el área de logística, para lo cual el participante debe adjuntar copia del comprobante de derecho de pago de reproducción de las bases y encontrarse registrado como participante en el presente proceso en el SEACE.



### 1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Decreto Supremo N° 377-2019-EF, que modifica el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante el Decreto Supremo N°344-2018-EF en adelante el Reglamento.
- Directivas del OSCE.
- Ley N°31084, Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2021
- Ley N°31085, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2021
- Ley N°31086, Ley de Endeudamiento del Sector Público para el año fiscal 2021
- Ley N° 27806 - Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE - Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Decreto Supremo N°004-2019--JUS, TUO de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
- Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (Decreto Supremo N°007-98-SA)

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.

- 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.

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.

- g) Declaración Jurada de presentación del producto ofertado (Anexo N°6)

**El monto total 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

- a) Los postores que soliciten el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 5).
- b)

### Importante para la Entidad

Esta disposición **solo** debe ser incluida en el caso de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT:

## 2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

"El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad.

En caso el participante o postor opte por presentar recurso de apelación y por otorgar la garantía mediante depósito en cuenta bancaria, se debe realizar el abono en:

N ° de Cuenta : 00-068-368324 – Recursos Directamente Recaudados

Banco : Banco de la Nación

N° CCI<sup>1</sup> : 018 068 0000 6836832477

c)

## 2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- Garantía de fiel cumplimiento del contrato, CARTA FIANZA
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- 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.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>2</sup>.
- Detalle de los precios unitarios del paquete ganado.
- Correo para la notificación de la orden de compra.

### 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

<sup>1</sup> En caso de transferencia interbancaria.

<sup>2</sup> Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.



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 Haya<sup>3</sup>.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

## 2.5. 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, debe presentar la documentación requerida en la Oficina de Logística del Hospital Nacional Víctor Larco Herrera, sito en la Avenida Perez Aranibar N° 600, Magdalena del Mar, en el horario de 08.00 a 15.45 horas de lunes a viernes.

## 2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIODICOS conforme al cronograma, previa recepción del bien, verificación y confirmación del cumplimiento de las especificaciones técnicas por parte del área usuaria.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

<sup>3</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTM-MINSA.



- Recepción del funcionario responsable de Almacén de víveres y área de Nutrición
- Informe del funcionario responsable del Área Usuaría emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de internamiento.

Dicha documentación se debe presentar en Almacén de víveres y/o almacén central del hospital nacional Víctor Larco Herrera, sito en Avenida Perez Aranibar N° 600. Magdalena del Mar, en el horario de 08.00 a 15.45 horas de lunes a viernes.

**2.7. . REAJUSTE DE LOS PAGOS**

No se considera reajuste de pago.



**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.*

**ITEM PAQUETE 1**

**3.1. FICHA TÉCNICA**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA  
 Denominación técnica : CHOCLO CATEGORÍA O GRADO EXTRA O PRIMERA  
 Unidad de medida : UNIDAD  
 Descripción general : Es el maíz *Zea mays* L. *amilácea* St, en estado "choclo", es decir, cuyos granos se encuentran en estado inmaduro o tierno para su comercialización directa destinado al consumo humano.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

Los choclos categoría extra o primera deberán estar libres de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, de olores y sabores extraños, estar sanos, frescos, limpios, bien cubiertos y formados, con un grado de madurez tal que, siendo aptos para el consumo, le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones; presentarán pancas envolventes sanas y propias de la variedad pudiéndose tolerar una pequeña abertura que pueda presentarse en la punta. Los granos deberán ser tiernos, turgentes y lechosos, deberán presentar color blanco en su totalidad que cumplan las tolerancias establecidas; serán de forma tipo cilíndrica, cónica, con disposición de sus granos en hileras lineales, desde la base a la punta. Los granos serán anchos y achatados, según los numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019).

Los choclos categoría extra o primera serán de tamaño (calibre) mayor a 12,00 cm, según el numeral 6.2 (para otras variedades de choclo) de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019).

Y presentarán las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 011.105:2014 (revisada el 2019) MAÍZ AMILÁCEO. Choclo. Requisitos. 2ª Edición
Color de los granos	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
Forma del choclo y granos de choclo	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.3 y 5.4 de la NTP de la referencia.	
Tamaño (calibre)	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.5, 6.2 (para otras variedades de choclo) según la categoría extra o primera de la NTP de la referencia.	
Categoría	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1.1 de la NTP de la referencia.	
Tolerancias	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.3 (para otras variedades de choclo) de la NTP de la referencia.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG y sus modificatorias

<sup>1</sup> 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 del Choclo categoría extra o primera requerido de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.105:2014 (revisada el 2019), por ejemplo: Choclo categoría extra o primera de tamaño mayor a 12 cm.

**2.2. Envase y/o embalaje**

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, de tal forma que garanticen la protección al producto durante su transporte y almacenamiento, deberán ser nuevos, sanitariamente aptos, de grado alimentario, técnicamente adecuados, limpios, homogéneos en presentación, resistentes a la manipulación y al transporte.

Los choclos categoría extra o primera deberán ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, bien presentados, homogéneo y deberá estar constituido únicamente por mazorcas de choclo del mismo origen, calidad y tamaño. La parte visible del envase deberá ser representativa de todo el contenido, según el numeral 7.1 de la NTP 011.105:2014 (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 pastores.

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases del choclo categoría extra o primera o bien los documentos que acompañen el envío, deberán cumplir con lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019):

- identificación: nombre ("choclo o maíz choclo");
- dirección del envasador y/o expedidor;
- código de identificación (lote);
- origen (país de origen);
- categoría o grado;
- tamaño (calibre);
- cantidad de choclos;
- 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	: COL CRESPA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica	: COL CRESPA CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Hortaliza de la familia de las crucíferas correspondiente a la especie <i>Brassica oleracea</i> var. <i>Sabauda</i> L.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La col (sinónimo de repollo<sup>1</sup>) crespa calidad primera deberá presentarse limpia y fresca, pertenecerá al mismo cultivar y deberá tener un grado de madurez comercial que le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 3.1.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

De acuerdo al tamaño, la col crespa calidad primera presentará la siguiente clasificación según indica el numeral 3.1.5 y la Tabla 2 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica:

Tamaño	Relación diámetro/peso
A	Más de 31 cm; más de 6 000 g
B	Más de 23 cm a 31 cm; más de 3 500 g a 6 000 g

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Presentación	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.1 de la NTP de la referencia.	NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. Col Crespa. 1ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) CT 1:2019 HORTALIZAS. Col crespa. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.2 de la NTP de la referencia.	
Forma	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.3 de la NTP de la referencia.	
Consistencia	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.4 para la calidad primera, de la NTP de la referencia.	
Tamaño y longitud del tocón	Cumplir con lo indicado en los numerales 3.1.5 y 3.1.7, según el tamaño requerido, de la NTP de la referencia.	
Sanidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.6 para la calidad primera, de la NTP de la referencia.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>2</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011- AG y sus modificatorias

<sup>1</sup> Según la Real Academia de la Lengua Española, la palabra "col" es sinónimo de "repollo".

<sup>2</sup> 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 la col crespa calidad primera requerida de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica, por ejemplo: Col crespa de calidad primera, de tamaño B.

## 2.2 Envase y/o embalaje

La col crespa calidad primera deberá ser envasada 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.

La col crespa calidad primera deberá ser acondicionada de tal manera que quede protegida, ventilada y bien presentada, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

**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 col crespa calidad primera 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 6.3 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto;
- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;
- calidad primera;
- tamaño;
- peso neto, en kilogramos;
- nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor;
- 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 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	: LIMÓN CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	: LIMÓN SUTIL CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie <i>Citrus aurantifolia</i> (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 extra 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 extra 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 extra, 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
<b>CALIDAD</b>		
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 Extra de la NTP de la referencia.	
Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en los numerales 6 y 7.2 para Limón Categoría Extra de la NTP de la referencia.	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 8.1 de la NTP de la referencia.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria –SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

<sup>1</sup> 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 limón categoría extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.006:2005, por ejemplo: Limón categoría extra 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 Extra, 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 extra 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.

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 extra 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:

- 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 : PAPA YUNGAY CALIDAD EXTRA  
 Denominación técnica : PAPA YUNGAY GRADO DE CALIDAD EXTRA  
 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 extra, 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
<b>CALIDAD</b>		
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 extra a contratar.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	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 extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la Tabla 1 de la norma NTP 011.119:2016, por ejemplo: papa Yungay calidad extra de calibre primera.

**2.2. Envase y/o embalaje**

La papa Yungay calidad extra 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

<sup>1</sup> 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.



**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 <i>Phaseolus vulgaris</i> 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
<b>CALIDAD</b>		
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.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

<sup>1</sup>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 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.

**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 EXTRA
Denominación técnica	:	YUCA / MANDIOCA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción general	:	La Yuca (Mandioca), variedad comercial dulce, es la raíz obtenida de <i>Manihot esculenta</i> Crantz, de la familia de las <i>Euphorbiaceae</i> .

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1. Del bien

La yuca categoría extra 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 extra 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 extra 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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
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 2.2.1 y 4.1.1 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.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	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 extra requerido de acuerdo a lo establecido en la norma NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019), por ejemplo: yuca categoría extra, calibre B.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La yuca categoría extra 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.

<sup>1</sup> 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 en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por yuca categoría extra 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).

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de la yuca categoría extra, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (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.

### 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):

- 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 extra;
- 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
<b>CALIDAD</b>		
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		
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	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.

<sup>1</sup> 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.

**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.



## ITEM PAQUETE 2

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: CARAMBOLA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	: CARAMBOLA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La carambola es el fruto proveniente de la especie <i>Averrhoa carambola</i> L. de la familia Oxalidaceae.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

La carambola categoría extra 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 extra 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
<b>CALIDAD</b>		
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 2.2.1 de la norma de la referencia.	
Calibre	Cumplir con lo indicado en los numerales 3 y 4.2 para la categoría Extra, de la norma de la referencia.	
Tolerancia de Calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.1 de la norma de la referencia.	
<b>INOCUIDAD</b>		
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	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 extra requerida de acuerdo a lo establecido en la norma Codex CXS 187-1993 (2005), por ejemplo: Carambola categoría extra, calibre B.

<sup>1</sup> 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

La carambola categoría extra 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. Para la categoría "extra", el color y la madurez deberán ser homogéneos. 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 extra 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 extra, 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 extra 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 : 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**

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



Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
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 (º 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	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup>	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 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

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



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, indelebiles 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

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La manzana Delicia categoría extra 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 extra, deberá ser de calidad superior, presentando forma, desarrollo y color propios de la variedad y conservarán su pedúnculo intacto, la pulpa no habrá sufrido ningún deterioro, según lo indicado en el numeral 5.3.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019).

La manzana Delicia categoría extra 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:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
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 5.3.1 y las tolerancias para la categoría extra 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.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

<sup>1</sup> 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 manzana Delicia categoría extra requerida de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.002:2014 (revisada el 2019), por ejemplo: manzana Delicia categoría extra de calibre C.

## 2.2. Envase y/o embalaje

Los envases de la manzana Delicia categoría extra 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, debe 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 deberá contener la siguiente información, según el numeral 8.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019):

- nombre del producto;
- grado de calidad: extra;
- 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.

**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



Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
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
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	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 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 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

<sup>1</sup> 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.

**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	:	PAPAYA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	:	PAPAYA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción general	:	Es el fruto proveniente de la especie <i>Carica papaya</i> L., de la familia Caricaceae.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La papaya categoría extra 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 extra 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

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
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 2.2.1 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 4.1.1 de la norma de la referencia.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

<sup>1</sup> 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 extra requerido de acuerdo a lo establecido en la norma Codex CXS 183-1993 (2011), por ejemplo: papaya categoría extra, calibre G.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La papaya categoría extra 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. Para la categoría "Extra", también deberán ser homogéneos el color y la madurez. 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 extra 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.



### 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 veteadada 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 <i>Citrullus vulgaris</i> .

#### 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
<b>CALIDAD</b>		
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		
Tolerancia de Tamaño		
Tolerancia de Calidad		
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

**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.

<sup>1</sup> 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.



ITEM N° 3

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 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 quifaduras, 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
<b>CALIDAD</b>		
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.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

<sup>1</sup> 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 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.

**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.



ITEM N° 4

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: LOMITOS DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A
Denominación técnica	: CONSERVA DE LOMITOS DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A
Unidad de medida	: LATA
Descripción general	: Conservas elaboradas a base de la especie <i>Engraulis ringens</i> de buena y consistente frescura, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los lomititos de sardina peruana o anchoveta, son el músculo dorsal del pescado, libre de piel, espinas, sangre y carne oscura, según el numeral 3.4 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Presentación	Cumplir con lo indicado en los numerales 5 y 6 de la NTP de la referencia para lomititos en aceite vegetal.	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición
Calidad y clasificación	Cumplir con lo indicado en los numerales 14 y 13 de la NTP de la referencia correspondiente a la calidad A.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE y su modificatoria

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y embalaje

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

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

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en el artículo 150 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Aprueban Norma

<sup>1</sup> Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo 1402.



Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en el numeral 15 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).

**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.



## ITEM PAQUETE N° 5

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica	: ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja es el grano procedente de la especie <i>Pisum sativum</i> L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

La arveja partida calidad 1 - extra deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y exento de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (mismo color, forma y otras características varietales), según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.1 de la NTP de la referencia.	
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.2 y la tolerancia establecida en la Tabla 1 para el grado de calidad 1 - extra de la NTP de la referencia.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

**Precisión 1:** Ninguna.

##### 2.2. Envase y/o embalaje

La arveja partida calidad 1 - extra debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014 (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

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



verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

En el rotulado de los envases de arveja partida calidad 1 - extra, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad 1 – extra;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- 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 : FRIJOL BAYO CALIDAD 2 - SUPERIOR  
 Denominación técnica : FRIJOL BAYO MOCHICA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : El frijol bayo calidad 2 - superior es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El frijol bayo calidad 2 - superior se comercializará en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Uniformidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la tabla 1 (según el grado de calidad 2 - superior) de la NTP de la referencia.	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016
Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia.	CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.3 y la tabla 1 (según el grado de calidad 2 - superior), de la NTP de la referencia.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	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 frijol bayo calidad 2 - superior deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, y la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol bayo calidad 2 - superior se envasarán en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además,

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

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA. 1ª Edición



cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

**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 los granos de frijol bayo calidad 2 - superior, deberán cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "grado 1 o extra", "grado 2 o superior" o "grado 3 o corriente";
- 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 : FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR  
 Denominación técnica : FRIJOL CANARIO CAMANEJO/ FRIJOL CANARIO 2000 - INIAA  
 GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : El frijol canario calidad 2 - superior es el grano maduro, procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El frijol canario calidad 2 - superior se comercializará en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Uniformidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la tabla 1 (según el grado de calidad 2 - superior) de la NTP de la referencia.	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016
Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia.	CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.3 y la tabla 1 (según el grado de calidad 2 - superior), de la NTP de la referencia.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	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 frijol canario calidad 2 - superior deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, y la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol canario calidad 2 - superior se envasarán en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No

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

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA. 1ª Edición



deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

**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 los granos de frijol canario calidad 2 - superior, deberán cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicando como "grado 1 o extra", "grado 2 o superior" o "grado 3 o corriente";
- 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	: FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	: FRIJOL PANAMITO MOLINERO GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El frijol panamito calidad 2 - superior es el grano maduro, procedente de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> (L.) o frijol común.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El frijol panamito calidad 2 - superior se comercializará en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Uniformidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la tabla 1 (según el grado de calidad 2 - superior) de la NTP de la referencia.	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016
Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia.	CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.3 y la tabla 1 (según el grado de calidad 2 - superior), de la NTP de la referencia.	
<b>INOCUIDAD</b>		
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	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 frijol panamito calidad 2 - superior deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos y la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol panamito calidad 2 - superior se envasarán en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No

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

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA. 1ª Edición



deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

**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 los granos de frijol panamito calidad 2 - superior, deberán cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicando como "grado 1 o extra", "grado 2 o superior" o "grado 3 o corriente";
- 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	: GARBANZO CALIDAD 1 – EXTRA
Denominación técnica	: GARBANZO GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El Garbanzo es el grano maduro procedente de la especie <i>Cicer arietinum</i> L.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

Los granos de garbanzo calidad 1 - extra deberán ser inocuos y aptos para el consumo humano, exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y estar exentos de materias extrañas inorgánicas y de semillas tóxicas o nocivas que representen un peligro para la salud humana, según indican los numerales 6.1 y 6.2.5 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

Los granos de garbanzo calidad 1 - extra se deben preparar y manipular de conformidad con las secciones apropiadas de la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, según indica el numeral 7.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

Los granos de garbanzo calidad 1 - extra se clasifican de acuerdo a su calibre, según indican el numeral 5.1 y el Anexo A de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019):

Calibre (Tamaño del grano)	Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)	Calibre (Tamaño del grano)	Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)	
Grande	40 - 42	Pequeño	70 - 75	
	42 - 44		75 - 80	
	44 - 46		80 - 90	
	46 - 48		90 - 100	
	48 - 50		100 o mayor	
Mediano	50 - 55			
	55 - 60			
	60 - 65			
	65 - 70			

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Calibre	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP de la referencia.	
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.2 y tabla 1 para el grado de calidad 1 - extra, numerales 6.2.3 y 6.2.4 de la NTP de la referencia.	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	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 (tamaño del grano) de garbanzo calidad 1 - extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019), por ejemplo: garbanzo calidad 1 - extra de calibre mediano.

**2.2. Envase y/o embalaje**

El garbanzo calidad 1 - extra deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020), de tal manera que el producto quede debidamente protegido, además los recipientes empleados serán tales que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del alimento.

El envase debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>. Los envases (incluido el material de envasado) deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan; deberán ser de material nuevo (incluye material recuperado de calidad alimentaria), no deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indica el numeral 10.1 de la NTP 205.023:2014 (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.

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de granos de garbanzo calidad 1 - extra deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en caso de producto importado, nombre o razón social, número de R.U.C. y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- contenido neto, en gramos o kilogramos;
- el grado de calidad indicado como "grado 1 o extra";
- 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.

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

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA. 1ª Edición



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	: LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La lenteja es el grano maduro procedente de la especie <i>Lens culinaris</i> Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La lenteja calidad 2 - superior deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 2 - superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)
1	Mayor o igual que 7,5
2	Menor que 7,5

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP de la referencia.	
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.2 y la tolerancia para el grado de calidad 2 - superior establecida en la Tabla 2 de la NTP de la referencia.	
Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	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 lenteja calidad 2 - superior requerida, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 205.022:2014 (revisada el 2019), por ejemplo: Lenteja calidad 2 - superior de calibre (tamaño) 1.

<sup>1</sup> 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**

La lenteja calidad 2 - superior deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (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.

**2.3. Rotulado**

En el rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior 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 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad: "Grado 2 - superior";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- 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.

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA. 1ª Edición



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : PALLAR CALIDAD SUPERIOR  
 Denominación técnica : PALLAR BIG LIMA CALIDAD SUPERIOR  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : Es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus lunatus* L, generalmente de color blanco, que tiene como característica diferencial unas estrías que irradian del hillo.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El pallar calidad superior deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, no deberán presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que representen un peligro para la salud humana; según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015.

El pallar calidad superior tiene características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Big Lima, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición
Uniformidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP de la referencia.	
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.2 de la NTP de la referencia.	
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.3 y la tolerancia para el Grado de Calidad superior establecida en la Tabla 1 de la NTP de la referencia.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	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 pallar calidad superior, deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del pallar calidad superior deberá cumplir con lo especificado en la CTN 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no deberán transmitir al producto ninguna sustancia toxica ni olores o sabores

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

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA. 1ª Edición



desagradables. Además, el pallar calidad superior deberá ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se comercializará en su envase original, según el numeral 11 de la NTP 205.019:2015.

**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

En el rotulado de los envases de pallar calidad superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberán indicar en idioma español, (pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada), lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205.019:2015:

- el nombre del producto;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador, en caso de productos importados el país de origen;
- fecha de vencimiento;
- 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	: HARINA DE TRIGO
Denominación técnica	: HARINA DE TRIGO PARA CONSUMO HUMANO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto destinado al consumo humano que se obtiene de la molienda gradual y metódica de granos limpios de trigo de las especies <i>Triticum aestivum</i> o <i>Triticum durum</i> , durante el cual se retira el salvado y germen quedando principalmente el endospermo, el cual puede presentar diversos grados de extracción. Debe ser fortificada con micronutrientes, según normativa vigente. Puede tener agentes de tratamiento de harina y/u otros micronutrientes.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La harina de trigo deberá contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo deberá estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se deberá obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos, según numeral 6.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos físico químicos	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2.1 para el tipo especial de la NTP de la referencia.	NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición
Requisitos sensorial físico	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2.2 de la NTP de la referencia.	
Aditivos alimentarios	Cumplir con lo establecido en el numeral 7 de la NTP de la referencia.	
<b>MICRONUTRIENTES</b>	Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia.	Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normativa complementaria

**Precisión 1:** Ninguna.

<sup>1</sup> Según artículo 12 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

Se emplearán envases de primer uso y que constituyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias inocuas y apropiadas al uso para el que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios ser resistentes y estar bien cocidos. El peso tendrá una tolerancia de acuerdo a lo indicado en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición, el peso se considera en base a la humedad máxima de 15 %, según numeral 12.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

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

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de harina de trigo, además de lo contemplado en el artículo el Artículo 117 del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias y en el Artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA, deberá cumplir con lo establecido en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, así mismo se deberá incluir la frase "contiene gluten", según el numeral 12.2 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La harina de trigo deberá contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo deberá estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadíos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se deberá obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos, según numeral 6.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos físico químicos	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2.1 para el tipo especial de la NTP de la referencia.	NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición
Requisitos físico sensorial	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2.2 de la NTP de la referencia.	
Aditivos alimentarios	Cumplir con lo establecido en los numerales 4.12 y 7 de la NTP de la referencia.	
<b>MICRONUTRIENTES</b>	Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia.	Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normativa complementarias

**Precisión 1:** Ninguna.

<sup>1</sup> Según artículo 12 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**

Se emplearán envases de primer uso y que constituyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias inocuas y apropiadas al uso para el que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cocidos. El peso tendrá una tolerancia de acuerdo a lo indicado en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición, el peso se considera en base a la humedad máxima de 15 %, según numeral 12.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

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

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de harina de trigo, además de lo contemplado en el artículo 117 del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias y en el artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA, deberá cumplir con lo establecido en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, así mismo se deberá incluir la frase "contiene gluten", según el numeral 12.2 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

**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	: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Denominación técnica	: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar ( <i>Saccharum</i> sp), mediante procedimientos apropiados, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El azúcar rubia doméstica, debe tener color amarillo pardo, sabor y olor característico, no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto, según lo indica el numeral 5 de la NTP 207.007:2015.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Color, sabor, olor	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos
- Aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
- Polarización a 20 °C, °Z - Humedad, % m/m - Cenizas conductimétricas, % m/m - Color a 420 nm, UI - Azúcares reductores, % m/m - Sustancias insolubles (sedimentos) mg/kg	Cumplir con lo indicado en la <b>Tabla 2</b> del numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	
- Factor de seguridad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.2 de la NTP de la referencia.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	

**Precisión 1:** Ninguna

**2.2. Envase**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria D.S. N° 038-2014-SA.

El envase no deberá alterar las características del producto y deberá preservar las mismas durante su transporte y almacenamiento, según lo indica el numeral 8.1 de la NTP 207.007:2015.

**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 la Azúcar Rubia Doméstica, deberá cumplir con lo indicado en el artículo 117 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, **así como en la NTP 207.058:2014.**

- a) Nombre del producto.
- b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- c) Nombre y dirección del fabricante.
- d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- e) Número de Registro Sanitario.
- f) Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- g) Código o clave del lote.
- h) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.
- i) Forma en que se presenta, por ejemplo: granulado.
- j) Peso neto en kilogramos del producto envasado.

**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	: MAÍZ CANCHERO HUANCAVELICANO DE CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica	: MAÍZ AMILÁCEO VARIEDAD HUANCAVELICANO DE CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El maíz amiláceo es el grano que pertenece al tipo de maíz harinoso, blando, suave; puede ser de color variado, y está comprendido en la especie <i>Zea mays</i> L. var. Amilácea. El maíz del grupo comercial canchero, clasificado así de acuerdo a la textura del grano, se caracteriza por tener embrión grande y presentar una diversidad de colores (según la raza o variedad), sus granos son suaves de forma alargada y 100 % harinosos.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El maíz canchero presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Características físicas por variedad/raza	Cumplir con lo indicado en la tabla 1 y anexo A de la norma de la referencia para la variedad/raza huancavelicano.	NTP 205.051:2009 (revisada el 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición
Requisitos - humedad - granos dañados - granos infestados - materias extrañas (impurezas)	Cumplir con lo indicado en el numeral 6 y tabla 2 de la norma de la referencia para categoría primera.	
Color del grano	Cumplir con lo indicado en el numeral 6 de la norma de la referencia.	
<b>INOCUIDAD</b>		
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	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 maíz canchero deberá envasarse en recipientes que salvaguarden la higiene y las características físicas, nutritivas y organolépticas. Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores ajenos al producto. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar cosidos y sellados, según el numeral 7 de la NTP 205.051:2009 (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.

<sup>1</sup> 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 del maíz canchero deberá especificar lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019):

- nombre del producto,
- nombre del cultivar,
- categoría de calidad.

Además de lo antes mencionado, el rotulado deberá incluir lo siguiente:

- nombre y dirección del productor, envasador o comercializador;
- número de lote;
- fecha de envasado y fecha de vencimiento;
- contenido neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitida 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	: SÓLIDO DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
Denominación técnica	: CONSERVA DE SÓLIDO DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
Unidad de medida	: LATA
Descripción general	: El atún en conserva es el producto compuesto por carne de las especies <i>Thunnus alalunga</i> , <i>Thunnus albacares</i> , <i>Thunnus atlanticus</i> , <i>Thunnus obesus</i> , <i>Thunnus maccoyii</i> , <i>Thunnus thynnus</i> o <i>Thunnus tonggol</i> , precocida, con aceite vegetal como medio de relleno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El sólido de atún es el músculo de pescado cortado en segmentos transversales que se colocarán en el envase con los planos de sus cortes transversales paralelos al fondo del envase. La proporción de trozos pequeños o trozos sueltos en general no superará el 18 % del peso escurrido del envase, según el numeral 2.3.1 de la NTP-CODEX STAN 70:2019.

Las unidades preferentemente deberán acondicionarse de tal manera que evidencien ordenamiento. El contenido ocupará como mínimo el 95 % de la capacidad del envase. El peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. La mayoría de las unidades contenidas en un mismo envase serán de tamaño uniforme, según el numeral 5.4 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Composición esencial y factores de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 3 de la NTP de la referencia.	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE y su modificatoria

**Precisión 1:** Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

**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 embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y el embalaje tales como: material, peso o contenido, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

<sup>1</sup> Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo 1402.



**2.3. Rotulado**

Además de lo indicado en el artículo 150 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Aprueban Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en el numeral 8.1 de la NTP 204.001:2019.

**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.



CANTIDAD Y CRONOGRAMAS DE ENTREGAS PARA 12 MESES

CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 01  
MES DE DICIEMBRE 2021

ITEM	PAQUETE N° 01	UNID MED	V-3	M-7	V-10	M-14	V-17	M-21	V-24	M-28	V-31	TOTAL
1.1	Choclo categoria extra	Unidad	85	40	110	60	90	100	70	140	85	780
1.2	Col crespas calidad primera	Kilo	10			10		20	20	10	10	80
1.3	Limon categoria extra	Kilo	18	28	22	17	22	28	13	35	18	201
1.4	Papa yungay calidad extra	Kilo	140	225	95	245	180	152	90	270	140	1,537
1.5	Vainita calidad primera	Kilo	15	18	33	18	25	23	10	5	15	162
1.6	Yuca categoria extra	Kilo	30			30		30		80	30	200
1.7	Zapallo tipo macre calidad primera	Kilo	110	120	115	95	50	95	40	125	110	860

CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 01  
MES DE ENERO 2022

ITEM	PAQUETE N° 01	UNID MED	M-4	V-7	M-11	V-14	M-18	V-21	M-25	V-28	TOTAL
1.1	Choclo categoria extra	Unidad	85	40	110	60	90	100	70	140	695
1.2	Col crespas calidad primera	Kilo	10			10		20	20	10	70
1.3	Limon categoria extra	Kilo	18	28	22	17	22	28	13	35	183
1.4	Papa yungay calidad extra	Kilo	140	225	95	245	180	152	90	270	1,397
1.5	Vainita calidad primera	Kilo	15	18	33	18	25	23	10	5	147
1.6	Yuca categoria extra	Kilo	30			30		30		80	170
1.7	Zapallo tipo macre calidad primera	Kilo	110	120	115	95	50	95	40	125	750

CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 01  
MES DE FEBRERO 2022

ITEM	PAQUETE N° 01	UNID MED	M-1	V-4	M-8	V-11	M-15	V-18	M-22	V-25	TOTAL
1.1	Choclo categoria extra	Unidad	60	70	100	60	70	90	75	90	615
1.2	Col crespas calidad primera	Kilo	10	15	15	20	10		10	20	100
1.3	Limon categoria extra	Kilo	19	29	17	29	20	38	25	35	212
1.4	Papa yungay calidad extra	Kilo	150	260	150	175	185	130	220	35	1,305
1.5	Vainita calidad primera	Kilo	15	24	5	15	30	25		30	144
1.6	Yuca categoria extra	Kilo		80	30		110		80	20	320
1.7	Zapallo tipo macre calidad primera	Kilo	40	135	125	75	90	75	65	95	700



**CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 01  
MES DE MARZO 2022**

ITEM	PAQUETE N° 01	UNID MED	M-1	V-4	M-8	V-11	M-15	V-18	M-22	V-25	M-29	TOTAL
1.1	Choclo categoria extra	Unidad	60	70	100	60	70	90	75	90	60	675
1.2	Col crespa calidad primera	Kilo	10	15	15	20	10		10	20	10	110
1.3	Limon categoria extra	Kilo	19	29	17	29	20	38	25	35	19	231
1.4	Papa yungay calidad extra	Kilo	150	260	150	175	185	130	220	35	150	1,455
1.5	Vainita calidad primera	Kilo	15	24	5	15	30	25		30	15	159
1.6	Yuca categoria extra	Kilo		80	30		110		80	20		320
1.7	Zapallo tipo macre calidad primera	Kilo	40	135	125	75	90	75	65	95	40	740

**CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 01  
MES DE ABRIL 2022**

ITEM	PAQUETE N° 01	UNID MED	V-1	M-5	V-8	M-12	V-15	M-19	V-22	M-26	V-29	TOTAL
1.1	Choclo categoria extra	Unidad	70	100	60	70	90	75	90	60	70	685
1.2	Col crespa calidad primera	Kilo	15	15	20	10		10	20	10	15	115
1.3	Limon categoria extra	Kilo	29	17	29	20	38	25	35	19	29	241
1.4	Papa yungay calidad extra	Kilo	260	150	175	185	130	220	35	150	260	1,565
1.5	Vainita calidad primera	Kilo	24	5	15	30	25		30	15	24	168
1.6	Yuca categoria extra	Kilo	80	30		110		80	20		80	400
1.7	Zapallo tipo macre calidad primera	Kilo	135	125	75	90	75	65	95	40	135	835

**CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 01  
MES DE MAYO 2022**

ITEM	PAQUETE N° 01	UNID MED	M-3	V-6	M-10	V-13	M-17	V-20	M-24	V-27	M-31	TOTAL
1.1	Choclo categoria extra	Unidad	100	60	70	90	75	90	60	70	100	715
1.2	Col crespa calidad primera	Kilo	15	20	10		10	20	10	15	15	115
1.3	Limon categoria extra	Kilo	17	29	20	38	25	35	19	29	17	229
1.4	Papa yungay calidad extra	Kilo	150	175	185	130	220	35	150	260	150	1,455
1.5	Vainita calidad primera	Kilo	5	15	30	25		30	15	24	5	149
1.6	Yuca categoria extra	Kilo	30		110		80	20		80	30	350
1.7	Zapallo tipo macre calidad primera	Kilo	125	75	90	75	65	95	40	135	125	825

MINISTERIO DE SALUD  
PRESIDENTE  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA

MINISTERIO DE SALUD  
MIEMBRO  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA

MINISTERIO DE SALUD  
MIEMBRO  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA

**CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 01**

MES DE JUNIO 2022

ITEM	PAQUETE N° 01	UNID MED	V-3	M-7	V-10	M-14	V-17	M-21	V-24	M-28	TOTAL
1.1	Choclo categoria extra	Unidad	100	60	70	90	75	90	60	70	615
1.2	Col crespas calidad primera	Kilo	15	20	10		10	20	10	15	100
1.3	Limon categoria extra	Kilo	17	29	20	38	25	35	19	29	212
1.4	Papa yungay calidad extra	Kilo	150	175	185	130	220	35	150	260	1,305
1.5	Vainita calidad primera	Kilo	5	15	30	25		30	15	24	144
1.6	Yuca categoria extra	Kilo	30		110		80	20		80	320
1.7	Zapallo tipo macre calidad primera	Kilo	125	75	90	75	65	95	40	135	700

**CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 01**

MES DE JULIO 2022

ITEM	PAQUETE N° 01	UNID MED	V-1	M-5	V-8	M-12	V-15	M-19	V-22	M-26	V-29	TOTAL
1.1	Choclo categoria extra	Unidad	60	70	90	75	90	60	70	100	60	675
1.2	Col crespas calidad primera	Kilo	20	10		10	20	10	15	15	20	120
1.3	Limon categoria extra	Kilo	29	20	38	25	35	19	29	17	29	241
1.4	Papa yungay calidad extra	Kilo	175	185	130	226	35	150	260	150	175	1,486
1.5	Vainita calidad primera	Kilo	15	30	25		30	15	24	5	15	159
1.6	Yuca categoria extra	Kilo		110		80	20		80	30		320
1.7	Zapallo tipo macre calidad primera	Kilo	75	90	75	65	95	40	135	125	75	775

**CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 01**

MES DE AGOSTO 2022

ITEM	PAQUETE N° 01	UNID MED	M-2	V-5	M-9	V-12	M-16	V-19	M-23	V-26	M-30	TOTAL
1.1	Choclo categoria extra	Unidad	70	90	75	90	60	70	100	60	70	685
1.2	Col crespas calidad primera	Kilo	10		10	20	10	15	15	20	10	110
1.3	Limon categoria extra	Kilo	20	38	25	35	19	29	17	29	20	232
1.4	Papa yungay calidad extra	Kilo	185	130	220	35	150	260	150	175	185	1,490
1.5	Vainita calidad primera	Kilo	30	25		30	15	24	5	15	30	174
1.6	Yuca categoria extra	Kilo	110		80	20		80	30		110	430
1.7	Zapallo tipo macre calidad primera	Kilo	90	75	65	95	40	135	125	75	90	790

MIN. SALUD  
PRESIDENTE  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA

MIN. SALUD  
MIEMBRO  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA

MIN. SALUD  
MIEMBRO  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA

**CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 01  
MES DE SEPTIEMBRE 2022**

ITEM	PAQUETE N° 01	UNID MED	V-2	M-6	V-9	M-13	V-16	M-20	V-23	M-27	V-30	TOTAL
1.1	Choclo categoria extra	Unidad	70	140	85	40	110	60	90	100	70	765
1.2	Col crespas calidad primera	Kilo	20	10	10			10		20	20	90
1.3	Limon categoria extra	Kilo	13	35	18	28	22	17	22	28	13	196
1.4	Papa yungay calidad extra	Kilo	90	270	140	225	95	245	180	152	90	1,487
1.5	Vainita calidad primera	Kilo	10	5	15		33	18	25	23	10	139
1.6	Yuca categoria extra	Kilo		90	30			30		30		180
1.7	Zapallo tipo macre calidad primera	Kilo	40	125	110	120	115	95	50	95	40	790

**MES DE OCTUBRE 2022**

ITEM	PAQUETE N° 01	UNID MED	M-4	V-7	M-11	V-14	M-18	V-21	M-25	V-28	TOTAL
1.1	Choclo categoria extra	Unidad	140	85	40	110	60	90	100	70	695
1.2	Col crespas calidad primera	Kilo	10	10			10		20	20	70
1.3	Limon categoria extra	Kilo	35	18	28	22	17	22	28	13	183
1.4	Papa yungay calidad extra	Kilo	270	140	225	95	245	180	152	90	1,397
1.5	Vainita calidad primera	Kilo	5	15	18	33	18	25	23	10	147
1.6	Yuca categoria extra	Kilo	90	30			30		30		180
1.7	Zapallo tipo macre calidad primera	Kilo	125	110	120	115	95	50	95	40	750

**CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 01  
MES DE NOVIEMBRE 2022**

ITEM	PAQUETE N° 01	UNID MED	M-1	V-4	M-8	V-11	M-15	V-18	M-22	V-25	M-29	TOTAL
1.1	Choclo categoria extra	Unidad	85	40	110	60	90	100	70	140	85	780
1.2	Col crespas calidad primera	Kilo	10			10		20	20	10	10	80
1.3	Limon categoria extra	Kilo	18	28	22	17	22	28	13	35	18	201
1.4	Papa yungay calidad extra	Kilo	140	225	95	245	180	152	90	270	140	1,537
1.5	Vainita calidad primera	Kilo	15	18	33	18	25	23	10	5	15	162
1.6	Yuca categoria extra	Kilo	30			30		30		90	30	210
1.7	Zapallo tipo macre calidad primera	Kilo	110	120	115	95	50	95	40	125	110	860

  
 MINISTERIO DE SALUD  
 PRESIDENTE  
 COMITÉ DE SELECCIÓN  
 HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA

  
 MINISTERIO DE SALUD  
 MIEMBRO  
 COMITÉ DE SELECCIÓN  
 HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA

  
 MINISTERIO DE SALUD  
 MIEMBRO  
 COMITÉ DE SELECCIÓN  
 HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA

**CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 02  
MES DE DICIEMBRE 2021**

ITEM	PAQUETE N° 02	UNID	MED	V-3	M-7	V-10	M-14	V-17	M-21	V-24	M-28	V-31	TOTAL
2.1	Carambola categoría extra	Kilo						30	30				60
2.2	Mandarina satsuma categoría I	Kilo						20	20	20			60
2.3	Manzana delicia categoría extra	Kilo		20	20							20	60
2.4	Palta fuerte categoría I	Kilo		16						16		16	48
2.5	Papaya categoría extra	Kilo		136	196	226	226	124	226	136	196	136	1,602
2.6	Sandía categoría primer	Kilo		200	200	200	200			200	200	200	1,400

**CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 02  
MES DE ENERO 2022**

ITEM	PAQUETE N° 02	UNID	MED	M-4	V-7	M-11	V-14	M-18	V-21	M-25	V-28	TOTAL
2.1	Carambola categoría extra	Kilo							30		30	60
2.2	Mandarina satsuma categoría I	Kilo							20			20
2.3	Manzana delicia categoría extra	Kilo					20				20	40
2.4	Palta fuerte categoría I	Kilo		16							16	32
2.5	Papaya categoría extra	Kilo		205	136	106	136	106	106	154	106	1,055
2.6	Sandía categoría primer	Kilo					200	200	200	200	200	1,000

**CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 02  
MES DE FEBRERO 2022**

ITEM	PAQUETE N° 02	UNID	MED	M-1	V-4	M-8	V-11	M-15	V-18	M-22	V-25	TOTAL
2.1	Carambola categoría extra	Kilo		30			30	30				90
2.2	Mandarina satsuma categoría I	Kilo										-
2.3	Manzana delicia categoría extra	Kilo		20			5	20			20	65
2.4	Palta fuerte categoría I	Kilo					10		16			26
2.5	Papaya categoría extra	Kilo		226	216	226	236	184	156	176	148	1,568
2.6	Sandía categoría primer	Kilo			200		200	200				600

MINISTERIO DE SALUD  
PRESIDENTE  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA

MINISTERIO DE SALUD  
MIEMBRO  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA

MINISTERIO DE SALUD  
MIEMBRO  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA

**CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 02  
MES DE MARZO 2022**

ITEM	PAQUETE N° 02	UNID MED	M-1	V-4	M-8	V-11	M-15	V-18	M-22	V-25	M-29	TOTAL
2.1	Carambola categoría extra	Kilo	30			30	30				30	120
2.2	Mandarina satsuma categoría I	Kilo										-
2.3	Manzana delicia categoría extra	Kilo	20			20					20	60
2.4	Palta fuerte categoría I	Kilo			10		16					26
2.5	Papaya categoría extra	Kilo	226	226	226	236	184	156	176	148	226	1,804
2.6	Sandía categoría primer	Kilo		200		200	200					600

**CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 02  
MES DE ABRIL 2022**

ITEM	PAQUETE N° 02	UNID MED	V-1	M-5	V-8	M-12	V-15	M-19	V-22	M-26	V-29	TOTAL
2.1	Carambola categoría extra	Kilo			30	30				30		90
2.2	Mandarina satsuma categoría I	Kilo	150								150	300
2.3	Manzana delicia categoría extra	Kilo	20			20				20	20	80
2.4	Palta fuerte categoría I	Kilo			10		16					26
2.5	Papaya categoría extra	Kilo	226	226	236	184	156	176	148	226	226	1,804
2.6	Sandía categoría primer	Kilo										-

**CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 02  
MES DE MAYO 2022**

ITEM	PAQUETE N° 02	UNID MED	M-3	V-6	M-10	V-13	M-17	V-20	M-24	V-27	M-31	TOTAL
2.1	Carambola categoría extra	Kilo				30	30			30		90
2.2	Mandarina satsuma categoría I	Kilo	150								150	300
2.3	Manzana delicia categoría extra	Kilo	20	20			120				20	180
2.4	Palta fuerte categoría I	Kilo				10		16				26
2.5	Papaya categoría extra	Kilo	226	226	226	236	184	156	176	148	226	1,804
2.6	Sandía categoría primer	Kilo										-



**CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 02**

**MES DE JUNIO 2022**

ITEM	PAQUETE N° 02	UNID MED	V-3	M-7	V-10	M-14	V-17	M-21	V-24	M-28	TOTAL
2.1	Carambola categoria extra	Kilo		30	30				30		90
2.2	Mandarina satsuma categoria I	Kilo		150		150					300
2.3	Manzana delicia categoria extra	Kilo			20		20		20		60
2.4	Palta fuerte categoria I	Kilo		10		16					26
2.5	Papaya categoria extra	Kilo	226	236	184	156	176	148	226	226	1,578
2.6	Sandia categoria primer	Kilo									.

**CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 02**

**MES DE JULIO 2022**

ITEM	PAQUETE N° 02	UNID MED	V-1	M-5	V-8	M-12	V-15	M-19	V-22	M-26	V-29	TOTAL
2.1	Carambola categoria extra	Kilo		30	30				30			90
2.2	Mandarina satsuma categoria I	Kilo		150			150			150		450
2.3	Manzana delicia categoria extra	Kilo							20	20	20	60
2.4	Palta fuerte categoria I	Kilo		10		16						26
2.5	Papaya categoria extra	Kilo	226	236	184	156	176	148	226	226	226	1,804
2.6	Sandia categoria primer	Kilo										.

**CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 02**

**MES DE AGOSTO 2022**

ITEM	PAQUETE N° 02	UNID MED	M-2	V-5	M-9	V-12	M-16	V-19	M-23	V-26	M-30	TOTAL
2.1	Carambola categoria extra	Kilo	30							30		60
2.2	Mandarina satsuma categoria I	Kilo		90	20					150	150	400
2.3	Manzana delicia categoria extra	Kilo				20	20				20	60
2.4	Palta fuerte categoria I	Kilo		16								16
2.5	Papaya categoria extra	Kilo	184	156	176	148	226	226	226	236	190	1,768
2.6	Sandia categoria primer	Kilo										.



**CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 02  
MES DE SEPTIEMBRE 2022**

ITEM	PAQUETE N° 02	UNID	MED	V-2	M-6	V-9	M-13	V-16	M-20	V-23	M-27	V-30	TOTAL
2.1	Carambola categoría extra	Kilo		30							30	30	90
2.2	Mandarina satsuma categoría I	Kilo			20						170		190
2.3	Manzana delicia categoría extra	Kilo		20	20			20				20	80
2.4	Palta fuerte categoría I	Kilo			16		16						32
2.5	Papaya categoría extra	Kilo		226	226	205	136	196	256	226	160	226	1,857
2.6	Sandía categoría primer	Kilo											-

**CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 02  
MES DE OCTUBRE 2022**

ITEM	PAQUETE N° 02	UNID	MED	M-4	V-7	M-11	V-14	M-18	V-21	M-25	V-28	TOTAL
2.1	Carambola categoría extra	Kilo		30						30	30	90
2.2	Mandarina satsuma categoría I	Kilo			20			90		20		130
2.3	Manzana delicia categoría extra	Kilo		20	20			20			20	80
2.4	Palta fuerte categoría I	Kilo			16		16					32
2.5	Papaya categoría extra	Kilo		226	226	205	136	196	256	226	160	1,631
2.6	Sandía categoría primer	Kilo										-

**CRONOGRAMA DEL ITEM PAQUETE N° 02  
MES DE NOVIEMBRE 2022**

ITEM	PAQUETE N° 02	UNID	MED	M-1	V-4	M-8	V-11	M-15	V-18	M-22	V-25	M-29	TOTAL
2.1	Carambola categoría extra	Kilo								30			30
2.2	Mandarina satsuma categoría I	Kilo						90		20	20		130
2.3	Manzana delicia categoría extra	Kilo		20				20			20	20	80
2.4	Palta fuerte categoría I	Kilo		16	16							16	48
2.5	Papaya categoría extra	Kilo		136	205	136	196	256	226	226	226	136	1,743
2.6	Sandía categoría primer	Kilo											-

MINISTERIO DE SALUD  
PRESIDENTE  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA

MINISTERIO DE SALUD  
MIEMBRO  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA

MINISTERIO DE SALUD  
MIEMBRO  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA

**CRONOGRAMA DEL ITEM N° 03  
DE DICIEMBRE 2021 A NOVIEMBRE 2022**

FECHA	DICIEMBRE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE
1	Huevos de gallina calidad primera pardos KILO											
2	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
3												
4												
5												
6												
7	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180
8												
9												
10												
11												
12												
13	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180
14												
15												
16												
17												
18												
19	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185
20												
21												
22												
23												
24												
25	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
26												
27												
28												
29												
30												
31												
<b>TOTAL</b>	<b>845</b>											

MINISTERIO DE SALUD  
PRESIDENTE  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA

MINISTERIO DE SALUD  
MIEMBRO  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA

MINISTERIO DE SALUD  
MIEMBRO  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA

CONSOLIDADO MENSUAL DE PEDIDO DE ALIMENTOS PARA 12 MESES DE DICIEMBRE 2021 A NOVIEMBRE 2022

ITEM	PRODUCTOS	U MED	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	TOTAL
INGRESO LOS 3 PRIMEROS DIAS DE CADA MES															
4	Lomitos de sardina peruana o anchoveta calidad a en aceite vegetal x 125 aprox.	Unid.	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	12,000

CONSOLIDADO MENSUAL DE PEDIDO DE ALIMENTOS PARA 12 MESES DE DICIEMBRE 2021 A NOVIEMBRE 2022

ITEM	PRODUCTOS	U MED	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	TOTAL
INGRESO LOS 3 PRIMEROS DIAS DE CADA MES															
5	PAQ 5 MENESTRAS Y VIVERES SECOS														
5.1	Averja partida calidad 1 - extra paquete x 10 kilos	KILO	-	30	-	30	-	30	-	30	30	30	-	30	210
5.2	Frejol bayo calidad 2 - Superior paquete x 10 kilos	KILO	-	-	30	-	30	-	-	-	30	-	-	-	90
5.3	Frejol canario calidad 2 - Superior paquete x 10 kilos	KILO	30	-	-	30	-	-	-	-	-	-	-	-	60
5.4	Frejol panamito calidad 2 - Superior paquete x 10 kilos	KILO	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
5.5	Garbanzos calidad 1 extra paquete x 10 kilos	KILO	30	-	-	-	30	-	30	-	-	-	30	-	120
5.6	Lenteja calidad 2 - Superior paquete x 10 kilos	KILO	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
5.7	Pallares calidad superior paquete x 10 kilos	KILO	-	30	30	-	-	30	30	30	-	30	30	30	240
5.8	Harina de trigo s/preparar paquete x 1 kilo	KILO	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
5.9	Harina de trigo preparada paquete x 1 kilo	KILO	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
5.10	Azucar rubia domestica bolsa x 50 kg	KILO	-	-	800	800	800	800	900	900	800	800	800	800	8,200
5.11	Maiz canchero huancavelicano de categoria primera paquete x 3 kilos	KILO	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
5.12	Solido de atún en aceite vegetal 170 gr	UNID	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	3,456



**3.2. FORMA DE ENTREGA DE LA PRESTACIÓN**

La entrega de los productos será de acuerdo a la calidad, categoría, grado, calibre, tamaño y demás condiciones según FICHAS TECNICAS, con las siguientes precisiones:

**CALIDAD Y CATEGORIA DEL PEDIDO DE ALIMENTOS PARA 12 MESES  
DE DICIEMBRE 2021 A NOVIEMBRE 2022**

ITEM	PAQUETE N° 01 VERDURAS	CANT	U MED	CALIDAD Y CATEGORIA
1.1	Choclo categoría extra	8,380	UNID.	CATEGORIA EXTRA
1.2	Col crespa calidad primera tamaño A	1,160	KILO	CALIDAD PRIMERA TAMAÑO A
1.3	Limón SUTIL categoría extra calibre B	2,562	KILO	CATEGORIA EXTRA CALIBRE B
1.4	Papa Yungay GRADO DE CALIDAD EXTRA CALIBRE EXTRA	17,416	KILO	GRADO DE CALIDAD EXTRA CALIBRE EXTRA
1.5	Vainita CALIDAD PRIMERA TAMAÑO B	1,854	KILO	CALIDAD PRIMERA TAMAÑO B
1.6	Yuca mandioca CATEGORIA EXTRA CALIBRE C	3,400	KILO	CATEGORIA EXTRA CALIBRE C
1.7	Zapallo tipo macre categoría primera	9,375	KILO	CATEGORIA PRIMERA
ITEM	PAQUETE N° 02 FRUTAS	TOTAL	U MED	CALIDAD Y CATEGORIA
2.1	Carambola CATEGORIA EXTRA CALIBRE B	960	KILO	CATEGORIA EXTRA CALIBRE B
2.2	Mandarina satsuma CATEGORIA I CALIBRE CAL 1XXX	2,290	KILO	CATEGORIA I CALIBRE CAL 1XXX
2.3	Manzana delicia CATEGORIA EXTRA	905	KILO	CATEGORIA EXTRA CALIBRE A
2.4	Palta fuerte CATEGORIA I CALIBRE 16	364	KILO	CATEGORIA I CALIBRE 16
2.5	Papaya CATEGORIA EXTRA CALIBRE J	20,018	KILO	CATEGORIA EXTRA CALIBRE J
2.6	Sandía categoría primera	3,600	KILO	CALIDAD PRIMERA
	POR ITEMS	TOTAL	U MED	CALIDAD Y CATEGORIA
3	Huevos de gallina calidad primera pardos	10,140	KILO	CALIDAD PRIMERA - TAMAÑO MEDIANO - COLOR PARDO
4	Lomitos de sardina peruana o anchoveta calidad a en aceite vegetal x 125 gr aprox	12,000	UNID.	CALIDAD DE ACUERDO A LA FECHA TECNICA
ITEM	PAQUETE N° 05 MENESTRAS Y VIVERES SECOS	TOTAL	U MED	CALIDAD Y CATEGORIA
5.1	Arveja partida calidad 1 - extra paquete x 10 kilos	210	KILO	GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
5.2	Frejol bayo calidad 2 - superior paquete x 10 kilos	90	KILO	GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
5.3	Frejol canario calidad 2 - superior paquete x 10 kilos	60	KILO	CAMENEJO / FRIJOL CANARIO 2000-INIAA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
5.4	Frejol panamito calidad 2 - superior paquete x 10 kilos	360	KILO	MOLINERO GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
5.5	Garbanzos calidad 1 extra paquete x 10 kilos	120	KILO	GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA CALIBRE MEDIANO 65 - 70
5.6	Lenteja calidad 2 - superior paquete x 10 kilos	720	KILO	GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR CALIBRE 1
5.7	Pallares calidad superior paquete x 10 kilos	240	KILO	BIG LIMA CALIDAD SUPERIOR
5.8	Harina de trigo x 1 kilo	360	KILO	PAQUETE X 1 KILO
5.9	Harina de trigo preparada x 1 kilo	36	KILO	PAQUETE X 1 KILO
5.10	Azúcar rubia domestica bolsa x 50 kg	8,200	KILO	DE ACUERDO A FICHA TECNICA
5.11	Maíz canchero huancavelicano de categoría primera paquete x 3 kilos	36	KILO	DE ACUERDO A FICHA TECNICA
5.12	Solido de atun en aceite vegetal	3,456	UNID.	DE ACUERDO A FICHA TECNICA



**3.3. PLAZO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

El plazo de Ejecución contractual es de 12 meses, y se computa a partir del día siguiente de notificado el contrato y/o a la primera orden de compra.

El plazo de entrega de los bienes será en las fechas establecidas en el cronograma de entregas, en concordancia con el expediente de contratación.

ARTICULO	DIAS DE RECEPCION	UBICACIÓN	HORARIO DE RECEPCION
PAQUETE N° 1 Y 2 VIVERES FRESCOS	Martes y viernes de cada semana	ALMACEN DE VIVERES	De 09:00. a 12:00 am.
ITEM N° 3 HUEVOS FRESCOS DE GALLINA	Según Cronograma	ALMACEN DE VIVERES	De 09:00. a 12:00 am..
ITEM N° 4 ANCHOVETA Y PAQUETE N° 5 VIVERES SECOS, MENESTRAS	Del 01 al 03 de cada mes	ALMACEN DE VIVERES	De 09:00. a 12:00 am.
<i>Los ingresos se efectuarán de lunes a domingo, incluidos feriados, en el almacén de víveres. Los ingresos fuera del horario establecido estarán sujetos a las penalidades correspondientes</i>			

**3.4. LUGAR DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

La entrega se realizará en el Almacén de víveres del HOSPITAL "VICTOR LARCO HERRERA", ubicado en Av. Pérez Araníbar N° 600 Magdalena del Mar, en horario de atención arriba indicado

**3.5. OTRAS CONDICIONES PARA CUMPLIR EL OBJETO DE LA CONTRATACION**

Lo establecido en los numerales 2.2 (Envase y embalaje) y 2.3 (Rotulado) comprendidas en las Fichas Técnicas aprobadas de los ITEMS PAQUETE N°1, ITEM PAQUETE N°2, ITEM N°3, ITEM N°4, y PAQUETE N° 5, las precisiones definidas en las Fichas Técnicas que preceden al presente.

- *Para las frutas y verduras,  
Del envase: Material y jabas de plástico limpias y desinfectadas.*
- *Huevos de gallina calidad primera tamaño mediano, colores pardos  
Del envase. Material: Casilleros de cartón nuevos o casilleros de plástico limpios y desinfectados.  
Deberá cumplir con lo indicado en el inciso 2.2 "Envase y/o embalaje  
Peso neto del producto por envase: aprox. 2 kg.*
- *Lomitos de sardina peruana o anchoveta calidad a en aceite vegetal x 125 gr aprox*
- *Las menestras del paquete N° 5, ingresaran en paquetes x 10 kg,*
- *El maíz canchero ingresara en paquete de 3 kg,*
- *Las harinas de trigo ingresaran en paquete individuales de 1 kg.*
- *El sólido de atún en aceite vegetal ingresara en un gramaje de 170 gr a mas*
- *Los envases del azúcar son sacos con peso neto del producto de 50 kg  
Estos envases serán sacos de papel KRAF de primer uso, limpios, bien cocidos resistentes al manipuleo y almacenamiento y fáciles de muestrear.*





### GARANTÍA COMERCIAL BIEN(ES):

PAQUETE N° 1, 2 y 3: La garantía comercial de los bienes por canje comercial será de 15 días como mínimo, cuando el producto no se encuentra en las condiciones óptimas para el consumo, deberá ser sustituido y/o canjeado en un plazo no mayor de 2 días hábiles, contados a partir del día siguiente de notificado el evento por parte de la entidad. **Presentar . declaración jurada**

PAQUETE N° 4 y 5: La garantía comercial de los bienes por canje comercial será de 6 meses como mínimo cuando el producto no se encuentra en las condiciones óptimas para el consumo, deberá ser sustituido y/o canjeado en un plazo no mayor de 2 días hábiles, contados a partir del día siguiente de notificado el evento por parte de la entidad. **Presentar . declaración jurada**

### **INFORME DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:**

La recepción de los productos estará a cargo del área del almacén de víveres y la conformidad del cumplimiento de las especificaciones técnicas estará a cargo del Departamento de Nutrición Dietética.

### **REQUISITO DEL PROVEEDOR**

Del Proveedor:

- Empresa especialista en el rubro de alimentos y bebidas para personas

Del Personal: PROTOCOLOS SANITARIOS

- En cumplimiento al Decreto Supremo N° 103-2020-EF, que establece disposiciones reglamentarias para la tramitación de los procedimientos de selección que se reinicien en el marco del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, el contratista deberá brindar lo siguiente:
- Elementos de protección personal (EPP) a sus empleados, estos se componen principalmente de los siguientes elementos: uniforme de faena completamente limpio, guantes, mascarilla, cofia, protector facial. Los EPP de bioseguridad serán usados en función al riesgo de la actividad a realizar durante el proceso de entrega de producto.
- El contratista debe garantizar que su personal no este infectado por el virus del COVID19. Por lo que presentará una declaración jurada a la suscripción del contrato en el que indique que los trabajadores no presenten síntomas respiratorios compatibles con COVID-19 en cada ingreso de los productos.



## PENALIDADES APLICABLES

### Penalidades para mora:

De acuerdo a la Ley de Contrataciones y su reglamento.

### OTRAS PENALIDADES:

Los alimentos deberán ser internados de acuerdo al cronograma dispuesto, dentro del horario programado, caso contrario se aplicará las siguientes penalidades.

Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	<u>PAQUETE N° 1: 2, 3, 4 y 5</u>  Si el proveedor ingresa al almacén de víveres después de las 12:00 horas se le aplicará la siguiente penalidad.	Monto fijo de S/. 100.00 Soles	Se redactará un acta en la cual se indicará la hora de ingreso al ambiente de Almacén de víveres, suscribirán el acta los responsables de recepción de Nutrición y de almacén de víveres y el vigilante del portón de víveres.

### 3.6. CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, se incluye lo siguiente:

El número máximo de consorciados es de dos (2)

El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de cincuenta por ciento (50%).



**CAPÍTULO IV  
REQUISITOS DE HABILITACIÓN<sup>4</sup>**

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
<b>ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO</b>		
1.1	Choclo categoría extra	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA</p>
1.2	Col crespá calidad primera tamaño A	
1.3	Limón SUTIL categoría extra calibre B	
1.4	Papa yungay GRADO DE CALIDAD EXTRA CALIBRE EXTRA	
1.5	Vainita CALIDAD PRIMERA TAMAÑO B	
1.6	Yuca mandioca CATEGORIA EXTRA CALIBRE C	
1.7	Zapallo tipo macre categoría primera	
2.1	Carambola CATEGORIA EXTRA CALIBRE B	
2.2	Mandarina satsuma CATEGORIA I CALIBRE CAL 1XXX	
2.3	Manzana delicia CATEGORIA EXTRA	
2.4	Palta fuerte CATEGORIA I CALIBRE 16	
2.5	Papaya CATEGORIA EXTRA CALIBRE J	
2.6	Sandía categoría primera	
3	Huevos de gallina calidad primera pardos	
5.1	Arveja partida calidad 1 - extra paquete x 10 kilos	
5.2	Frejol bayo calidad 2 - superior paquete x 10 kilos	
5.3	Frejol canario calidad 2 - superior paquete x 10 kilos	
5.4	Frejol panamito calidad 2 - superior paquete x 10 kilos	
5.5	Garbanzos calidad 1 extra paquete x 10 kilos	
5.6	Lenteja calidad 2 - superior paquete x 10 kilos	
5.7	Pallares calidad superior paquete x 10 kilos	
5.11	Maíz canchero huancavelicano de categoría primera paquete x 3 kilos	

<sup>4</sup> Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.



N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
<b>ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)</b>		
5.8	Harina de trigo x 1 kilo	- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.  Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006 MINSA (*)(**)2. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.
5.9	Harina de trigo preparada x 1 kilo	Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290.
5.10	Azucar rubia domestica bolsa x 50 kg	

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
<b>PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS</b>		
4	Lomitos de sardina peruana o anchoveta calidad a en aceite vegetal x 125 gr aprox	Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040- 2001-PE, y sus modificatorias.
5.12	Solido de atun en aceite vegetal	En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias. Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de



	Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012- 2013-PRODUCE, para cada bien a contratar
--	---

Nota:

**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.**

El documento antes señalado se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad del contratista tramitar oportunamente la renovación de dicho documento y entrega una copia a la entidad.



**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 **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001 -2021-HVLH/MINSA, PRIMERA CONVOCATORIA** "ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS PARA 12 MESES"

que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], 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 [CONSIGNAR EL ÓRGANO A CARGO DEL PROCEDIMIENTO, ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN] adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], 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 [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

**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 PAGO<sup>5</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA O PAGOS PERIÓDICOS, SEGÚN CORRESPONDA], 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

<sup>5</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



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.

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 24 meses (2 años), el mismo que se computa desde el día siguiente de recepción de la orden de compra por el Contratista y culmina con la conformidad de la última entrega del bien, por la Entidad.

#### **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 DÉCIMA: 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 subsanar 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 UNDÉCIMA: 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 DUODÉCIMA: 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 (1) AÑO] contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: 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.

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 CUARTA: 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 QUINTA: 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.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: 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.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: 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 OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>6</sup>**

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

<sup>6</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias surjan de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).



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 NOVENA: 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 VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [.....]

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"



## ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**OFICINA DE LOGISTICA**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001 -2021-HVLH/MINSA, PRIMERA CONVOCATORIA "ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS PARA 12 MESES"**

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 <sup>7</sup>		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 compra<sup>8</sup>

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**

<sup>7</sup> 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.

<sup>8</sup> Cuando el monto de la orden de compra 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.



Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:

### ANEXO N° 1

#### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**OFICINA DE LOGISTICA HOSPITAL "VICTOR LARCO HERRERA"**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001 -2021-HVLH/MINSA, PRIMERA CONVOCATORIA**  
**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS PARA 12 MESES"**  
 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 <sup>9</sup>			Sí	No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>10</sup>			Sí	No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>11</sup>			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

<sup>9</sup> 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.

<sup>10</sup> Ibídem.

<sup>11</sup> Ibídem.



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 compra<sup>12</sup>

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.*

<sup>12</sup> 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 un orden de compra.



ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA  
(ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)

Señores

**OFICINA DE LOGISTICA HOSPITAL "VICTOR LARCO HERRERA"  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001 -2021-HVLH/MINSA, PRIMERA CONVOCATORIA  
"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS PARA 12 MESES"**

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

**OFICINA DE LOGISTICA HOSPITAL "VICTOR LARCO HERRERA"  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001 -2021-HVLH/MINSA, PRIMERA CONVOCATORIA  
"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS PARA 12 MESES"**

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 el [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], 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

**OFICINA DE LOGISTICA HOSPITAL "VICTOR LARCO HERRERA"**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001 -2021-HVLH/MINSA, PRIMERA CONVOCATORIA**  
**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS PARA 12 MESES"**

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° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

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] [%]<sup>13</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]<sup>14</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>15</sup>

<sup>13</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>14</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>15</sup> 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.*



## ANEXO N° 5

### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA EXONERACIÓN DEL IGV

Señores

**OFICINA DE LOGISTICA HOSPITAL "VICTOR LARCO HERRERA"  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001 -2021-HVLH/MINSA, PRIMERA CONVOCATORIA  
"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS PARA 12 MESES"**

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumpla con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>16</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.<sup>17</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal, según corresponda**

#### Importante

*Quando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.*

<sup>16</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>17</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.



**ANEXO N° 6**

**PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO Y VIGENCIA**

El que se suscribe, don ....., identificado con DNI N°..... Representante Legal de....., con R.U.C. N° .....  
**DECLARO BAJO JURAMENTO presentar el siguiente producto:**

**DECLARACIÓN JURADA DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO Y VIGENCIA**

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR	
NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO DE ACUERDO A LA CATEGORIA SOLICITADA.	
REQUIERE REGISTRO SANITARIO	SI ( ) NO ( )
NOMBRE Y NUMERO CON QUE APARECE EL PRODUCTO EN EL REGISTRO SANITARIO	
VIGENCIA DEL REGISTRO SANITARIO	
NOMBRE Y NUMERO CON QUE APARECE EL PRODUCTO EN EL CERTIFICADO SENASA	
VIGENCIA DEL CERTIFICADO SENASA	
N° RESOLUCIÓN DIRECTORAL QUE OTORGA VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL AL PLAN HACCP EMITIDA POR DIGESA	
<b>MARCA DEL PRODUCTO</b>	
FABRICANTE	
DUEÑO DE LA MARCA O DUEÑO DEL PRODUCTO	
PAÍS DE ORIGEN	
FORMA DE PRESENTACIÓN	
VIGENCIA MÍNIMA DEL PRODUCTO:	
OTRAS CONSIDERACIONES	

CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

**Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal o común, según corresponda**

