

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	Importante • 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	Advertencia • 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	Importante para la Entidad • 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, julio
2021, noviembre 2021 y diciembre 2021 y octubre de 2022

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP



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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-
DIRSAPOL-UE 020**

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES:

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES
HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"**



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"**

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.



PERÚ

Ministerio
del Interior

Dirección de
Sanidad Policial

UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

1.4. REGISTRO DE OFERTAS



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

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

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

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

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

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

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

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

En la Subasta Inversa Electrónica convocada según relación de ítems, la presentación de ofertas se efectúa en una sola oportunidad y por todos los ítems registrados.

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

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"**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

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

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 supere el valor estimado, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, solicita al postor la reducción de su oferta económica adjuntando para dicho efecto el Anexo N° 7, otorgándole un plazo máximo de dos (2) días hábiles, contados desde el día siguiente de la notificación de la solicitud, sin poner en su conocimiento el valor estimado.

En caso el postor no reduzca su oferta económica o la oferta económica reducida supere el valor estimado, 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, en un plazo que no puede exceder de cinco (5) días hábiles, contados desde el día siguiente de la fecha prevista en el calendario para el otorgamiento de la buena pro, bajo responsabilidad. En caso no se cuente con la certificación de crédito presupuestario o con la aprobación del Titular de la Entidad, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, rechaza la oferta.

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el 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 las ofertas sean descalificadas o rechazadas, 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**

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"**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**

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"**

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

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

estipulado en el artículo 153 del Reglamento.

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).

2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.

3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.

4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

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.



PERÚ

Ministerio
del Interior

Dirección de
Sanidad Policial

UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"**



PERÚ

Ministerio
del Interior

Dirección de
Sanidad Policial

UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP
RUC N° : 20504380077
Domicilio legal : Av. Arequipa 4898 – Miraflores – Lima
Teléfono: : 01-4456756
Correo electrónico: : jluivicente.dirsapol@gmail.com
dirsapolprogramacion12@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de " **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS**"

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **FORMATO N° 02** el cual se aprueba con **fecha 07 de febrero de 2023**.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS – R.O.

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

Gratuito a través de la Plataforma del SEACE.

1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 31638, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 31367, Endeudamiento del Sector Publico para el Año Fiscal 2022.
- Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento y sus modificaciones.
- Decreto Legislativo N°1440. Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF. TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante La Ley.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF. Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.
- Decreto Supremo 377-2019-EF. Que modifica el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS. TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Directivas del OSCE.
- Decreto Supremo N° 021-2019-JUS. TUO de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Legislativo N° 295. Código Civil.
- Ley N° 26842. Ley General de Salud.
- Decreto Supremo N° 007-2014-SA, Aprueban Reglamento del Decreto Legislativo N° 1156.
- Demás normas complementarias y conexas con el objeto del presente procedimiento de selección.

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

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

Advertencia

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**).
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)

Adicionalmente, deberán adjuntar al Anexo N°3, Hoja de presentación del producto (FORMATO LIBRE DEL POSTOR) objeto de la Convocatoria detallando principalmente como Nombre del Producto, Marca (De corresponder), Procedencia, Vigencia.

- 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,

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

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

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.

Importante

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

Importante para la Entidad

- *Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, consignar el siguiente literal:*

- 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**).*

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- Datos del Postor adjudicado (Razón social, ruc, dirección, teléfono)
- Declaración Jurada, donde detalle los ítems/paquetes consentidos a su favor, NO se encuentran exonerado del IGV.
- Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- 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.

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"**Advertencia**

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

- h) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- i) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁴. **(Anexo N° 5)**
- j) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁵.

Importante

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

Importante

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

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

⁴ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁵ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

- *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 Haya⁶.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en el [Área de Abastecimiento de la Entidad, Av. Arequipa N° 4898 - Miraflores – Lima, en el horario de 08:30 a 16:30 horas.](#)

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PARCIALES, según las atenciones realizadas con su respectiva orden de compra.

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

- [Recepción de las Guías de Remisión debidamente selladas y firmado por el encargado del Almacén de Alimentos y con visto bueno del Nutricionista encargado de la Unidad Central de Producción.](#)
- [Acta de Verificación cuantitativa formulado y firmado por el encargado del almacén de Alimentos en el que se consigne que los productos ingresados en cuanto a las cantidades recibidas son iguales a las que se consignan en la documentación de recibo Orden de Compra, a la guía de remisión y los cronogramas de internamiento.](#)
- [Acta de conformidad de la prestación efectuada elaborada por el nutricionista encargado de la Unidad Central de Producción quien realiza la verificación cualitativa denominada control de calidad, para verificar que las características y propiedades de los bienes recepcionados estén de acuerdo con las especificaciones técnicas solicitadas.](#)
- [Comprobante de pago.](#)

⁶ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

**CAPÍTULO III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Importante

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

CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP "LUIS N. SÁENZ" PERTENECIENTES A LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL (DIRSAPOL) POR UN PERIODO DE DOS (02) AÑOS.

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Contratación de suministros de alimentos para pacientes hospitalizados y personal de guardia del Hospital Nacional "Luis N. Sáenz", perteneciente a la Dirección de Sanidad Policial (DIRSAPOL) – Por un periodo de dos (02) años.

2. FINALIDAD PÚBLICA:

La presente convocatoria tiene por finalidad la adquisición de alimentos para personas que requiere el Departamento de Nutrición del Hospital Nacional "Luis N. Sáenz", los cuales servirán para realizar las preparaciones alimenticias de los pacientes hospitalizados como parte integrante de su recuperación y personal de guardia con derecho a alimentación; en el caso de pacientes hospitalizados y el bienestar del personal de servicio.

3. ANTECEDENTES:

La Dirección de Sanidad Policial, a fin de mantener el abastecimiento de alimentos para los pacientes hospitalizados y personal de guardia, viene realizando procesos de selección bianual para el abastecimiento de suministro de alimentos para el Hospital Nacional PNP "Luis N. Sáenz" que serán utilizados para la elaboración de raciones alimenticias de pacientes hospitalizados y personal de guardia.



4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

Asegurar el abastecimiento oportuno de Alimentos para pacientes hospitalizados y personal de guardia del Hospital Nacional "Luis N. Sáenz" por un periodo de dos (02) años, el cual se contabilizará a partir del día siguiente de firmado el contrato e iniciado la ejecución de acuerdo a los Cronogramas de internamiento correspondiente.

5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR:

5.1 REQUERIMIENTOS:

El consolidado de Requerimiento de Alimentos para pacientes hospitalizados y personal de guardia del Hospital Nacional "Luis N. Sáenz", según procedimiento de selección por Licitación Pública por un periodo de dos (02) años, se detallan en el **ANEXO 1**.

5.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las especificaciones técnicas de los alimentos elaboradas por las Áreas Usuarias, se pueden observar en el **ANEXO 2**, serán de estricto cumplimiento por parte del proveedor conforme al Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, las fichas técnicas estandarizadas según el listado de bienes y servicios comunes registrados en el portal del SEACE.

- a. Para el etiquetado de los productos se tendrá en cuenta las disposiciones señaladas en las Normas Técnicas Peruanas vigentes y para el caso de productos envasados se tendrá en consideración además la Reglamentación sobre etiquetado MERCOSUR. No se aceptará rotulados manuales ni aquellos productos que hayan sido procesados en



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

los establecimientos diferentes a los habilitados por la autoridad competente del país de origen.

- b. Sobre medio de transporte, los vehículos destinados para el traslado de insumos alimentarios deberán ser destinados única y exclusivamente para este fin; debiendo ser vehículos tipo Furgón isotérmico sin comunicación con la cabina del conductor, teniendo en cuenta lo siguiente:
- Las plataformas y las partes interiores de la caja deben estar fabricadas a base de materiales resistentes a la corrosión, impermeables, de no pudrición y fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.
 - Los alimentos frescos deben transportarse de manera que se evite la contaminación cruzada, debe facilitar la inspección, limpieza y desinfección.
 - El conjunto de los dispositivos de cierre, de ventilación y circulación de aire, de los medios de transporte no deben permitir que se depositen en éste cualquier tipo de suciedad o contaminación.

Para el proceso de inspección se deberá contar con la siguiente documentación:

- Tarjeta de propiedad del vehículo expedida por el Ministerio de Transporte y Comunicaciones (MTC).
- DNI del conductor del vehículo.
- Licencia de Conducir del conductor del vehículo.
- Carnet de Sanidad del Transportista emitido por la autoridad competente.



- c. Sobre el personal:

El personal transportista deberá estar correctamente uniformado pantalón, camisa/chaqueta, prenda de cabeza de color claro (blanco, hueso, celeste) y botas o zapatos claros.

Queda prohibido que el personal que transporte los alimentos afectados por una enfermedad realice sus actividades.

El personal que hace la entrega de los alimentos a los almacenes de los Hospitales PNP. Debe contar con su carnet sanitario como manipulador de alimentos y tener capacitación en higiene y manipulación de alimentos, expedida por entidad competente, por lo que al momento de presentar la propuesta técnica el proveedor deberá presentar la relación de su personal con la documentación siguiente:

- Carnet de sanidad expedido por la Municipalidad de Lima Metropolitana.
- Certificado de capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, expedido por la Municipalidad de Lima u otro organismo competente.

Deberá estar correctamente uniformado pantalón, camisa/chaqueta, prenda de cabeza de color claro (blanco, hueso, celeste) y botas o zapatos claros.

Queda prohibido que el personal que realiza la entrega de alimentos y se encuentre afectado por una enfermedad realice sus actividades.

- d. Sobre la documentación de establecimiento del proveedor:

- **Copia simple del Certificado de Buenas Prácticas de Almacenamiento – BPA** vigente a nombre del proveedor, emitida por la entidad competente.
- Copia simple de la Resolución de Autorización Sanitaria de Funcionamiento y sus modificatorias otorgadas al Establecimiento del Proveedor, emitida por la DIGESA.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

5.3 CONDICIONES DE OPERACIÓN

A. Corresponde al Área Logística – Abastecimientos de la Unidad Ejecutora 020 elaborar las Órdenes de Compra en forma mensual de los productos alimenticios y las cantidades a internar para el Hospital Nacional PNP "LNS", los que guardan relación con los requerimientos mensuales.

B. El Departamento de Nutrición:

- Elaborará un Cronograma de internamiento de víveres en el que se señalará las fechas, horas y cantidades que guarden relación con las órdenes de compra emitidas, el cual deberá ser de estricto cumplimiento por el proveedor.
- Por razón de ser una entidad que presta servicios de salud, los Jefes de los Departamentos de Nutrición podrán aumentar, disminuir o sustituir los alimentos dentro del mismo rubro, previa coordinación y acuerdo de las partes (Encargado de la Unidad Central de Producción y el proveedor) establecidas en un acta, teniendo en cuenta los costos y cantidades equivalentes al contrato. Los productos a sustituirse básicamente están relacionados a aquellos cuya producción está sujeta a cambios climáticos o de estación, mas no por variación de los precios en el mercado.
- La recepción de los bienes estará a cargo del encargado del Almacén de Alimentos y del Nutricionista de la Unidad Central de Producción, realizando las siguientes acciones:

a. El Encargado del Almacén de Viveres:

Cotejará las cantidades que se indican en la Guía de Remisión del Proveedor con lo establecido en el Cronograma de Internamiento y orden de compra emitida. Por ningún motivo deberá ingresar el producto incompleto, de ser así, el producto deberá ser devuelto en su totalidad.

b. El (la) Nutricionista:

- Verificará que la descripción de los bienes ingresados corresponda a las características ofertadas por el proveedor con la cual gana la buena pro en el proceso de selección.
- Procederá al control de calidad según corresponda a fin de comprobar que el producto cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en las fichas técnicas de cada alimento.

- Ante acciones de incumplimiento en la frecuencia de entrega, el uniforme y presentación del personal, cronograma de internamiento, horarios y especificaciones técnicas de los alimentos. El Departamento de Nutrición - Unidad Central de Producción, deberá formular un Acta de Incumplimiento, el mismo que será firmado por el Nutricionista encargado de la Unidad Central de Producción, el encargado del Almacén de Alimentos, y el representante de la empresa, la cual será remitida a la Dirección de Administración de los Servicio de Salud, para la aplicación de la penalidad correspondiente.

C. El proveedor:

- Es el responsable que el bien entregado durante la vigencia del contrato cumpla con lo establecido en las fichas técnicas y efectuará los internamientos de los alimentos directamente a los almacenes de alimentos de cada Hospital PNP.
- Cada vez que se desarrolle los internamientos de los alimentos a los respectivos almacenes, tiene la obligación de enviar al personal que habrá señalado para tal fin. En caso que este personal que hace la entrega, en el transcurso de la prestación del servicio sea





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

cambiado, se deberá presentar el certificado de capacitación en higiene y manipulación de alimentos vigente del nuevo personal a la unidad Usuaría correspondiente.

- Al momento de la entrega de los bienes, el proveedor está obligado a presentar los siguientes documentos:

Guía de Remisión autorizado por la SUNAT (Destinatario y SUNAT + 04 copias adicionales).
Cualquier otra documentación que de manera obligatoria sea solicitada.

5.3.1 CONDICIONES PARA ACREDITAR LOS REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

REQUISITOS DE HABILITACIÓN:

PAQUETE N° 01: VIVERES SECOS	Documentación obligatoria a presentar
<ul style="list-style-type: none"> Arroz Pilado Extra. Azúcar Rubia Domestica. Harina de trigo Hojuelas de Avena Mazorca de Maíz Morado Categoría Primera. Papa seca Sal de cocina 	<p>✓ Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario, buenas prácticas de manipulación, buenas prácticas de almacenamiento y de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento del Almacén del postor, emitido por autoridad competente o por organismo debidamente acreditado ante INACAL.</p> <p>✓ 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 .</p> <p>✓ Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA(*) (**). El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Huevo de gallina calidad primera 	<p>✓ Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Quinoa grado 1 Arveja partida calidad extra Frijol Canario calidad 1 – extra Garbanzo calidad 1 – extra Lenteja calidad 1 – extra Pallar calidad 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>
<ul style="list-style-type: none"> Filete de atún en aceite vegetal 	<p>✓ Copia simple de la Habilitación Sanitaria vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el artículo 26 del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE Reglamento de la Ley N° 30063, para cada bien a contratar</p>
<p>(*) La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98- SA".</p> <p>(**) Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario, buenas prácticas de manipulación, buenas prácticas de almacenamiento y de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento del Almacén del postor, emitido por autoridad competente o por organismo debidamente acreditado ante INACAL para los viveres secos.</p>	





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

PAQUETE 2 - VIVERES frescos: Frutas	Documentación obligatoria a presentar
<ul style="list-style-type: none"> • Carambola Categoría I • Durazno Categoría Extra. • Fresas Calidad Extra. • Granadilla Categoría Extra. • Mandarina Satsuma Categoría I. • Mango Haden Categoría I • Manzana Delicia Categoría I. • Maracuyá Categoría Extra. • Melón Categoría Primera. • Naranja Washington Navel categoría I • Tánguelo Categoría I • Palta Fuerte Categoría Extra. • Papaya Categoría I • Plátano de Seda Categoría I • Pera Categoría Primera • Sandía Categoría Extra • Uva Italia Categoría I 	<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>
PAQUETE 3 - VIVERES FRESCOS: Verduras	Documentación obligatoria a presentar
<ul style="list-style-type: none"> • Choclo Categoría Extra o Primera. • Col Crespa Calidad Primera. • Esparrago Verde Calidad Extra. • Limón Categoría Extra. • Vainita Calidad Extra • Zapallo Macre Categoría Primera. 	<p>✓ Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.</p>
PAQUETE 4 - VIVERES FRESCOS: Tubérculos	Documentación obligatoria a presentar
<ul style="list-style-type: none"> • Camote Amarillo Calidad Primera. • Papa Canchan Calidad Primera. • Papa Peruanita Calidad Primera. • Yuca Categoría I 	<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>
PAQUETE 5 - PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS	Documentación obligatoria a presentar
<ul style="list-style-type: none"> • Bonito eviscerado sin cabeza refrigerado calidad A. • Filete de tilapia sin espinas congelado • Filete de trucha sin espinas congelado 	<p>✓ Copia simple de la Habilitación Sanitaria vigente del Desembarcadero Pesquero (DPAs), muelles o sistemas de descarga o,</p> <p>✓ 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 D.S. N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del D.S. 040-2010-PE.</p> <p>✓ 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 - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del D.S. 040-2010-PE.</p>





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

PARA TODO LOS ÍTEMPAQUETE:

Copia de Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura de Procesamiento Primario y Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de establecimiento de procesamiento primario del postor, emitido por autoridad competente o por organismo debidamente acreditado ante INACAL para los víveres frescos.

SOLO PARA EL ÍTEM FILETE DE ATÚN 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 D.S. N° 040-2001-PE.

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 y según lo establecido por SANIPES.

5.4 OTRAS CONSIDERACIONES:

PARA CARNES, AVES Y DERIVADOS

Presentación:

- Primario: Empacado al vacío exento de sustancias extrañas como pelos, arena, hiervas, etc. (este material debe ser impermeable, resistente y proteger al producto).
- Secundario: Bandeja de material de plástico (jabas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte.
- Los cortes deberán ir de acuerdo al peso solicitado por el área usuaria.



Rotulado:

De acuerdo al Art. 116 y 117 DS007-98SA.

Transporte:

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la "Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas mediante R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, el cual debe considerar entre otros, lo siguiente:

- El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas.
- El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos.
- Se debe mantener el control de la temperatura (0-4°C) y humedad.

6. LUGAR Y PLAZOS DE ENTREGA DE LA PRESTACIÓN:

6.1 LUGAR:

Se efectuará en el Almacén de Alimentos del Hospital PNP:

- Complejo hospitalario "Luis N. Sáenz": Av. Brasil cuadra 26, Distrito de Jesús María, Provincia y Departamento de Lima.

Horario de Recepción de los bienes: La recepción se efectuará según el siguiente cuadro:

Descripción	Horario de internamiento	Días de internamiento
-------------	--------------------------	-----------------------



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

Carnes de res y cerdo, productos hidrobiológicos, aves y derivados, entremeses, huevos, productos lácteos, Frutas y verduras	de 08:00 a 10:00 h.	Según cronogramas
Viveres secos	de 10:00 a 12:00 h.	
Panes	de 06:00 a 07:00 h.	

6.2 PLAZO DE ENTREGA

La frecuencia es conforme al cronograma de internamiento del Departamento de Nutrición de cada hospital, que será entregado 07 días antes del inicio del mes.

7. PRUEBA PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

Todos los productos serán sujetos de Control de Calidad de acuerdo a las especificaciones técnicas establecidas, mediante análisis organolépticos y/o bromatológicos.

Los alimentos correspondientes a los ÍTEMS 1, 2, a excepción del huevo, sólo corresponderá llevar a cabo el Análisis Organoléptico. Dicha actividad estará a cargo del Profesional Nutricionista del área de producción de cada Hospital, el mismo que determinará, sobre la base de los resultados del referido análisis, si los alimentos examinados son **Aptos** o **No Aptos**.



Para el caso del huevo, será sometido al análisis Organoléptico y Bromatológico, para lo cual el proveedor deberá de adicionar a su pedido el 1% del peso total. El organoléptico estará a cargo del Profesional Nutricionista del área de producción de cada Hospital y el bromatológico por el Químico Farmacéutico o Bromatólogo designado para esta actividad, sobre la base de los resultados de los referidos análisis, se determina si los alimentos examinados son **Aptos** o **No Aptos**, procediéndose a su internamiento o devolución respectivamente.

7.1 En el caso de resultar **NO APTO**, el proveedor deberá retirar todo el lote observado, previo levantamiento del **ACTA de INCUMPLIMIENTO (ANEXO 3)**, para ser canjeado por otro lote dentro de las 24 horas después de recibida dicha acta de observación; procediendo nuevamente a los controles de calidad respectivos, sin perjuicio de la aplicación de la penalidad correspondiente; fuera de este plazo no se reprograma el ingreso del producto y se dará por no ingresado remitiendo el acta correspondiente como incumplimiento a las especificaciones técnicas y/o plazos de entrega.

Para el caso del ítem 1 (viveres secos), se procederá a la devolución de aquellos productos que no sean de las marcas que el proveedor ofertó dentro de su propuesta, ni de los gramajes solicitados por el área usuaria. Considerándose como **NO APTO**.

En el caso de que la persona que hace la entrega no sea la señalada o no se haya enviado la documentación correspondiente a su capacitación como manipulador de alimentos o no tenga su Carnet de Sanidad, no se recibirán los alimentos dando como no ingresados y se levantará el Acta correspondiente como incumplimiento a las especificaciones Técnicas.

En el caso de que los alimentos no sean trasladados en los vehículos adecuados señalados en el punto 5.1 no se recibirán los alimentos dando como no ingresados y se levantará el Acta correspondiente como incumplimiento a las especificaciones técnicas.

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"**8. FORMAS DE PAGO**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos parciales, según las atenciones realizadas con su respectiva orden de compra. Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción de las Guías de Remisión debidamente selladas y firmado por el encargado del Almacén de Alimentos y con visto bueno del Nutricionista encargado de la Unidad Central de Producción.
- Acta de verificación cuantitativa formulado y firmado por el encargado del Almacén de Alimentos en el que se consigne que los productos ingresados en cuanto a las cantidades recibidas son iguales a las que se consignan en la documentación de recibo Orden de Compra, a la guía de remisión y los cronogramas de internamiento. Acta de conformidad de la prestación efectuada elaborado por el Nutricionista encargado de la Unidad Central de Producción quién realiza la verificación cualitativa denominada control de calidad, para verificar que las características y propiedades de los bienes recibidos estén de acuerdo con las especificaciones técnicas solicitadas.

Comprobante de pago.

OTRAS PENALIDADES:

N°	DESCRIPCIÓN DEL INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD A APLICAR
1	Incumplimiento en la fecha de internamiento de acuerdo al Cronograma emitido por el Área Usuaría. Por cada día de atraso se aplicará	20% del monto total de la entrega de la fecha.
2	Incumplimiento con el horario de recepción señalada en el Horario de Recepción de los bienes , por cada hora de atraso se aplicará	10 % del monto total de la entrega de la fecha.
3	Incumplimiento en la presentación del personal señalado en El personal que hace la entrega , por cada personal que incumpla se aplicará	10 % del monto total de la entrega de la fecha.
4	Incumplimientos señalados en el numeral 8 (Pruebas para la conformidad de los bienes), considerados como NO APTOS	10 % del monto total de la orden de compra correspondiente

NOTA: En caso de ser recurrentes con respecto a los incumplimientos (por el mismo motivo), hasta en tres (03) oportunidades, la DIRSAPOL – UE 020, realizara las acciones legales correspondientes para resolver el contrato.

10. GARANTÍA COMERCIAL:

Declaración jurada en donde el contratista indique que será responsable del periodo de garantía del bien que ofrece:

- Alcance de la Garantía:** Por defectos del bien, mal estado, mala calidad, y otros no detectables al momento de recepción y/o conformidad.
- Inicio de Garantía:** A partir del día siguiente de emitida la conformidad del bien.





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

- c. **Procedimiento para hacer efectiva la Garantía:** El área usuaria notificará por correo electrónico o u otro medio técnico (consignado en la oferta técnica) al contratista, la observación encontrada en el producto y solicitará la Reposición del bien en un período no mayor a 24 horas.

11. VICIOS OCULTOS:

La recepción conforme de la entidad, no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción del bien adjudicado, por causas atribuibles al Contratista, debiendo proceder a la reposición o canje total del bien que se hayan detectado en las situaciones descritas.

Si durante el acto de recepción de los bienes se advirtiera anomalías o deterioros del bien a consecuencia del transporte, el contratista deberá proceder a reponer o canjear los bienes que se hayan detectado en las situaciones descritas en un plazo máximo de 24 horas de notificado el hecho por parte de la Entidad (ya sea por correo electrónico u otro medio técnico). A dicho plazo se le agregará el término de la distancia dispuesto en las Bases.

Si durante el periodo de ejecución del contrato, se interrumpe los internamientos en las fechas señaladas en los cronogramas como consecuencia de incumplimientos de los pagos por parte de la unidad Ejecutora. EL área usuaria aplicara las penalidades correspondientes señalado en la tabla de penalidades, toda vez que la falta de insumos afectaría el estado nutricional de pacientes hospitalizados y personal de guardia.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es el mismo periodo de vigencia del contrato, contabilizado a partir de la emisión de la conformidad.

12. CONFIDENCIALIDAD:

El proveedor mantendrá una cláusula de confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información y documentación a la que se tenga acceso relacionada con la prestación de sus servicios, quedando expresamente prohibido revelar dicha información a terceros.

13. 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.

ANEXOS

- **ANEXO 1:** Requerimiento Bidual de Alimentos del Hospital Policial "Luis N. Sáenz" 2023- 2024.
- **ANEXO 2:** Características técnicas de alimentos
- **ANEXO 3:** Fichas técnicas de alimentos estandarizados
- **ANEXO 4:** Presiones a las fichas Tecnicas estandarizadas
- **ANEXO 5:** Requerimiento mensualizado correspondiente a los años 2023 - 2024
- **ANEXO 3:** Acta de incumplimiento





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

...t 010

CONSOLIDADO DEL REQUERIMIENTO DE VIVERES - DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL PNP "LUIS N. SAENZ" - PERIODO 2023-2024						
ITEM	CODIGO OSCE	ALIMENTOS CON FICHAS ESTANDARIZADAS	REQ 2023	REQ 2024	TOTAL BIANUAL 2023-2024	
		VIVERES SECOS	U.M			
	5042400300330409	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA	Kg.	720.00	720.00	1,440.00
	5022110800261845	ARROZ EXTRA	Kg.	51,000.00	51,000.00	102,000.00
	5016150900278002	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	Kg.	15,900.00	15,900.00	31,800.00
	5012153800003425	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 180 g APROX	Und	10,500.00	10,500.00	21,000.00
	5042180100329908	FRUJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	Kg.	720.00	720.00	1,440.00
	5042681800330412	GARBANZO CALIDAD 1 EXTRA	Kg.	720.00	720.00	1,440.00
	5022110200002841	HARINA DE TRIGO	Kg.	240.00	240.00	480.00
	5022110100002890	HOJUELA DE AVENA	Kg.	4,020.00	4,020.00	8,040.00
	5013161200342333	HUEVOS DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	Kg.	33,300.00	33,300.00	66,600.00
	5042450100330415	LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	Kg.	720.00	720.00	1,440.00
	5022110100002670	MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA	Kg.	1,800.00	1,800.00	3,600.00
	5042182700331452	PALLAR CALIDAD EXTRA	Kg.	720.00	720.00	1,440.00
	5042660200004600	PAPA SECA	Kg.	420.00	420.00	840.00
	5022110100374250	QUINUA GRADO 1	Kg.	2,100.00	2,100.00	4,200.00
	5017155000003450	SAL DE COCINA X 1 kg	Kg.	2,640.00	2,640.00	5,280.00
		VIVERES FRESCOS FRUTAS	U.M			TOTAL
	5030704600331418	CARAMBOLA CATEGORIA EXTRA	Kg.	828.00	828.00	1,656.00
	5030530900331421	DURAZNO CATEGORIA EXTRA	Kg.	10,140.00	10,140.00	20,280.00
	5030670100134320	FRESAS CALIDAD EXTRA	Kg.	2,400.00	2,400.00	4,800.00
	5030520800388630	GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	Kg.	9,600.00	9,600.00	19,200.00
	5030443800331431	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	Kg.	15,600.00	15,600.00	31,200.00
	5030450800390020	MANGO HADEN CATEGORIA I	Kg.	3,600.00	3,600.00	7,200.00
	5030157200330421	MANZANA DELICIA CATEGORIA I	Kg.	27,900.00	27,900.00	55,800.00
	5030520500134481	MARACUYA CATEGORIA EXTRA	Kg.	960.00	960.00	1,920.00
	5030480500330389	MELON CATEGORIA PRIMERA	Kg.	8,400.00	8,400.00	16,800.00
	5030504400331443	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA I	Kg.	9,600.00	9,600.00	19,200.00
	5030444000331435	TANGELO CATEGORIA I	Kg.	8,520.00	8,520.00	17,040.00
	5040173000331446	PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA	Kg.	3,000.00	3,000.00	6,000.00
	5030510500331428	PAPAYA CATEGORIA I	Kg.	9,600.00	9,600.00	19,200.00
	5030170700388660	PLATANO DE SEDA CATEGORIA I	Kg.	7,200.00	7,200.00	14,400.00
	5030545900388660	PERA CATEGORIA PRIMERA	Kg.	12,000.00	12,000.00	24,000.00
	5030461000330392	SANDIA CATEGORIA EXTRA	Kg.	3,600.00	3,600.00	7,200.00
	5030344500331456	UVA ITALIA CATEGORIA I	Kg.	2,400.00	2,400.00	4,800.00
		VIVERES FRESCOS VERDURAS	U.M			TOTAL
	5040324400330400	CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	Und	56,400.00	56,400.00	112,800.00
	5040420100330386	COL CRESPA CALIDAD EXTRA	Kg.	1,200.00	1,200.00	2,400.00
	5040160500388630	ESPARRAGO VERDE CATEGORIA EXTRA	Kg.	480.00	480.00	960.00
	5030420200331449	LIMON CATEGORIA EXTRA	Kg.	8,400.00	8,400.00	16,800.00
	5040184700330394	VAINITA CALIDAD EXTRA	Kg.	1,800.00	1,800.00	3,600.00
	5040672300330398	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	Kg.	9,360.00	9,360.00	18,720.00
		TUBERCULOS	U.M			TOTAL
	5040641500389870	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	Kg.	7,200.00	7,200.00	14,400.00
	5040570700329921	PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA	Kg.	55,800.00	55,800.00	111,600.00
	5040571000329930	PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA	Kg.	9,600.00	9,600.00	19,200.00
	5040707000330424	YUCA CATEGORIA I	Kg.	6,000.00	6,000.00	12,000.00
3		PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS	U.M			TOTAL





PERÚ

Ministerio del Interior

Dirección de Sanidad Policial

UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

011

5012153900379490	BONITO EVISGERADO SIN CABEZA REFRIGERADO CALIDAD A	Kg.	5,400.00	5,400.00	10,800.00
5012153700379610	PESCADO TILAPIA EN FILETE	Kg.	5,400.00	5,400.00	10,800.00
5012153700389780	PESCADO TRUCHA EN FILETE	Kg.	5,400.00	5,400.00	10,800.00





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

ANEXO 3

FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS ESTANDARIZADOS

ITEM 1: VIVERES SECOS 1.- ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA

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 ~~granos de la~~ arveja es el grano procedente de la especie *Pisum sativum* 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
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
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.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

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





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

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 el2019):

- 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.





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

15

2.- ARROZ PILADO EXTRA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ARROZ PILADO EXTRA
Denominación técnica : ARROZ ELABORADO GRADO 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie Oryza sativa L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El arroz pilado extra, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que represente un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios, de fielen y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011:2021

De acuerdo a la longitud del grano, el arroz pilado extra puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 5.2.2 de la NTP 205.011:2021:

Table with 2 columns: Clase, Longitud del grano entero. Rows: Largo (De 6,6 mm o más), Mediano (De 6,2 mm o más, pero), Corto (Menos de 6,2 mm)



La clase se asignará cuando por lo menos el 80 % de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes, según indica el numeral 5.2.1.1 de la NTP 205.011:2021.

Y presentará las siguientes características:

Table with 3 columns: CARACTERÍSTICA, ESPECIFICACIÓN, REFERENCIA. Rows include CALIDAD (Requisitos específicos generales, Clase y longitud, Grado, Contenido de humedad) and INOCUIDAD.

1 Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, según lo establecido en la Tabla 1 de la NTP 205.011:2021; por ejemplo: Arroz pilado extra largo, arroz pilado extra mediano o arroz pilado extra corto.

2.2 Envase y/o embalaje

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 Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

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.

El arroz pilado extra deberá ser entregado en envases 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 Técnica² y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser 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, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

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

2.3 Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado extra, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:

- a) Nombre comercial (arroz pilado extra).
- b) Tipo de arroz (arroz pilado).
- c) Grado del arroz.
- d) País de origen.

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.

² 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





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

17

3.- AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA

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 (Saccharum 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.

Table with 3 columns: CARACTERÍSTICA, ESPECIFICACIÓN, REFERENCIA. Rows include CALIDAD (Color, Aspecto, Polarización, Humedad, Cenizas, Color a 420 nm, Azúcares reductores, Sustancias insolubles) and INOCUIDAD.



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.

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

18

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





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

4.- FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
 Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
 Unidad de medida : LATA
 Descripción general : El atún en conserva es el producto compuesto por carne de las especies *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares*, *Thunnus atlanticus*, *Thunnus obesus*, *Thunnus maccoyii*, *Thunnus thynnus*, o *Thunnus tonggol*, precocida, con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El filete de atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

El tamaño de los filetes será de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. El contenido ocupará como mínimo el 95 % de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
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 BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera-SANIPES, autoridad nacional competente ¹ .	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercadonacional 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 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.

¹ 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.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

20

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en el artículo 150 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Aprueban la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 6 de la NTP-CODEX STAN 70:2019, 8.1 de la NTP 204.001:2019 y 5.2.3 de la NTP 204.002:2011 (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.





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

5.- FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : FRIJOL CANARIO CAMANEJO/ FRIJOL CANARIO 2000 - INIAA-GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El frijol canario calidad 1 - extra 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 1 - extra 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:

Table with 3 columns: CARACTERÍSTICA, ESPECIFICACIÓN, REFERENCIA. Rows include CALIDAD (Uniformidad, Humedad, Sanidad y aspecto) and INOCUIDAD.



Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol canario calidad 1 - extra 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 Técnica2, 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 1 - extra 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, 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.

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

2 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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

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. 22

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol canario calidad 1 - extra, 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.

Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

23

6. GARBANZO CALIDAD 1 – EXTRA

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 *Cicer arietinum* 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		
	46 - 48		
	48 - 50		
Mediano	50 - 55		
	55 - 60		90 - 100
	60 - 65		
	65 - 70		
			100 o mayor

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Calibre	Cumplir con lo indicado en numeral 5.1 de la NTP de	el la
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en numeral 6.1 de la NTP de referencia.	el la
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en numeral 6.2.1 de la NTP de	el la
Grado de calidad		el 2019) LEGUMINOSAS, Garbanzo, Requisitos, 2ª Edición



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

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

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 - extrarequerido, de acuerdo a lo establecido en la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019), por ejemplo: garbanzocalidad 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 Técnica². 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 durabilidad 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.

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





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

25

² 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

7. HARINA DE TRIGO

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 *Triticum aestivum* o *Triticum durum*, 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
CALIDAD		
Requisitos físicos y 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.	
MICRONUTRIENTES	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
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA, autoridad nacional	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normativa

Precisión 1: Ninguna.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

26

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 205.038:2019 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.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

29

8. HOJUELA DE AVENA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : HOJUELA DE AVENA
Denominación técnica : HOJUELAS DE AVENA
Unidad de medida : Kilogramo

Descripción general : Es el producto obtenido de los granos de avena (*Avena sativa*, L o *Avena bizantina*, L) previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente o no, y que han sido aplastados para formar las hojuelas, escamas o copos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las hojuelas de avena deberán provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable; por lo que deberán cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:1982 (Revisada el 2016). Las hojuelas de avena deberán ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con el CAC/RCP 1-1969 (2003) y otros códigos de prácticas recomendados por el Codex que sean pertinentes para este producto, según los numerales 5.1 y 5.2 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos físico: - Tamaño de partícula - Materias extrañas	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.1 (correspondiente a hojuela de avena normal) de la NTP de la referencia	NTP 205.050:2014 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo y su enmienda ENM1:2016
Requisitos fisicoquímicos Humedad Proteína (base seca 5.7) Fibra cruda (base seca) - Cenizas (base seca) - Grasa (base seca) - Ácidos grasos libres (base seca)	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia	
Requisitos sensoriales	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.4 de la NTP de la referencia	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria DIGESA, autoridad nacional competente 1.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase

Las hojuelas deberán envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas (sensoriales) del producto. Los recipientes, inclusive el material de envasado, deberán ser fabricados con sustancias que sean inocuas y de acuerdo al uso que se destina. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables, según el numeral 10.1 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

28

material de envasado, deberán ser fabricados con sustancias que sean inocuas y de acuerdo al uso que se destina. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables, según el numeral 10.1 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases deberá cumplir con lo establecido la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), según el numeral 10.2 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

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





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

29

9. HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El huevo de gallina calidad primera debe presentar color blanco o pardo en sus diferentes tonalidades, olor característico y libre de olores desagradables, sabor característico, las características de un huevo apto contemplan cáscara libre de roturas y 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.

Table with 4 columns and 2 rows, mostly empty cells.



presentará las siguientes características:

Table with 3 columns: CARACTERÍSTICA, ESPECIFICACIÓN, REFERENCIA. Rows include Requisitos sensoriales, Requisitos físicos, Tamaño, Característica de calidad, and INOCUIDAD.

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

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.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

10. LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA

31

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA
 Denominación técnica : LENTEJA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris* Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La lenteja calidad 1 - extra 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 1 - extra 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
CALIDAD		
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 la tolerancia para el grado de calidad 1 - extra establecida en la tabla 2	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición
Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño a	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la lenteja calidad 1 - extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 205.022:2014 (revisada el 2019), por ejemplo: Lenteja calidad 1 - extra de calibre (tamaño) 2.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 1 - extra 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 Técnica², 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 1 - 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 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

- El nombre del producto;
- El grado de calidad: "grado 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 10.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



² 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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

33

11.- MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO

Presentación general por la coronta o marlo y los granos de maíz morado que se adhieren a la base constituida, en base seca, aproximadamente de un 80% por grano y 20% por coronta. Se caracteriza por presentar pigmentos antocianicos que colorean el pericarpio del grano y la corona o marlo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

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



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
Requisitos sensoriales			
Aspecto general	- Entera o partida sin granos defectuosos - Sana, sin pudrición, sin presencia de hongos - Limpia	NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición	
Olor	Característico a maíz morado sano, sin olores extraños (como humedad, fermentado, rancidez, enmohecimiento, entre otros)		
Sabor	Característico, sin sabores extraños		
Color	Bueno, excelente o promedio (según el anexo D de la norma de la referencia)		
Calibre			
Requisitos fisicoquímicos			
Humedad	Máximo 13%		
Porcentaje de antocianina	mínimo 0,8%		
Longitud (base hasta la punta de la)	Mayor a 6 cm		
Requisitos de Sanidad			
Defectos de apariencia externa			
Apariencia de la mazorca			



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Daños y defectos		
Grano picado (por efecto del gorgojo, por efecto de la polilla)	No se tolera	NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición
Mazorca dañada por <i>Heliothis</i>	Hasta 1%	
Mazorca dañada por animales menores (ratas o aves)	No se tolera	
Daño por enfermedades	No se tolera	
Presencia de materias extrañas	Hasta 1%	
Total tolerancia serios daños	2%	
Total tolerancia	Hasta 2%, en número o en peso, de mazorcas de maíz morado que no cumplan los requerimientos de esta categoría.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente 1.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.



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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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



PERÚ

Ministerio del Interior

Dirección de Sanidad Policial

UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

NTP 011.601:2016:

35

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





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

- El nombre del producto que debe aparecer en la etiqueta será "mazorca de maíz morado";
- Nombre o razón social y dirección del fabricante o envasador;
- El grado de calidad: "categoría segunda";
- Calibre;
- El peso neto, en kilogramos (facultativo);
- Número de autorización sanitaria de establecimiento de procesamiento primario emitido por Senasa.

36

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificación técnica 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.





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

12.- PALLAR CALIDAD EXTRA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PALLAR CALIDAD EXTRA
 Denominación técnica : PALLAR BIG LIMA CALIDAD EXTRA
 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 hilio.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El pallar calidad extra 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 extra 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
CALIDAD		
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 extra establecida en la Tabla 1 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente. ¹	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus



Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El pallar calidad extra, 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 extra deberá 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 Técnica², estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no deberá transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el pallar calidad extra 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.

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

² 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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

38

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 del pallar calidad extra, además de cumplir con 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.



Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

39

13.- PAPA SECA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PAPA SECA
 Denominación técnica : PAPA SECA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Cortes de los tubérculos de papa lavada, cocinada, pelada, cortada y secada. Los cortes provendrán de tubérculos cosechados que deben ser previamente seleccionados, lavados, pelados, cocinados, cortados, secados y luego dispuestos en envases nuevos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La papa seca presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos y tolerancia: - color - olores y sabores - materias extrañas - impurezas	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.1.2 y 6.1.1 de la norma de la referencia.	NTP 011.802.2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición
Requisitos fisicoquímicos y tolerancia - Humedad	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.2 y 6.1.1 de la norma de la referencia.	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la norma de la referencia.	
INOCUIDAD	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 regulación complementaria



Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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 Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

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.

El envase que se utilice para papa seca deberá cumplir las características descritas en el numeral 7.1 de la NTP 011.802:2017.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

40

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 hayaverificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de papa seca deberán cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, así como con las normas NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, debiendocontener la siguiente información, según el numeral 7.2 de la NTP 011.802:2017:

- Nombre del producto;
- Declaración de los ingredientes en la elaboración del producto;
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en caso de productos importados, nombre o razón social, ruc y dirección del importador;
- Número de registro sanitario;
- Fecha de vencimiento;
- Código o número de lote;
- Condiciones de conservación o almacenamiento;
- País de origen;
- Contenido neto.



Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificacionestécnicas 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.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

14.- QUINUA GRADO 1

41

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

La quinoa grado 1 presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral	NTP 205.062:2014 GRANOS ANDINOS, Quinoa. Requisitos. 2ª Edición
Requisitos químicos proximales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la norma de la referencia.	
Tamaño del grano ¹	Cumplir con lo indicado en el numeral 8.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño de quinoa a contratar.	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 8.2 de la norma de la referencia (según grado 1).	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 8.1 de la norma de la referencia.	
	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente ²	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA ³ , Autoridad Nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus



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

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

A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado, deshidratación osmótica, etc.), donde no se requiera necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

42

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

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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



2.3. Rotulado

Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados y en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, el rotulado contendrá lo siguiente, según el numeral 9 de la NTP 205.062:2014:

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

Adicionalmente, si el producto corresponde que sea controlado por la DIGESA, debe cumplir con el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias. Si el producto corresponde que sea controlado por el SENASA, debe presentar, además, la siguiente información:

- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por 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 el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

43

15.- SAL DE COCINA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : SAL DE COCINA
Denominación técnica : SAL PARA CONSUMO HUMANO - SAL DE COCINA
Unidad de medida : KILOGRAMO

Referencia: Logros en la granulometría gruesa, con el fin de evitar el uso de productos que no cumplen con los requisitos de calidad e inocuidad.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La sal de cocina debe presentarse bajo la forma de cristales blancos agrupados y unidos. La granulación debe ser uniforme, según indica el numeral 7.1.1 de la NTP 209.015:2006.

La sal de cocina podrá contener aditivos alimentarios, según lo indicado en la legislación nacional vigente, según se indica en el numeral 7.2 de la NTP 209.015:2006.

Y debe cumplir con las siguientes características:



Table with 3 columns: CARACTERÍSTICA, ESPECIFICACIÓN, REFERENCIA. It lists various quality requirements for table salt, such as moisture, purity, and heavy metal content, with references to NTP 209.015:2006 and CXS 193-1995 (2019).



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

44

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Yodo (en forma de yodato de potasio)	30 a 40 ppm (o mg/Kg de sal)	Reglamento del Decreto Ley N° 17387, aprobado por Decreto Supremo N° 00223-71-SA, Fijan los tipos de sal para expendio público en el territorio
Flúor (en forma de fluoruro de sodio o su equivalente en cualesquiera de las sales de flúor autorizadas a usar)	200 ppm (o mg/Kg de sal)	Resolución Ministerial N° 0131-85-SA-DVM, Aprueban normas para la adición del flúor a la sal de consumo humano
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

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 Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. El envase debe 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 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase y embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases debe cumplir con lo dispuesto en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases, 5ª Edición, además de lo señalado en el numeral 11 de la NTP 209.015:2006:

- Nombre del producto;
- Declaración de los ingredientes;
- Nombre y dirección del fabricante;
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- Número de registro sanitario;
- Fecha de vencimiento;
- Código o clave de lote;
- El contenido de yodo y flúor expresado en ppm por kg de sal;
- País de fabricación;
- Contenido neto del producto expresado en kilogramos;
- Condiciones especiales de conservación: "manténgase en lugar seco, fresco y protegido de la luz".

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

45

ITEM 2: VIVERES FRESCOS FRUTAS

1.- CARAMBOLA CATEGORIA I

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CARAMBOLA CATEGORIA I
Denominación técnica : CARAMBOLA CATEGORIA I
Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : La carambola es el fruto proveniente de la especie *Averrhoa carambola* L. de la familia Oxalidaceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

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



presentará las siguientes características:

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

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

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

116

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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



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

2.3. Rotulado

El rotulado de la carambola categoría I deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.036:2019 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.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

UA

2.- DURAZNO CATEGORÍA I

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : DURAZNO CATEGORÍA I
Denominación técnica : DURAZNO O MELOCOTÓN CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El durazno o melocotón es el fruto proveniente de la especie Prunus persica (L.) Batsch, de la familia de Rosaceae. Es una drupa de forma redondeada, piel con textura aterciopelada, pulpa de color blanco, amarillo, anaranjado o rosado según la variedad, que alberga un carozo en su interior que puede estar libre o adherido según la variedad.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

Table with 2 columns: Calibre and Diámetro ecuatorial (mm). Rows include X (> 80), 1 (75-80), 2 (71-74), 3 (68-70), 4 (61-65), 5 (56-60), 6 (51-55), and 0 (46-50).

Y presenta las siguientes características:



Y presenta las siguientes características:

Table with 3 columns: Requirement (e.g., CALIDAD, Requisitos generales, Madurez, Categoría, Tamaño, Homogeneidad, INOCUIDAD), Description, and Reference (NTP 011.650:2012 (revisada el 2018) FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón. Requisitos. 1ª Edición).

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

48

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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



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

2.3. Rotulado

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

- Nombre del producto, nombre de la variedad, cultivar o cultivares cuando corresponda;
- Nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- Fecha de cosecha y facultativamente, nombre de la localidad, valle, distrito o región de producción;
- Categoría de calidad;
- Calibre (tamaño);
- Peso neto;
- Fecha de envasado;
- Número de lote (facultativo);
- Numero 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.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

49

3.- FRESA CALIDAD EXTRA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FRESA CALIDAD EXTRA
Denominación técnica : FRESA CALIDAD EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : La fresa es una fruta producida por los híbridos originarios de los cruces de las especies *Fragaria virginiana* y *Fragaria chiloensis*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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



CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
Forma		Típica							
Pulpa		Suculenta y carosa							
Pedúnculo		Presente							
Color		Típico							
Tamaño (diámetro o calibre)		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Rango de tamaño</th> <th>Diámetro (m)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>44 o más</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>38 - 44</td> </tr> </tbody> </table>		Rango de tamaño	Diámetro (m)	A	44 o más	B	38 - 44
	Rango de tamaño	Diámetro (m)							
	A	44 o más							
B	38 - 44								
Tolerancia de tamaño		Máximo el 10% de frutas de rango inferior al indicado.							
Sanidad	Daños serios: Indicios de pudrición	No se tolera frutas con indicios de pudrición.							
	Daños leves: Heridas	Se tolera hasta 3% en peso o número de frutos con magulladuras ligeras.							
Alteraciones y sustancias extrañas		Las frutas deben estar libres de toda humedad externa. - Exentas de olores y sabores extraños. - Libres de impurezas y cuerpos extraños. - Exentas de síntomas de deshidratación.							
Uniformidad		El contenido de cada envase debe pertenecer al rango de tamaño declarado con las tolerancias indicadas.							
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias						

NTP 011.011:1975
Revisada 2019
FRUTAS FRESCAS.
Requisitos. 1*

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

... 30

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

2.2. Envase y/o embalaje

Las fresas categoría extra deben ser envasadas según lo establecido en las normas Codex CXC1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y según lo indicado en los numerales 7.1 y 7.2 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019), de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas.

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

2.3. Rotulado

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



- Nombre del producto.
- Calidad.
- Rango de tamaño.
- Peso neto en kg.
- Procedencia y fecha de cosecha.
- Nombre o marca del productor.
- Número de autorización sanitaria de establecimiento de procesamiento primario emitido por el senasa.

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.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

31

4.-GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : La granadilla (*Passiflora ligularis* Juss) es la fruta obtenida de la familia Passifloraceae, que se suministran frescas al consumidor, después de su preparación y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La granadilla categoría extra debe presentar las siguientes características:



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> - Estar enteras. - Presentar una apariencia fresca. - Ser de consistencia firme. - Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. - Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños. - Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo. - Exentas de hundimientos. - Exentas de grietas. 	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Grado de madurez	Coloración externa característica	
Categoría	<p>a. Las frutas deben ser de calidad superior y características de la variedad.</p> <p>b. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.</p> <p>Tolerancia: Se tolera el 5% en número o en peso de las granadillas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I de la norma de la referencia.</p>	



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

52

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
Calibre (se determina por el peso del fruto)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Código de calibre</th> <th>Rango de peso (g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>>139</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>>128 - 139</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>>122 - 128</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>>106 - 122</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>>83 - 106</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>>74 - 83</td> </tr> </tbody> </table>	Código de calibre	Rango de peso (g)	A	>139	B	>128 - 139	C	>122 - 128	D	>106 - 122	E	>83 - 106	F	>74 - 83	
	Código de calibre	Rango de peso (g)														
	A	>139														
	B	>128 - 139														
	C	>122 - 128														
	D	>106 - 122														
	E	>83 - 106														
F	>74 - 83															
Tolerancia de calibre	El 10%, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al															
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granadilla del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.															
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG, y sus modificatorias.														



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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

- Nombre del producto, nombre de la variedad (facultativo).

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

53

- Nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo).
- País de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.
- Categoría de calidad.
- Calibre (código de calibre por peso).
- Peso neto (facultativo).
- Número de autorización sanitaria de establecimiento de procesamiento primario emitido por el Senasa.

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

54

5.- MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I

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
CALIDAD		
Apariencia	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.1 de la NTP de la	
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	
		NTP 011.023:2014 CÍTRICOS Mandarinas, tangerinos,



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

55

Madurez (° Brix, Acidez, Índice de Madurez)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.4 y 8.3 para Mandarina Satsuma Categorial de la NTP de la	naranjas y toronjas.Requisito
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	
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 de la NTP de la referencia.	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 9.1 y 9.2 de la NTP de la	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	



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 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

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

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

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





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

57

6.- MANGO HADEN CATEGORÍA I

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MANGO HADEN CATEGORÍA I
Denominación técnica : MANGO HADEN CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general de la familia de los Mangos Haden, que se someterá a un proceso de maduración y acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

El mango Haden categoría I debe presentar las siguientes características:



Table with 3 columns: CARACTERÍSTICA, ESPECIFICACIÓN, REFERENCIA. Row 1: Requisitos mínimos, list of 16 characteristics (a-p), MANGO, 011.010:2020 fresco, Requisitos. 3ª Edición



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

58



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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

59

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Homogeneidad		El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por mangos del mismo origen, variedad calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.	
Madurez fisiológica	Sólidos solubles totales	Mínimo 7,5 °Brix	NTP 011.025:2010/CT 1:2019 MANGO. Mango fresco. Determinación de madurez fisiológica. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP011.025:2010/CT 1:2019 MANGO. Mango fresco. Determinación de madurez fisiológica. CORRIGENDA
	Firmeza	11 – 16 kg/cm ²	TÉCNICA 1. 1ª Edición
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de inocuidad agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N°004-011-AG, y sus modificatorias.



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

2.2. Envase y/o embalaje

El mango Haden categoría I debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1996 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser envasados de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP 011.010:2020.

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

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

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

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

60

2.3. Rotulado

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

- Nombre y dirección del envasador y/o distribuidor;
- Nombre del producto, incluyendo la variedad;
- País de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- Categoría;
- Calibre;
- Peso neto;
- Número de unidades (facultativo);
- Número de autorización sanitaria de establecimiento de procesamiento primario emitido por el Senasa.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

61

7.- MANZANA DELICIA CATEGORÍA I

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

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

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



Table with 2 columns: Clasificación, Calibre (mm). Rows: Calibre A (Mayor a 80), Calibre B (60,1 a 80), Calibre C (54 a 60)

Y presentará las siguientes características:

Table with 3 columns: CARACTERÍSTICA, ESPECIFICACIÓN, REFERENCIA. Rows: CALIDAD, Requisitos Generales, Índice de madurez, Coloración, Categoría de calidad, Tamaño. Reference: NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

02

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

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

63

8.- MARACUYÁ CATEGORÍA EXTRA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MARACUYÁ CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : MARACUYÁ CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : La maracuyá (Passiflora edulis Sims) es la fruta obtenida de la Familia Passifloraceae, que se suministran frescas al consumidor, después de su preparación y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La maracuyá categoría extra debe presentar las siguientes características:



Table with 3 columns: CARACTERÍSTICA, ESPECIFICACIÓN, REFERENCIA. Rows include 'Requisitos mínimos', 'Grado de madurez', and 'Categoría'.

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"



64

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
	Código de calibre	Rango de peso (g)	
Calibre (se determina por el peso del fruto)	A	>139	
	B	>128 - 139	
	C	>122 - 128	
	D	>106 - 122	
	E	>83 - 106	
	F	>74 - 83	
Tolerancias de calibre	El 10%, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.		
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por maracuyá del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

2.2. Envase y/o embalaje

La maracuyá categoría extra debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben

ser envasados de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2019.

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

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

2.3. Rotulado

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

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

65

- Nombre del producto, nombre de la variedad (facultativo);
- Nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- País de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- Categoría de calidad;
- Calibre (código de calibre por peso);
- Peso neto (facultativo);
- Número de autorización sanitaria de establecimiento de procesamiento primario emitido por el Senasa.

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



2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

... - 66

9.- MELÓN CATEGORÍA PRIMERA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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



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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases, serán conforme a lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición o la norma Codex CXS 1-1985(2018).

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

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

- El nombre del producto y la variedad;
- La categoría de calidad del producto;
- Peso neto, en kg;
- Procedencia y fecha de cosecha;
- Nombre o razón social o marca del productor o exportador. En el caso de productos importados nombre o razón social del importador;
- Número de autorización sanitaria de establecimiento emitido por el senasa;
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

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.





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

68

10.- NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I
Denominación técnica : NARANJA DEL GRUPO NAVEL CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : Frutos de las variedades o cultivares procedentes de la especie Citrus sinensis (L.) Osbeck.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las Naranjas Washington Navel Categoría I deberán estar enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente 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 Naranjas Washington Navel Categoría I al momento del empaqueo no podrán tener áreas con color "Valor IC: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores; y estar bien coloreadas según indica el numeral 5.1.2, 6.2 y Anexo A de la NTP 011.023:2014.

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

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:

Table with 3 columns: Calibre, and two numerical columns. Rows include Cal 11 to Cal 1 with corresponding values.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

69

Y presentar las siguientes características:



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

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

30

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

2.3. Rotulado

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

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



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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

...: 71

11.- TANGELO CATEGORÍA I

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : TANGELO CATEGORÍA I
Denominación técnica : TANGELO CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : Es un fruto híbrido de las especies *Citrus reticulata* Blanco con *Citrus paradisi* Macfadyen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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



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

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

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

Y presentará las siguientes características:

72



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

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

002

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

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

2.3. Rotulado

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



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

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

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

12. PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA
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 extra deberá estar entera, sana (excluir frutos afectados por podredumbre deterioro que hagan 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 extra 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





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

... 25

Y presentará las siguientes características:

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



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

2.2. Envase y/o embalaje

La palta fuerte categoría extra 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

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

lado, marcadas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, lo siguiente, según el numeral 9 de la NTP011.018:2019:

- 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.





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

78

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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



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

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

2.3. Rotulado

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

- Nombre del producto;
- Categoría;
- Peso neto;
- Nombre y dirección del comercializador, envasador, productor, otro;
- País de origen (para productos de importación);
- Calibre (código de calibre o peso medio en gramos);
- Fecha de envasado;
- Número de lote (facultativo);
- Número de autorización sanitaria de establecimientos emitido por el senasa;
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

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

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

15.- PERA CATEGORÍA PRIMERA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PERA CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : PERA CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

Las peras categoría primera deben presentar las siguientes características:



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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

83

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

Precisión 1: No aplica.



2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de la pera categoría primera debe cumplir con los requisitos de la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 6ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 9.3 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) siguientes:

- Peso neto en kilogramos;
- Procedencia y fecha de cosecha;
- Nombre o marca del productor;
- Número de autorización sanitaria de establecimiento de procesamiento primario emitido por Senasa.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

84

16.- SANDÍA CATEGORÍA EXTRA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : SANDÍA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : SANDÍA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las sandías categoría extra 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.



Table with 3 columns: CARACTERÍSTICA, ESPECIFICACIÓN, REFERENCIA. Rows include CALIDAD (Forma, Color de la cascara, Presentación, Tamaño, Tolerancia de Tamaño, Tolerancia de Calidad) and INOCUIDAD.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

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 deberá estar conforme a lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, o la norma Codex CXS 1-1985 (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.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

86

17.- UVA ITALIA CATEGORÍA I

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : UVA ITALIA CATEGORÍA I
Denominación técnica : UVA DE MESA ITALIA CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La uva Italia es la variedad comercial de uva de mesa obtenida (por cultivar) de la especie Vitis vinifera L. de la familia Vitaceae, de color verde a amarillo que habrá de suministrarse fresca al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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



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

Y presentará las siguientes características:

Table with 3 columns: CARACTERÍSTICA, ESPECIFICACIÓN, REFERENCIA. Rows include CALIDAD (Grado de madurez, Clasificación y tolerancia de calidad, Clasificación y tolerancia por calibres, Coloración de los granos) and INOCUIDAD.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

La uva Italia categoría I deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.012:2021.

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

ITEM 3: VIVERES FRESCOS VERDURAS

1.- CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA

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

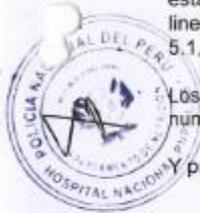
Los choclos categoría extra o primera deberán estar libres de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, de olores y sabores extraños, estar sanos, frescos, limpios, bien cubiertos y formados, con un grado de madurez tal que, siendo aptos para el consumo, le permita soportar el manipuleo, 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:

Table with 3 columns: CARACTERÍSTICA, ESPECIFICACIÓN, REFERENCIA. Rows include CALIDAD (Requisitos generales, Color de los granos, Forma del choclo y granos de choclo, Tamaño (calibre), Categoría, Tolerancias) and INOCUIDAD.

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





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

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 dechoclo del mismo origen, calidad y tamaño. La parte visible del envase deberá ser representativa del 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 postores.

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.

Precisión 4: No aplica.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

89

2.- COL CRESPA CALIDAD PRIMERA

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 Brassica oleracea var. Sabauda.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La col (sinónimo de repollo¹) 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:



Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
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	
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	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011- AG y sus modificatorias

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

² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

90

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.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

011

3.- ESPÁRRAGO VERDE CATEGORÍA EXTRA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ESPÁRRAGO VERDE CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : TURIONES DE ESPÁRRAGO VERDE CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general: Los turiones de espárragos verdes son obtenidos de las variedades comerciales de la especie Asparagus officinalis L. que se suministran frescos al consumidor después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los espárragos verdes categoría extra deben presentar las siguientes características:



Table with 3 columns: CARACTERÍSTICA, ESPECIFICACIÓN, REFERENCIA. It details requirements for 'Requisitos mínimos' and 'Calidad' (Aspecto, Forma, Puntas, Defectos) for 'ESPÁRRAGO VERDE CATEGORÍA EXTRA'. Reference: NTP 011.109:2013 (revisada el 2018) ESPÁRRAGO. Espárrago fresco. Requisitos. 4ª Edición.

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
	agentes no patógenos en los turiones, que puedan ser eliminados por el consumidor mediante pelado normal. Se permitirá															
Color	Característico El espárrago verde debe ser de ese color por lo															
Tolerancia de calidad	Se tolera el 5% en número o en peso de turiones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que satisfaga los de la Categoría I.															
Longitud	La longitud de los turiones debe ser: - Espárragos largos: Superior a 17 cm - Espárragos cortos: 15 -17 cm - Puntas de espárragos: Inferior a 15 cm La longitud máxima permitida para la clasificación de los espárragos verdes es de 27 cm.															
Tolerancia de longitud	Se tolera el 10% en número o en peso de los turiones que no correspondan a la longitud, con una desviación máxima de 2 cm de longitud.															
Calibre	El diámetro de los espárragos verdes se medirá a 2,5 cm del extremo del corte. <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Calibre</th> <th>Diámetro (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Jumbo</td> <td>Mayor o igual a 20</td> </tr> <tr> <td>Extra large</td> <td>De 16 a 20</td> </tr> <tr> <td>Large</td> <td>De 12 a 16</td> </tr> <tr> <td>Standard</td> <td>De 8 a 12</td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Small</td> <td>De 4 a 8</td> </tr> </tbody> </table> Diámetro mínimo 4 mm En un solo empaque, atado o manojo, la diferencia máxima entre el turión más grueso y el más delgado debe ser de 5 mm.	Calibre	Diámetro (mm)	Jumbo	Mayor o igual a 20	Extra large	De 16 a 20	Large	De 12 a 16	Standard	De 8 a 12	Medium		Small	De 4 a 8	
Calibre	Diámetro (mm)															
Jumbo	Mayor o igual a 20															
Extra large	De 16 a 20															
Large	De 12 a 16															
Standard	De 8 a 12															
Medium																
Small	De 4 a 8															
Tolerancia de calibre	Se tolera el 10% en número o en peso de los turiones que no correspondan al calibre indicado, con una desviación máxima de 2mm de															
Homogeneidad	a. Cada embalaje debe contener turiones del mismo origen, calidad, grupo de color, longitud, calibre. b. La parte visible del contenido del empaque, atado o manojo debe ser representativa de todo el contenido. c. Los atados o manojos de un mismo envase deben ser del mismo peso.															
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus														

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la longitud y el calibre correspondiente a esta categoría, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.109:2013 (revisada el 2018). Por ejemplo: Espárrago verde categoría extra - largo - calibre jumbo. 93

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado debe cumplir con lo indicado en el numeral 9 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018):

- Nombre y dirección del productor;
- Número de autorización sanitaria de establecimiento de procesamiento primario emitido por el Senasa;
- El nombre del producto: "verde";
- País y lugar de origen;
- Categoría "extra";
- Calibre;
- Números de empaque y/o envases unitarios para espárragos presentados en empaques y/o envases unitarios.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

4. LIMON CATEGORIA EXTRA 94

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 *Citrus aurantifolia* (Christmann) Swingle, de la familia de las Rutaceae. También llamado limón de cebiche y limón de pica.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El limón categoría 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 NTP011.006:2005.



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:

B	41 a 43,9	23 - 27
D	35 a 37,9	34 - 39

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Cumplir con lo indicado en el numeral	
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	NTP 011.006:2005 FRUTAS. Limón Sutil. Requisitos. 4ª Edición
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 8.1 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria -SENASA, autoridad nacional	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N°

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

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 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 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.



Handwritten marks: "95" and some illegible scribbles.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

5.- VAINITA CALIDAD EXTRA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : VAINITA CALIDAD EXTRA
Denominación técnica : VAINITA CALIDAD EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : La vainita es una hortaliza, es el fruto inmaduro de la especie Phaseolus vulgaris, de forma alargada y ahusada.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las vainitas calidad extra 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.

La vainita calidad extra por su relación diámetro menor/peso, es del tamaño A, según los numerales 4.1.5 y la Tabla 2 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su Corrigenda Técnica.

Y presentará las siguientes características:



Table with 3 columns: CARACTERÍSTICA, ESPECIFICACIÓN, REFERENCIA. Rows include Aspecto, Forma, Color, Sanidad, Tamaño y longitud, and INOCUIDAD.

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

...: 97

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 extra requerido de acuerdo a lo establecido en la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su Corrigenda Técnica, por ejemplo: vainita calidad extra del tamaño A.

2.2. Envase y/o embalaje

Las vainitas calidad extra 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.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

98

6.- ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Zapallo macre, es el fruto de la especie *Cucurbita máxima* Duch, de la familia de las cucurbitáceas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

Y presentarán las siguientes características:



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

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 decada unidad. Los zapallos también deberán ser acondicionados de tal manera que estén protegidos de daños mecánicos y adecuadamente ventilados, según los numerales 8.1 y 8.2 de la NTP 011.114:2015.

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

...: 99

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.





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

ITEM 4: TUBERCULOS:

1.- CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El camote amarillo calidad primera debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: No aplica.

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

101

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificación técnica 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 se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012):

- El nombre del producto indicado como "camote amarillo";
- El grado de calidad: "primera";
- Masa aproximada en kilogramos;
- Número de autorización sanitaria de establecimiento de procesamiento primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificación técnica 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.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

102

2.- PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica : PAPA CANCHÁN GRADO DE CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : La variedad Canchán, también conocida como "papa rosada" por el color de su cáscara, tiene pulpa color blanca a blanca cremosa y el uso sugerido es para frituras.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

Y presentará las siguientes características:



Table with 3 columns: CARACTERÍSTICA, ESPECIFICACIÓN, REFERENCIA. Rows include CALIDAD (Uniformidad, Sanidad y aspecto, Tamaño) and INOCUIDAD.

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 Canchán calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la Tabla 1 de la norma NTP 011.119:2016, por ejemplo: papa Canchán calidad primera de calibre primera.

2.2. Envase y/o embalaje

La papa Canchán calidad primera deberá ser envasada según lo establecido en las normas CodexCXC 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.

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

103

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 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.





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

104

3.- PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica : PAPA PERUANITA GRADO DE CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : La variedad peruanita tiene pulpa color amarillo y el uso sugerido es sancochado, puré.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

Y presentará las siguientes características:



Table with 3 columns: CARACTERÍSTICA, ESPECIFICACIÓN, REFERENCIA. Rows include CALIDAD (Uniformidad, Sanidad y aspecto, Tamaño) and INOCUIDAD.

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 peruanita calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la Tabla 1 de la norma NTP 011.119:2016, por ejemplo: papa peruanita calidad primera de calibre primera.

2.2. Envase y/o embalaje

La papa peruanita calidad primera deberá ser envasada según lo establecido en las normas CodexCXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Códigode 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.

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

105

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 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.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

106

4.- YUCA CATEGORÍA I

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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



Table with 2 columns: Calibre, Diámetro (cm). Rows: A (3,5 - 6,0), B (6,1 - 8,0), C (> 8,0)

Y presentará las siguientes características:

Table with 3 columns: CARACTERÍSTICA, ESPECIFICACIÓN, REFERENCIA. Rows: CALIDAD (Requisitos mínimos, Clasificación y tolerancia de calidad, Calibre) and INOCUIDAD.

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

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

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

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 I, 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 I;
- Calibre (expresado como código de calibre o diámetro mínimo y máximo en cm);
- Peso neto;
- Instrucciones de preparación (incluir una leyenda que indique que la yuca deberá pelarse y cocerse antes de su consumo);
- Número de autorización sanitaria de establecimiento emitido por el senasa;
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

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

2.5. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

108

ITEM 5: PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS:

1.- BONITO EVISCERADO SIN CABEZA REFRIGERADO – CALIDAD A

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien :BONITO EVISCERADO SIN CABEZA REFRIGERADO – CALIDAD A

Denominación técnica : PESCADO BONITO FRESCO EVISCERADO SIN CABEZA –CALIDAD A

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : Es el pescado de la especie *Sarda chiliensis*, sanitariamente apto para consumo humano que ha sido enfriado o refrigerado a una temperatura no inferior a -1 °C, al cual se le han extraído las vísceras y la cabeza, con o sin aletas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El Bonito eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A deberá presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, deberá ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, deberá tener el olor característico de la especie y deberá estar libre de olores anormales, tal como se indica en los numerales 5.2.1 y 5.2.2 de la NTP 041.001:2019. El Bonito eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A deberá estar completamente libre de restos de vísceras, limpio y los músculos abdominales y dorsales deberán ser firmes y no permitirán el fácil desprendimiento de espinas, según se indica en el numeral 5.2.6 de la NTP 041.001:2019. El tamaño mínimo del pescado debe corresponder a lo indicado en la Resolución Ministerial N° 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados y sus modificatorias.



El Bonito eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A, presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color y aspecto	Piel	- Iridiscente, tornasolado - Brillante - Color uniforme
	Mucosidad	- Mucus transparente y acuoso
	Músculo	- Azulado - Rojo brillante o rosado - Translúcido - Liso - Brilloso
Olor	- Algas marinas - Aire oceánico - Pasto mojado - Ligeramente metálico - A pepino o melón - A carne roja (sangre) - A lodo	NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición
Textura del músculo	- Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente	
Presencia de parásitos	Cumplir con lo indicado en el numeral 1.2.5 del documento de la referencia.	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
----------------	----------------	------------



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

109

INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, Autoridad Nacional competente ¹ .	modificatoria 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
-----------	---	---

El Bonito eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A deberá mantenerse permanentemente en hielo² hasta el momento de su entrega, para lo cual se aplicará una cantidad adecuada y suficiente de hielo, según lo indicado en los artículos 28 y 50 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias y en el 4.1.2 la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición.



Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho del pescado deben ser de materiales resistentes a la corrosión, lisos, no absorbentes y fáciles de identificar, limpiar y desinfectar. Asimismo, deben impedir que se alteren las características organolépticas del pescado, evitar que se transmita al pescado las sustancias nocivas a la salud humana y ser resistentes de manera tal que aseguren la protección de los productos contra la contaminación y daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; está prohibido colocar el pescado directamente sobre el suelo, según lo indicado en los artículos 32, 44 y 49 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE 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 envase para recibir el pescado; por ejemplo, jaba plástica, caja térmica, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

No aplica.

Precisión 3: No aplica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

¹ 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 N° 1402.

² El hielo utilizado, debe ser limpio, almacenado higiénicamente, elaborado a partir de agua potable y ester convenientemente molido, de tal forma que permita su mezcla homogénea con el pescado, tal como lo indica el Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"****2. FILETE DE TILAPIA SIN ESPINAS CONGELADO****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: FILETE DE TILAPIA SIN ESPINAS CONGELADO
Denominación técnica	: FILETE DE PESCADO TILAPIA SIN ESPINAS CONGELADO RÁPIDAMENTE
Unidad de medida	: kilogramo
Descripción del producto	: pescado que pertenecen a la especie <i>Oreochromis</i> sp. aptos para el consumo humano; de tamaño y forma irregulares que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal, así como los trozos en que se cortan dichas lonjas para facilitar el envasado, a los que se les ha retirado todas las espinas (incluidas las espinas costales) y que han sido sometidos a un proceso de congelación rápida.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**2.1. Del bien**

El filete de Tilapia sin espinas congelado debe ser elaborado con pescado sano de una calidad apta para venderse al estado fresco para el consumo humano y debe haber sido sometido a un proceso de congelación en un equipo adecuado, de modo que el intervalo de temperaturas de cristalización máxima transcurra en el menor tiempo posible. El proceso de congelación rápida no deberá considerarse completo hasta que el producto alcance una temperatura de -18 °C o inferior en el centro térmico, una vez estabilizada la temperatura. Asimismo, podrá utilizarse antioxidantes o humectantes aplicados de acuerdo con los criterios de la norma Codex Stan 192-1995, según lo indicado en los numerales 2.2 y 4 de la norma Codex Stan 190-1995 y en el D.S. 040-2001-PE y sus modificatorias.

Si el filete de Tilapia sin espinas congelado está glaseado, el agua utilizada para el glaseado o para la preparación de soluciones de glaseado será agua potable¹, según lo indicado en la norma Codex Stan 190-1995.

El filete de Tilapia sin espinas congelado, presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Deshidratación	Cumplir con los requisitos del numeral 8 de la norma de la referencia.	CODEX STAN 190-1995 (Enm.3:2014, Rev. 1:2017) NORMA PARA FILETES DE PESCADO CONGELADOS RÁPIDAMENTE.
Materias extrañas		
Espinas		
Olor y sabor		
Alteraciones de la carne		
Presencia de parásitos	Cumplir con lo indicado en el numeral 1.2.5 del documento de la referencia.	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.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, Autoridad Nacional competente ² .	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.

¹ Se entiende por agua potable, al agua dulce apta para el consumo humano. Los criterios de potabilidad deben seguir los lineamientos de las "Guías para la calidad del agua potable" de la Organización Mundial de la Salud.

² Según Capítulo III del Reglamento de la Ley N° 30063 Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si requiere que los filetes presenten o no piel.

2.2. Envase y/o embalaje

Los filetes de pescado Tilapia sin espinas congelados, deben ser empacados de tal manera que se les proteja de la contaminación y la deshidratación, según lo indicado en el Art. 93 del D.S. N° 040-2001-PE 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 tipo de envase y embalaje que debe usar el postor, como bolsa de polietileno y caja de cartón corrugado, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los filetes de Tilapia sin espinas congelados, debe cumplir con lo que aplica del Art. 150 del D.S. 040-2001-PE y sus modificatorias, así como con las disposiciones de la norma Codex Stan 1-1985 y las siguientes disposiciones específicas, según lo establecido en la norma Codex Stan 190-1995:



Nombre del alimento (se debe indicar muy cerca del nombre la forma de presentación de manera que no induzca a error o a engaño al consumidor; también la expresión "congelado rápidamente" y la indicación de que el producto debe conservarse en condiciones que mantengan su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución).

- Contenido neto (cuando el alimento esté glaseado, en la declaración del contenido neto del alimento no se incluirá el glaseado).
- Instrucciones para el almacenamiento (debe indicarse que el producto debe almacenarse a una temperatura de -18 °C o inferior).
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora, importadora o distribuidora.
- Identificación del lote.
- País de origen en el caso de importación.
- Fecha de duración mínima.
- Instrucciones de uso.
- Listado de aditivos en orden decreciente, en caso los tenga.

La información especificada debe indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deben figurar en el envase, según lo establecido por la norma Codex Stan 190-1995.

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 en el envase. 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

Pesquera aprobado mediante Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

112

3. FILETE DE TRUCHA SIN ESPINAS CONGELADO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FILETE DE TRUCHA SIN ESPINAS CONGELADO
Denominación técnica : FILETE DE PESCADO TRUCHA SIN ESPINAS CONGELADO
RAPIDAMENTE CONGELADO RÁPIDAMENTE
Descripción del producto : pescado de la especie Oncorhynchus mykiss, proveniente de los centros de cultivo, aptos para el consumo humano; de tamaño y forma irregulares que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal, así como los trozos en que se cortan dichas lonjas para facilitar el envasado, a los que se les ha retirado todas las espinas (incluidas las espinas dorsales) y que han sido sometidos a un proceso de congelación rápida. Pueden o no contener la piel.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El filete de Trucha sin espinas congelado debe ser elaborado con pescado sano de una calidad apta para venderse al estado fresco para el consumo humano y debe haber sido sometido a un proceso de congelación en un equipo adecuado, de modo que el intervalo de temperaturas de cristalización máxima transcurra en el menor tiempo posible. El proceso de congelación rápida no deberá considerarse completo hasta que el producto alcance una temperatura de -18 °C o inferior en el centro térmico, una vez estabilizada la temperatura, según lo indicado en el numeral 2.2 de la norma Codex CXS 190-1995 (2017). Asimismo, podrán utilizarse antioxidantes o humectantes aplicados de acuerdo con los criterios de la norma Codex CXS 192-1995 (2019) NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS, según lo indicado en el numeral 4 de la norma Codex CXS 190-1995 (2017) y en la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

Si el filete de Trucha sin espinas congelado está glaseado, el agua utilizada para el glaseado o para la preparación de soluciones de glaseado será agua potable¹, según lo indicado en la norma Codex CXS 190-1995 (2017).

El filete de Trucha sin espinas congelado debe presentar las siguientes características:

Table with 3 columns: CARACTERÍSTICA, ESPECIFICACIÓN, REFERENCIA. It details requirements for defect units and dehydration levels, referencing Codex CXS 190-1995 (2017).

1 Se entiende por agua potable, al agua dulce apta para el consumo humano. Los criterios de potabilidad deben seguir los lineamientos de las "Guías para la calidad del agua potable" de la Organización Mundial de la Salud.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

113



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	forma de alteraciones de color blanco o amarillo de la superficie que enmascaran el color de la carne, penetran por debajo de la superficie y no pueden eliminarse fácilmente raspando con un cuchillo u otro instrumento afilado sin afectar en exceso el aspecto del	
Materias extrañas	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga de pescado, que no constituya un peligro para la salud humana y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de	
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores anormales persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad o	
Alteraciones de la carne	Una unidad de muestra que presente una carne gelatinosa en exceso, junto con un contenido de humedad superior al 86% en cualquiera de los filetes, o una unidad de muestra con textura pastosa debida a una infestación parasitaria que afecte a más del	
Espinas	Más de una espina de 10 mm de longitud o más, o de 1 mm de diámetro o más por kilogramo de producto; una espina de 5 mm de longitud o menos no se considera un defecto siempre y cuando su diámetro no supere los 2 mm; la base de una espina (por donde estaba unida a la vértebra) no se tomará en cuenta si tiene 2 mm de ancho o menos o si puede separarse fácilmente con la	
Presencia de parásitos	Ausencia	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,
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ² .	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,

² Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30053, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo 1402.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), si requiere que los filetes presenten o no piel.

2.2. Envase y/o embalaje

Los filetes de Trucha sin espinas congelados deben ser empacados de tal manera que se les proteja de la contaminación y la deshidratación, según lo indicado en el artículo 93 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el tipo de envase y embalaje que debe usar el postor, como, por ejemplo: bolsas de polietileno selladas dentro de caja térmica, cubiertas de hielo; o bolsa de polietileno sellada dentro de caja de cartón corrugado, entre otros, siempre y cuando se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases del filete de Trucha sin espinas congelado debe cumplir con lo que aplica del artículo 150 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo 040-2001-PE, y sus modificatorias, así como las disposiciones de la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones específicas, según lo establecido en la norma Codex CXS 190-1995 (2017):

- Nombre del alimento (se debe indicar muy cerca del nombre la forma de presentación de manera que no induzca a error o a engaño al consumidor; también la expresión "congelado rápidamente" y la indicación de que el producto debe conservarse en condiciones que mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución);
- Contenido neto (cuando el alimento esté glaseado, en la declaración del contenido neto del alimento no se incluirá el glaseado);
- Instrucciones para el almacenamiento (debe indicarse que el producto debe almacenarse a una temperatura de -18°C o inferior);
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora, importadora o distribuidora;
- Identificación del lote;
- País de origen en el caso de importación;
- Fecha de duración mínima;
- Instrucciones de uso;
- Los aditivos en orden decreciente, en caso los contenga.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada en el envase. 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.





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

ANEXO 4: PRECISIONES A LAS FICHAS TÉCNICAS

115

ALIMENTO	PRECISIÓN 1	PRECISIÓN 2	PRECISIÓN 3
ITEM 1: VIVERES SECOS			
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	No tiene	Material: Bolsas de polipropileno transparente. Peso: Bolsas por 500 g. Tipo de cerrado: Sellado.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
ARROZ PILADO EXTRA	Clase: largo	Material: Sacos de polipropileno con tejido tubular, con boca abierta y orillados. Los sacos serán de color blanco, Estos sacos, deben permitir la transpiración del producto. Peso: Sacos por 50 kg. Tipo de cerrado: Cocido.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA	No tiene	Material: Bolsas de papel kraft multipliego triple hoja. Peso: Sacos por 50 kg. Tipo de cerrado: Cocido	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL	No tiene	Envase primario: hojalata con abre fácil Peso neto de 170 gramos c/u. Envase Terciario Caja de cartón capacidad de 48 unidades.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA	No tiene	Material: Bolsas de polipropileno transparente.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"



		Peso: Bolsas por 500 g. Tipo de cerrado: Sellado.	Especificaciones Técnicas.
GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA	Calibre mediano.	Material: Bolsas de Polipropileno selladas. Cantidad: presentación por 500 g.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
HARINA DE TRIGO (SIN PREPARAR)	No tiene	Material: Bolsas de papel kraft (Envase Original) Peso: 01 kg. Tipo de cerrado: Sellado	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
HOJUELA DE AVENA	No tiene	Material: Bolsas de Polipropileno selladas. Cantidad: presentación por 5 -10 kg.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	Color pardo, tamaño grande	Bandeja o "cubeta" Porta huevos de cartón corrugado sellados con plásticos transparente por 15 unidades.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	Calibre (tamaño) 2	Material: Bolsas de Polipropileno selladas. Cantidad: presentación por 500 g.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA	Longitud (base hasta la punta de la mazorca) mayor a 6 cm	Material: Bolsas de Polipropileno selladas. Cantidad: presentación por 10 kg.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
PALLAR CALIDAD EXTRA	No tiene	Material: Bolsas de polipropileno transparente. Peso: Bolsas por 500 g. Tipo de cerrado: Sellado.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
PAPA SECA	No tiene	Bolsa de polietileno 5 kg	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

117



QUINUA GRADO 1	Grano grande.	Bolsa de polietileno 5 kg	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
SAL DE COCINA	No tiene	Material: Bolsas de Polipropileno selladas. Cantidad: presentación por 1 kg.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
ITEM 2: VIVERES FRESCOS FRUTAS			
CARAMBOLA CATEGORIA I	Calibre A Peso de 80 a 129 gr.	Bolsas de polipropileno transparente de primer uso.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
DURAZNO CATEGORÍA I	Calibre 4 de 61 – 65 mm.	Javas de cartón corrugado de primer uso que permitan la distribución individual del producto, contenidas en cajas de cartón.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
FRESA CALIDAD EXTRA	Calibre A 44 mm o más	Javas de polipropileno que permitan la distribución del producto. Capacidad 1kg.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	Calibre (se determina por el peso) A 139 g o más	Javas de cartón corrugado de primer uso que permitan la distribución individual del producto, contenidas en cajas de cartón.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I	Calibre Cal 1 de 63 mm. (min.) 68 mm. (max.). y de coloración característico de la variedad.	Javas de cartón corrugado de primer uso que permitan la distribución individual del producto, contenidas en cajas de cartón.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

118



MANGO HADEN CATEGORIA I	Calibre 4	Cajas de madera, de primer uso.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
MANZANA DELICIA CATEGORIA I	Calibre B.	Javas de cartón corrugado de primer uso que permitan la distribución individual del producto, contenidas en cajas de cartón.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
MARACUYA CATEGORIA EXTRA	Calibre A 139 g a más	Cajas de madera, de primer uso.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
MELÓN CATEGORIA PRIMERA	No tiene	Cajas de madera, de primer uso. Con capacidad de 3 – 4 Unidades	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA I	Calibre Cal 5 y de coloración característico de la variedad.	Javas de cartón corrugado de primer uso que permitan la distribución individual del producto, contenidas en cajas de cartón.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
TANGELO CATEGORIA I	Calibre cal 3 y de coloración característico a la variedad	Cajas de madera, de primer uso.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA.	Calibre 18	Javas de cartón corrugado de primer uso que permitan la distribución individual del producto, contenidas en cajas de cartón.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

119



PAPAYA CATEGORÍA I	Calibre J	Cajas de madera, de primer uso. Con capacidad de 3 – 4 Unidades	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
PLATANO DE SEDA CATEGORIA I	Longitud mínima: 14,0 cm Grosor mínimo: 2,7 cm	Javas de cartón corrugado de primer uso que permitan la distribución individual del producto, contenidas en cajas de cartón.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
PERA CATEGORIA PRIMERA	Calibre B.	Javas de cartón corrugado de primer uso que permitan la distribución individual del producto, contenidas en cajas de cartón.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
SANDIA CATEGORÍA EXTRA	No tiene	Cajas de madera, de primer uso.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
UVA ITALIA CATEGORÍA I	No tiene	Cajas de madera, de primer uso. Protegido, libre de humedad	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
ITEM 3: VIVERES FRESCOS FRUTAS			
CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA.	Tamaño mayor a 15	Bolsas de polipropileno transparente de primer uso.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
COL CRESPA CALIDAD PRIMERA.	Tamaño B	Bolsas de polipropileno transparente de primer uso.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"



ESPARRAGO VERDE CATEGORÍA EXTRA	Calibre: de 15 – 17 cm.	Bolsas de polipropileno transparente de primer uso.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas. 120
LIMÓN CATEGORÍA EXTRA.	Calibre B	Bolsas de polipropileno transparente de primer uso.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
VAINITA CALIDAD EXTRA	Tamaño B	Bolsas de polipropileno transparente de primer uso.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA.	No tiene	Cajas de madera, de primer uso. Protegido, libre de humedad.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
ITEM 4: TUBERCULOS			
CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	Calibre Primera	Bolsas de polipropileno transparente de primer uso.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA	Calibre Primera	Bolsas de polipropileno transparente de primer uso.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA.	Calibre primero	Bolsas de polipropileno transparente de primer uso.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.
YUCA CATEGORÍA I	Calibre B	Bolsas de polipropileno transparente de primer uso.	De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

... 121

ITEM 5: PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS



<p>BONITO EVISCERADO SIN CABEZA REFRIGERADO – CALIDAD A</p>	<p>Calidad A</p>	<p>Bandeja de material de plástico (jabas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación. Durante el transporte deberá estar cubierto de hielo tipo escamas, las escamas tienen un tamaño de unos 5-10 centímetros y el espesor de las mismas está entre los 1'5 y 3</p>	<p>De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.</p>
<p>FILETE DE TILAPIA SIN ESPINAS CONGELADO</p>	<p>Peso de los filetes: 160 – 200 g</p>	<p>Bolsas de polipropileno transparente, selladas al vacío, conteniendo, que contengan los filetes congelados, los cuales se transportaran en Javas de polipropileno que permitan la distribución individual del producto. Durante el transporte deberá estar cubierto de hielo tipo escamas, las escamas tienen un tamaño de unos 5-10 centímetros y el espesor de las mismas está entre los 1'5 y 3 milímetros.</p>	<p>De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las Especificaciones Técnicas.</p>
<p>FILETE DE TRUCHA SIN ESPINAS CONGELADO</p>	<p>Peso de los filetes: 200 – 250 g</p>	<p>Bolsas de polipropileno transparente, selladas al vacío,</p>	<p>De acuerdo con el Numeral 5.1.2 Literal b. De las</p>



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

0122



		conteniendo, que contengan los filetes congelados, los cuales se transportaran en Javas de polipropileno que permitan la distribución individual del producto. Durante el transporte deberá estar cubierto de hielo tipo escamas, las escamas tienen un tamaño de unos 5-10 centímetros y el espesor de las mismas está entre los 1'5 y 3 milímetros.	Especificaciones Técnicas.
--	--	---	----------------------------



PERÚ

Ministerio del Interior

Dirección de Sanidad Policial

UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

... 01/23



ANEXO N° 5

REQUERIMIENTO MENSUALIZADO PARA LOS AÑOS 2023 – 2024

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

REQUERIMIENTO DE VIVERES
DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL PNP "LUIS N. SAENZ" - AÑO 2024

ITEM	ALIMENTOS	U.M.	ENE 31 días	FEB 28 días	MAR 31 días	ABR 30 días	MAY 31 días	JUN 30 días	JUL 31 días	AGO 31 días	SET 30 días	OCT 31 días	NOV 30 días	DIC 31 días	TOTAL
29	LECHUGA AMERICANA (AL PESO)	Kg.	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	1440.00
30	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	Kg.	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	240.00
31	MENTA	Kg.	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	240.00
32	MUÑA	Kg.	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	360.00
33	NAHO	Kg.	310.00	300.00	310.00	300.00	310.00	300.00	310.00	300.00	310.00	300.00	310.00	300.00	3670.00
34	OLLUCO	Kg.	310.00	300.00	310.00	300.00	310.00	300.00	310.00	300.00	310.00	300.00	310.00	300.00	3670.00
35	PEPINILLO (AL PESO)	Kg.	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	1440.00
36	PEREJIL (AL PESO)	Kg.	31.00	30.00	31.00	30.00	31.00	30.00	31.00	30.00	31.00	30.00	31.00	30.00	367.00
37	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	Kg.	600.00	600.00	600.00	600.00	600.00	600.00	600.00	600.00	600.00	600.00	600.00	600.00	7200.00
38	PORO (AL PESO)	Kg.	310.00	300.00	310.00	300.00	310.00	300.00	310.00	300.00	310.00	300.00	310.00	300.00	3670.00
39	RABANTO (AL PESO)	Kg.	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	1440.00
40	ROCOTO (AL PESO) (AL PESO)	Kg.	31.00	30.00	31.00	30.00	31.00	30.00	31.00	30.00	31.00	30.00	31.00	30.00	367.00
41	ROMERO	Kg.	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	120.00
42	TOMATE (AL PESO)	Kg.	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	4800.00
43	TOMILLO (AL PESO)	Kg.	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	120.00
44	ZANAHORIA	Kg.	1300.00	1300.00	1300.00	1300.00	1300.00	1300.00	1300.00	1300.00	1300.00	1300.00	1300.00	1300.00	15600.00
45	ZAPALLO - ITALIANO (AL PESO)	Kg.	310.00	300.00	310.00	300.00	310.00	300.00	310.00	300.00	310.00	300.00	310.00	300.00	3670.00
7	PANES	U.M.	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
1	PAN DE YEMA	UNID.	10,850.00	10,500.00	10,850.00	10,500.00	10,850.00	10,500.00	10,850.00	10,500.00	10,850.00	10,500.00	10,850.00	10,500.00	129450.00
2	PAN FRANCÉS	UNID.	23,250.00	22,500.00	23,250.00	22,500.00	23,250.00	22,500.00	23,250.00	22,500.00	23,250.00	22,500.00	23,250.00	22,500.00	276250.00
3	PAN INTEGRAL	UNID.	10,850.00	10,500.00	10,850.00	10,500.00	10,850.00	10,500.00	10,850.00	10,500.00	10,850.00	10,500.00	10,850.00	10,500.00	129450.00
5	PAN DE MOLDE X 24 UNIDADES	Unid.	185.00	180.00	185.00	180.00	185.00	180.00	185.00	180.00	185.00	180.00	185.00	180.00	2202.00
6	TOSTADA X 24 UNIDADES	Unid.	185.00	180.00	185.00	180.00	185.00	180.00	185.00	180.00	185.00	180.00	185.00	180.00	2202.00
9	COMPLEMENTOS NUTRICIONALES 1	U.M.	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
1	FIBRA SOLUBLE	UNID.	155.00	150.00	155.00	150.00	155.00	150.00	155.00	150.00	155.00	150.00	155.00	150.00	1835.00
2	COMPLEMENTO NUTRICIONAL A BASE DE PROTEINA DE SUERO DE LECHE CONCENTRADA Y LECITINA DE SOYA X 275 g	unidad	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1200.00
10	COMPLEMENTOS NUTRICIONALES 2	U.M.	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
2	COMPLEMENTO NUTRICIONAL A BASE DE CASIRATO DE CALDO X 275 g	Unidad	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1200.00
11	COMPLEMENTOS NUTRICIONALES 3	U.M.	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
1	COMPLEMENTO NUTRICIONAL ISOTONICO CON TOM PARA ADULTO POR 500 ML	U.M.	62.00	60.00	62.00	60.00	62.00	60.00	62.00	60.00	62.00	60.00	62.00	60.00	734.00
12	NUTRIENTES ENTERALES	unidad	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
1	NUTRIENTE ENTERAL HIPERTONICO	Kg	155.00	150.00	155.00	150.00	155.00	150.00	155.00	150.00	155.00	150.00	155.00	150.00	1805.00
2	NUTRIENTE ENTERAL PARA PACIENTE DIABETICO	Kg	124.00	120.00	124.00	120.00	124.00	120.00	124.00	120.00	124.00	120.00	124.00	120.00	1489.00



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

REQUERIMIENTO DE VIVERES
DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL PNP "LUIS N. SAENZ" - AÑO 2024

ITEM	ALIMENTOS	U.M.	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL
13	SUPLEMENTOS NUTRICIONALES O-3	U.M.	31 días MES 1	29 días MES 2	31 días MES 3	30 días MES 4	31 días MES 5	30 días MES 6	31 días MES 7	31 días MES 8	30 días MES 9	31 días MES 10	30 días MES 11	31 días MES 12	TOTAL
1	SUPLEMENTO NUTRICIONAL CON VITAMINA D Y OMEGA 3 X 237 ml	unidad	62.00	60.00	62.00	60.00	62.00	60.00	62.00	62.00	60.00	62.00	60.00	62.00	734.00
14	SUPLEMENTOS NUTRICIONALES CON INMUNONUTRIENTES	unidad	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
1	SUPLEMENTO NUTRICIONAL CON INMUNONUTRIENTES	unidad	93.00	90.00	87.00	84.00	81.00	78.00	75.00	72.00	69.00	66.00	63.00	60.00	918.00





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

REQUERIMIENTO DE VIVERES DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL CHP "LUIS N. SAENZ" - AÑO 2024

ITEM	CODIGO OSCE	ALIMENTOS CON FICHAS TÉCNICAS ESTANDARIZADAS	U.M	MES												TOTAL		
				ENE 31 días	FEB 29 días	MAR 31 días	ABR 30 días	MAY 31 días	JUN 30 días	JUL 31 días	AGO 31 días	SET 30 días	OCT 31 días	NOV 30 días	DIC 31 días			
VIVERES SECOS																		
5024000030030409		ARVEJA PARTIDA CALIDAD I EXTRA	Kg.	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	720.00
5022110002061845		ARBORZ EXTRA	Kg.	4,300.00	4,300.00	4,300.00	4,300.00	4,300.00	4,300.00	4,300.00	4,300.00	4,300.00	4,300.00	4,300.00	4,300.00	4,300.00	4,300.00	51,600.00
5016150900778052		AZÚCAR RUBIA DOMESTICA	Kg.	1,350.00	1,350.00	1,350.00	1,350.00	1,350.00	1,350.00	1,350.00	1,350.00	1,350.00	1,350.00	1,350.00	1,350.00	1,350.00	1,350.00	15,900.00
501215380003425		ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 180 g APROX	Und	900.00	850.00	900.00	850.00	900.00	850.00	900.00	850.00	900.00	850.00	900.00	850.00	900.00	850.00	10,280.00
5042180100129958		FRÍJOL CANARIO CALIDAD I EXTRA	Kg.	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	720.00
50426818100330412		GARBANZO CALIDAD I EXTRA	Kg.	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	720.00
3022110200002841		HARINA DE TRIGO	Kg.	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	240.00
5023110100007690		HUÍLELA DE AVENA	Kg.	340.00	330.00	340.00	330.00	340.00	330.00	340.00	330.00	340.00	330.00	340.00	330.00	340.00	330.00	4,020.00
501316120034233		HUEVOS DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	Kg.	2,800.00	2,750.00	2,800.00	2,750.00	2,800.00	2,750.00	2,800.00	2,750.00	2,800.00	2,750.00	2,800.00	2,750.00	2,800.00	2,750.00	33,300.00
50426450100030415		LENTEJA CALIDAD I EXTRA	Kg.	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	720.00
5022110100005870		MAIZORCA DE MAÍZ MOYABO CATEGORÍA PRIMERA	Kg.	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	1,800.00	
50418270031452		PALLAR CALIDAD EXTRA	Kg.	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	720.00
504256020004620		PAPA SECA	Kg.	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	420.00
5022110100374250		QUINUA GRADO I	Kg.	175.00	175.00	175.00	175.00	175.00	175.00	175.00	175.00	175.00	175.00	175.00	175.00	175.00	2,100.00	
501715500005450		SAL DE COCINA X 1 Kg	Kg.	220.00	220.00	220.00	220.00	220.00	220.00	220.00	220.00	220.00	220.00	220.00	220.00	220.00	2,640.00	
VIVERES FRESCOS FRUTAS																		
500704600031418		CARAMBOLA CATEGORIA EXTRA	Kg.	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	720.00
500950500031421		DURAZNO CATEGORIA EXTRA	Kg.	870.00	820.00	870.00	820.00	870.00	820.00	870.00	820.00	870.00	820.00	870.00	820.00	870.00	820.00	10,140.00
503670100114320		FRESAS CALIDAD EXTRA	Kg.	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	2,400.00
500952000388530		GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	Kg.	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	9,600.00
5030443800331431		MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	Kg.	1,300.00	1,300.00	1,300.00	1,300.00	1,300.00	1,300.00	1,300.00	1,300.00	1,300.00	1,300.00	1,300.00	1,300.00	1,300.00	1,300.00	15,600.00
503045000390020		MANGO HADDIN CATEGORIA I	Kg.	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	3,600.00
503015700330421		MANZANA DELICIA CATEGORIA I	Kg.	2,450.00	2,450.00	2,450.00	2,450.00	2,450.00	2,450.00	2,450.00	2,450.00	2,450.00	2,450.00	2,450.00	2,450.00	2,450.00	2,450.00	27,900.00
5030520500134481		MARACUJA CATEGORIA EXTRA	Kg.	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	960.00
5035660500330389		MELON CATEGORIA PRIMERA	Kg.	700.00	700.00	700.00	700.00	700.00	700.00	700.00	700.00	700.00	700.00	700.00	700.00	700.00	700.00	8,400.00
5030504000331443		NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA I	Kg.	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	9,600.00
5030444000331435		TANGEL CATEGORIA I	Kg.	750.00	750.00	750.00	750.00	750.00	750.00	750.00	750.00	750.00	750.00	750.00	750.00	750.00	750.00	8,400.00
5040175000331446		PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA	Kg.	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	3,000.00
5030510500331428		PAPAYA CATEGORIA I	Kg.	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	9,600.00
5030170700388600		PLACADO DE SEDA CATEGORIA I	Kg.	600.00	600.00	600.00	600.00	600.00	600.00	600.00	600.00	600.00	600.00	600.00	600.00	600.00	600.00	7,200.00
5030545990388690		PERA CATEGORIA PRIMERA	Kg.	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	12,000.00
5030461000330392		SANDIA CATEGORIA EXTRA	Kg.	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	3,600.00
5030344500331456		UVA ITALIA CATEGORIA I	Kg.	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	2,400.00

26





"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

REQUERIMIENTO DE VIVERES DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL CHP "LUIS N. SAENZ" - AÑO 2024

ITEM	CODIGO OSCE	ALIMENTOS CON FICHAS TECNICAS ESTANDARIZADAS												TOTAL				
		ENE 31 dias	FEB 29 dias	MAR 31 dias	ABR 30 dias	MAY 31 dias	JUN 30 dias	JUL 31 dias	AGO 31 dias	SEPT 30 dias	OCT 31 dias	NOV 30 dias	DIC 31 dias					
		VIVERES FRESCOS VERDURAS																
	5010324600336480	4,700.00	4,700.00	4,700.00	4,700.00	4,700.00	4,700.00	4,700.00	4,700.00	4,700.00	4,700.00	4,700.00	4,700.00	4,700.00	4,700.00	4,700.00	4,700.00	56,408.00
	5040426100338386	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,000.00
	5040166660386030	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	480.00
	5050420200331489	700.00	700.00	700.00	700.00	700.00	700.00	700.00	700.00	700.00	700.00	700.00	700.00	700.00	700.00	700.00	700.00	8,400.00
	5060184760330394	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	1,800.00
	5060672300330398	780.00	780.00	780.00	780.00	780.00	780.00	780.00	780.00	780.00	780.00	780.00	780.00	780.00	780.00	780.00	780.00	9,360.00
		TUBERCULOS																
	5042641500389870	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	6,000.00
	5040570700339921	4,700.00	4,600.00	4,700.00	4,600.00	4,700.00	4,600.00	4,700.00	4,600.00	4,700.00	4,600.00	4,700.00	4,600.00	4,700.00	4,600.00	4,700.00	4,600.00	55,800.00
	5040571000329950	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	9,600.00
	5040570300330424	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	6,000.00
		PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS																
	5017155900379490	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	5,400.00
	501252700379416	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	5,400.00
	5012153100389780	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	5,400.00



127



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

128

ANEXO N° 6

ACTA DE INCUMPLIMIENTO EN EL ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS PARA HOSPITALES PNP

Siendo las _____ horas del día _____ de _____ del año 202... en el Almacén de Víveres del Hospital PNP _____, El Nutricionista del área de producción del Departamento de Nutrición, _____ SPNP, _____ y el _____ responsable de almacén de víveres, y el Sr. _____ representante de la empresa _____ proveedor de _____, Proceden a firmar la presente acta en señal de conformidad por el incumplimiento de: (Precisar la falta cometida)

_____, contemplado en los términos de referencia; punto 5 y 6 Otras penalidades y/o contrato con la DIRSAPOL PNP. Para la cual firman en señal de veracidad sobre el incumplimiento (s) detectado.



RESPONSABLE AREA DE PRODUCCION

RESPONSABLE DE ALMACÉN VÍVERES

REPRESENTANTE DE LA EMPRESA

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

**CAPÍTULO IV
REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁷**

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

- ✓ 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 sus complementarias de cada alimento solicitado en caso de corresponder y/o registro sanitario del producto vigente debiendo coincidir con la descripción del producto ofertado con lo autorizado en el registro, por cada sub ítem que conforman el ítem paquete según corresponda.

ACREDITACIÓN:

- ✓ 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 sus complementarias cada alimento solicitado en caso de corresponder y/o registro sanitario del producto vigente debiendo coincidir con la descripción del producto ofertado con lo autorizado en el registro, por cada sub ítem que conforman el ítem paquete según corresponda.
- ✓ Así mismo si el postor no es titular del certificado de autorización sanitaria otorgado por el Servicio Nacional Agraria-SENASA, deberá presentar una carta de autorización del titular del certificado correspondiente, el cual debe señalar que permite su uso al postor en el presente procedimiento de selección.
- ✓ En cuanto al Registro Sanitario, no es obligatorio ser representante del mismo, bastara que acredite que el producto ofertado cuente con Registro Sanitario independientemente de quien sea el titular.
- ✓ El certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento y/o Registro Sanitario debe encontrarse vigente, no suspendido, ni cancelado incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado.

Para acceder a los documentos de información complementaria ingresar según el rubro al que pertenece el bien objeto de la contratación:

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO
Alimentos, bebidas y productos de tabaco https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf
Combustibles, aditivos para combustibles, lubricantes y materiales anticorrosivos https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf
Componentes y suministros de construcciones, estructuras y obras https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf
Componentes y suministros de fabricación https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf

⁷ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

Componentes, equipos y sistemas de acondicionamiento y de distribución

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf>

Electrodomésticos, productos electrónicos, enseres, ropa de cama, toallas y otros accesorios

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf>

Equipos, accesorios y suministros médicos

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf>

Material, accesorios y suministros de plantas y animales vivos

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf>

Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf>

Medicamentos y productos farmacéuticos

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf>

Productos para el cuidado personal, equipaje y vestimenta

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-010-2016.pdf>

Productos químicos, bio-químicos y gases industriales

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-015-2016.pdf>

Suministros y equipo de Limpieza

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-014-2016.pdf>

Suministros, componentes y accesorios eléctricos y de iluminación

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-013-2016.pdf>

Advertencia

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

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

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

4.2. Requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los documentos de información complementaria:

En caso se determine que adicionalmente se debe considerar otros requisitos de habilitación, consignar lo siguiente:

Nº	REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL	ACREDITACIÓN	BASE LEGAL	FECHA DE PUBLICACIÓN
1	Copia simple del Certificado que acredita que se han realizado los servicios de saneamiento ambiental (vigente), considerando las actividades de "desinsectación, desratización y desinfección" del almacén del postor, de conformidad con lo establecido en el D.S. N° 022-2001. SA.	Copia simple de Certificado que acredite el saneamiento ambiental vigente del almacén del postor	En conformidad al D.S. N° 022- 2001-SA, y el artículo 108 del D.S. N° 007-98- SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario del Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y el artículo 33 del R. M. N° 449- 2006-MINSA y sus modificatorias	16-07-2001 24-09-1998 17-05-2006
2	Copia simple de la autorización (vigente) para operar como empresa de saneamiento ambiental, para las actividades de desinfección, desratización y desinfección de ambientes, de la empresa que brindo el servicio.	Copia simple de la autorización (vigente) para operar como empresa de saneamiento ambiental	En conformidad al D.S. N° 022- 2001-SA, y el artículo 108 del D.S. N° 007-98- SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario del Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y el artículo 33 del R. M. N° 449- 2006-MINSA y sus modificatorias.	16-07-2001 24-09-1998 17-05-2006
3	PARA FRUTAS Y VERDURAS Deberá presentar copia simple del Certificado de Inspección Higiénico sanitario del Establecimiento de Procesamiento Primario y Copia simple del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura de Procesamiento Primario, emitidos por autoridad competente o por organismo debidamente acreditado por INACAL, a nombre del titular del establecimiento	copia simple del Certificado de Inspección del Higiénico Sanitario del Establecimiento De procesamiento Primario y Copia simple del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura de Procesamiento Primario, emitido por autoridad competente o por organismo debidamente acreditado ante INACAL	En conformidad con el Decreto Supremo N° 007- 98-SA y al Decreto Supremo N° 4-2014-SA.	24-09-1998 29-03-2014
4	PARA ABARROTES Y MENESTRAS Deberá presentar copia simple del Certificado de Inspección Higiénico sanitario de almacenes, copia simple del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manipulación, Copia simple del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento, Copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento y Copia Simple de la Certificación de Principios	copia simple del Certificado de Inspección Higiénico sanitario de almacenes, copia simple del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manipulación, Copia simple del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento, Copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de	En conformidad con el Decreto Supremo N° 007- 98-SA y al Decreto Supremo N° 4-2014-SA.	24-09-1998 29-03-2014



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

	Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), emitidos por autoridad competente o por organismo debidamente acreditado por INACAL, a nombre del titular del establecimiento.	Almacenamiento y Copia Simple de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), emitidos por autoridad competente o por organismo debidamente acreditado por INACAL, a nombre del titular del establecimiento.		
--	---	---	--	--

Advertencia

En caso de digitalización o escaneo del requerimiento, este debe efectuarse del documento original a efectos que la información sea completamente legible.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

**CAPÍTULO V
PROFORMA DEL CONTRATO**

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación de "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS", 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 PAGO⁸

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 funcionario.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada

⁸ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA NOVENA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

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 DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de **[CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO]** año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

- F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;**
- F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.**

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

Importante

De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, conforme el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes podrá resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁹

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

⁹ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

Cualquiera de las partes podrá elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante 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"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁰.

¹⁰ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



PERÚ

Ministerio
del Interior

Dirección de
Sanidad Policial

UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

ANEXOS



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020 – 1° CONV.

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

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 ¹¹		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹²

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

Importante

¹¹ 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.

¹² Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020 – 1° CONV.

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

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 ¹³		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁴		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁵		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

¹³ 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.

¹⁴ Ibidem.

¹⁵ Ibidem.



PERÚ

Ministerio
del Interior

Dirección de
Sanidad Policial

UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁶

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.

¹⁶ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020 – 1° CONV.

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

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.



PERÚ

Ministerio
del Interior

Dirección de
Sanidad Policial

UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020 – 1° CONV.

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

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**



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020 – 1° CONV.

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

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] [%]¹⁷

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁸

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%¹⁹

¹⁷ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁸ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁹ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



PERÚ

Ministerio
del Interior

Dirección de
Sanidad Policial

UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020

**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL
NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"**

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Consociado 1
Nombres, apellidos y firma del Consociado 1
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

.....
Consociado 2
Nombres, apellidos y firma del Consociado 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.



"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

ANEXO N° 5

AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA SOLICITUD DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE COMUNICACIÓN

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020 – 1° CONV.

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

Presente. -

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado 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], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

- ✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.

ANEXO N° 6



PERÚ

Ministerio del Interior

Dirección de Sanidad Policial

UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

**PRECIO DE LA OFERTA
(EN CASO DE REDUCCIÓN DE LA OFERTA SEGÚN ART. 68 DEL REGLAMENTO)**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-DIRSAPOL-UE 020 – 1° CONV.

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL PNP LUIS N. SÁENZ, CON FICHAS TÉCNICAS"

Presente. -

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, luego de su solicitud de reducción de la oferta, declaro que mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] 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 de la prestación a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".